



## PAN DE MOLDE AL 25%

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo a base de harina de trigo para preparar pan.

Concentrado al 25%, que sirve como base para la elaboración de pan de molde, pan hamburguesa, pan hot dog y petit pan.

### INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], sal, suero de leche, emulsionante (SIN 471), sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), acentuador de sabor (SIN 1104), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08- 023 (P)	20 kg	Bolsa	
NPT08- 001	20 kg	Bolsa	

## MÉTODO

Grupo 1		
Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	40.000	100.00
Premezcla pan de molde al 25%	10.000	25.00
Azúcar	4.000	10.00
Levadura Bakels	0.400	1.00
<b>Peso total: 54.400</b>		
Grupo 1a		
Ingrediente	KG	%
Agua helada	24.000	60.00
<b>Peso total: 24.000</b>		
Grupo 2		
Ingrediente	KG	%
Manteca	3.400	8.50
<b>Peso total: 3.400</b>		

## DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1. 2. Agregar el Grupo 1a proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme. 3. Agregar el ingrediente del Grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2), hasta conseguir una masa fina y elástica. 4. Pesar, cortar y formar. 5. Fermentar en cámara por 90 min aproximado. 6. Hornear a 150°C por 30 - 35 minutos. \*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los tiempos y temperatura de horneado pueden variar dependiendo del tamaño de molde.
- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

### POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

### OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene: Gluten y Leche.,  
Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener: Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



### CATEGORÍA

Concentrados de Panadería, Panadería