

FICHA TÉCNICA

	Mix para pan Bizcocho Delia	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310091

DESCRIPCIÓN

Es una harina preparada para panadería para la elaboración de Pan Bizcocho por la calidad de ingredientes que contiene y un aroma característico de este pan, con suavidad y color excelente.

PROPIEDADES

Se obtienen panes de grano fino y uniforme. Con un volumen excelente y por la humedad que retiene el producto final mantiene una vida larga de anaquel sin perder sus características intrínsecas.

APLICACIONES

El Mix bizcocho Delia, permite la elaboración de pan concha con una suavidad extraordinaria, sin hacer liga en el paladar, y con una manipulación sencilla para toda la línea de bizcochería.

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Saco de papel con barrera de polietileno de alta densidad. Grado Alimenticio.
EMPAQUE SECUNDARIO: N/A
CONTENIDO NETO: 20 Kg.

VIDA DE ANAQUEL

6 meses en condiciones óptimas. (lugar fresco y ventilado).

ALÉRGENOS: Harina de trigo

TIPO DE LOTIFICACIÓN: LOTE 0001

CADUCIDAD día/mes/año

ALMACENAMIENTO

Almacenamiento en lugar seco, exento de olores desagradables, con buena ventilación, temperatura óptima de 20°C y máxima de 28°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia Polvo harinoso
Color Ligeramente amarillo- café
Olor a mantequilla

CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS

Humedad 10.0-12.0
Grasa 11.5 -12.5

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Pérdida por Evaporación 8%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Totales 50
Mesofílicos Aerobios 10,000
Hongos y levaduras 200



PANADIS, SA DE CV

Paseo Tollocan 754. Col. Izcalli Toluca. C.P 50150
Toluca, Estado de México.

Atención a Clientes 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx