


FICHA TÉCNICA

	MIX BOLILLO INTEGRAL	Código: 200008189
	SACO = 20 KG	

Nombre del producto	MIX BOLILLO INTEGRAL
Tipo comercial	SACO
Marca	DELIA
Peso	20 KG
Dimensiones	85 X 46 X 10 cm
Tolerancia	Estiba máxima 8 camas de 5 bultos



Es un mezcla desarrollada para preparar pan francés integral (Bolillointegral).

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES		CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Valores por cada 100 g	Cantidad	PARÁMETRO	PORCENTAJE	REFERENCIA
Contenido energético (kcal):	335.831	Humedad(%):(3 g de muestra a 120°C)	< 14.0	T-WHUMNMX-F-428-1982
Proteínas (g):	9.537	Prueba de Mezclado	Homogéneo	T-WMEZ
Grasas (g):	4.505	Prueba de panificación	Color sabor y tamaño igual a referencia	T-WMIXPANADIS
Grasa saturada (g):	0.933			
Carbohidratos (g):	66.585			
Azúcares (g):	2.196			
Fibra dietética (g):	5.48			
Sodio (mg):	897.75			


PARÁMETROS DE INOCUIDAD (METALES PESADOS Y MICROBIOLÓGICOS)		
Determinación	Especificación	Referencia
Cuenta bacteriana total (UFC/g):	< 100,000	T-MCTATOTNOM-092-SSA1-1994
Cuenta de coliformes totales (UFC/g):	< 150	T-MECOLIFAOAC 991.14
Cuenta de hongos y levaduras (UFC/g):	< 500	T-MHONLEV NOM-111-SSA1-1994
E. coli* (presencia en 25g de muestra):	<10	T-MECOLIFAOAC 991.14
Salmonella sp* (en 25g de muestra):	Negativo	T-MSALMNOM-210-SSA1-2014

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados -contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	INSUMOS
Es un polvo fino con presencia de salvado, de color beige a crema	Harina de trigo, salvado, gluten de trigo, sal, aceite vegetal, harina de arroz, azúcar, carbonato de calcio, emulsificantes, levadura, conservador, colores, oxidantes (ácido ascórbico y ADA), antihumectante y enzimas.

	<p align="center">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</p>
---	---

FICHA TÉCNICA

	MIX BOLILLO INTEGRAL	Código: 200008189
	SACO = 20 KG	

EMPAQUE	
PRESENTACION	caja
MATERIAL EMPAQUE PRIMARIO	Bolsa de polietileno transparente calibre 200
MATERIAL EMPAQUE SECUNDARIO	Saco de papel Kraft multicapa.
CONTENIDO DE EMPAQUE	22.68 kg (50 Lb)
PESO DE EMPAQUE TOTAL	22.68 kg (50 Lb)

CADUCIDAD	
EN CONGELACIÓN	N/A
EN REFRIGERACIÓN	N/A
EN TEMPERATURA AMBIENTE	8 meses en condiciones óptimas
AMBIENTE RECOMENDADO	Fresco y Seco
RECOMENDACIONES	Almacenaje en lugar fresco y seco.

RECOMENDACIÓN DE USO

Producto desarrollado para elaborar pan francés, en forma de bolillo o en su caso para elaborar pan de caja con fibra integral, hornear antes de su consumo.

Tipo de Transporte:	Transporte con caja seca .
Almacenamiento:	Almacenar en lugar fresco y seco.

CONDICIÓN DE ACEPTACIÓN
Empaque integro y en buen estado.
Caja de transporte debera estar en perfectas condiciones,(Techo, piso y paredes.

CONDICIÓN DE RECHAZO
Empaque roto.
Fecha de caducidad corta
Caja de transporte sucia
Caja con interiores dañados, (roto, laminas salidas, orificios, etc.)

	<p>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</p>
---	---