


FICHA TÉCNICA

	MIX PAN DE MUERTO DELIA	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310192

DESCRIPCIÓN

Es una harina preparada, para la elaboración de Pan de Muerto Tradicional, con calidad estándar, permitiendo la producción en serie, sin perder sus características ancestrales de sabor y textura.

PROPIEDADES

Proporciona una miga uniforme y suave, la corteza después del horneado, es característica en color y aroma, alargando su vida de anaquel, la adsorción de productos como mantequilla y/o azúcar para su decorado le otorga firmeza sin perder su estructura de medio círculo.

APLICACIONES

El mix Pan de muerto Delia es indicado para la fabricación del Pan de Muerto Tradicional, con uniformidad, y un proceso más sencillo, ahorrando tiempo de elaboración.

USO PREVISTO

Harina preparada para panadería pan de muerto.

GRUPO VULNERABLE

Cualquier individuo (persona) alérgico (a) y/o sensible a trigo, leche, huevo, soya, gluten de trigo, centeno, malta, avena, amarillo # 5 (tartrazina), rojo # 40 (allura) y sulfitos, ya que está elaborado en equipos donde se procesan estos ingredientes por lo que puede contener trazas

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO

Saco de papel con barrera de polietileno de alta densidad, grado alimenticio.

EMPAQUE SECUNDARIO N/A

CONTENIDO NET 20 kg

Nota Este producto es Presentación Institucional
VIDA DE ANAQUEL 4 meses en condiciones óptimas (lugar fresco y seco).

ALERGENOS

Contiene trigo
Este producto se elabora en equipos donde se procesa leche, huevo, soya, gluten de trigo centeno, malta, avena, amarillo # 5 (tartrazina), rojo # 40 (allura) y sulfitos por lo que puede contener trazas.

TIPO DE LOTIFICACION LOTE XXXXX (consecutivo)

CADUCIDAD día/mes/año

ALMACENAMIENTO La harina se debe conservar en un lugar fresco y seco se recomienda una temperatura

menor a los 28°C (óptima 25°C), con buena ventilación, de preferencia cerrar los sacos para evitar contaminaciones microbiológicas, de roedores o de olores desagradables.

DISTRIBUCIÓN En tarima de madera de 1000 kg con 50 sacos de 20 kg cada uno, emplayado a temperatura ambiente (menor a 28°C) en transporte cerrado, limpio, seco y libre de fauna nociva.

PAÍS DE ORIGEN México.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Parámetro	Especificación
Aspecto	Polvo harinoso
Color	Ligeramente amarillo
Sabor	Lácteo- Mantequilla
Olor	Lácteo- Mantequilla

CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS

Parámetro	Especificación
Humedad %	6.5-8.5
Proteína%	8.0-10.0
Grasa %	9.0-11.0

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Especificación
Plomo (Pb) mg/kg	≤0.5
Cadmio (Cd) mg/kg	≤0.1
Aflatoxinas µg / kg	≤20

Nota: Las determinaciones de contaminantes Plomo, Cadmio y Aflatoxinas se realizarán en laboratorio externo con frecuencia anual.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación
Mesófilos aerobios UFC/g	≤50 000
Hongos/Levaduras UFC/g	≤300
Salmonella spp en 25 g o mL	Ausente

Nota: Las determinaciones microbiológicas de *Salmonella ssp* se realizarán en laboratorio externo con frecuencia anual.




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

FICHA TÉCNICA

	MIX PAN DE MUERTO DELIA	No. De Artículo
	Saco de 20 Kg.	310192

INGREDIENTES

Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, sal yodada, goma guar (estabilizante), mono y diglicéridos de ácidos grasos (emulsificante), color natural y saborizante artificial.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	Por 100 g de Producto
Contenido energético kJ (kcal)	1798 kJ (426 kcal)
Proteínas	9.0 g
Grasas (lípidos)	10.0 g las cuales 4.0 g de grasa saturada
Carbohidratos (hidratos de carbono)	75.0 g de los cuales 20 .0 g son azúcares.
Fibra dietética	0.0 g
Sodio	300 mg

REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas y sus mezclas. Productos de panificación.

Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.



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