



PAN DE MOLDE AL 50%

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla en polvo a base de harina para preparar panes.

Concentrado al 50%, 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], azúcar, 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- 004	20 kg	Bolsa	

MÉTODO

Grupo 1

Ingrediente	KG	%
Premezcla Pan de Molde al 50%	20.000	50.00
Harina Especial Panadera	20.000	50.00
Levadura Bakels	0.400	1.00

Peso total: 40.400

Grupo 1a

Ingrediente	KG	%
Agua helada	20.000	50.00

Peso total: 20.000

Grupo 2

Ingrediente	KG	%
Manteca	2.400	6.00

Peso total: 2.400

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, formar. 5. Fermentar en cámara por 90 minutos aproximadamente. 6. Hornear a 150°C promedio por 35 a 40 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

Panadería, Panes Suaves