


## FICHA TÉCNICA

	Brillo en frio Panadis	No. De Artículo
	Cubeta de 5 kg.	307011

### DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido para dar brillo y protección a todo tipo de producto de panificación, elaborado con agentes gelificantes naturales como pectinas y azúcares, por sus ingredientes funcionales presenta una alta funcionalidad y elevada vida de anaquel.

### PROPIEDADES

Es un producto con alta variedad, tanto en panificación; para evitar la oxidación en frutas, evita la sinéresis por acidez de frutas, presenta un secado rápido y total, se mantiene firme con una textura suave y agradable, es fácil de digerir, no es chicloso, y da una excelente presentación al producto donde se aplique.

### APLICACIONES

Tartas, pasteles, fruta, bollos, productos de decoración, bizcochería, alimentos en general.

### ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Bolsa de polietileno, grado alimenticio  
EMPAQUE SECUNDARIO: Cubeta de plástico y caja de cartón

CONTENIDO NETO  
Cubeta de plástico de 5 Kg.

### VIDA DE ANAQUEL

1 año en condiciones óptimas

### TIPO DE LOTIFICACION:

lote 001 IG  
Caducidad día /mes/año

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
Aspecto	Líquido Fluido
Color	Traslucido.
Olor	Durazno
Sabor	Durazno maduro

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Viscosidad (cps) Brookfield RV DV II # 4 20rpm 20°C	2000 - 5000cp
Brix (% mínimo)	52 - 60
Humedad (% máximo)	40-45 %

**INGREDIENTES:** Agua, pectinas, azúcar, saborizante, conservadores.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación UFC/g (límite máximo)
Coliformes Totales	10
Mesofílos Aerobios	5000



### 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