



## PAN FIBRA AL 50% CON SALVADO DE TRIGO

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mezcla en polvo con salvado de trigo para elaborar panes.

Concentrado al 50%, ideal para elaborar pan de molde con fibra, panes pequeños, galletas, muffins y kekes. Su alto contenido en salvado de trigo permite la elaboración de panes saludables.

### 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], salvado de trigo, azúcar, sal, gluten de trigo, emulsionante (SIN 471), sustancia conservadora (SIN 282), colorante (SIN 150c), 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
NPT08-009	10 kg	Bolsa	

## MÉTODO

Grupo 1		
Ingrediente	KG	%
Harina Especial Panadera	10.000	50.00
Premezcla Pan Fibra al 50% Con Salvado de Trigo	10.000	50.00
Levadura Bakels	0.200	1.00
<b>Peso total: 20.200</b>		
Grupo 1a		
Ingrediente	KG	%
Agua helada	12.000	60.00
<b>Peso total: 12.000</b>		
Grupo 2		
Ingrediente	KG	%
Manteca	1.000	5.00
<b>Peso total: 1.000</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, formar en moldes. 5. Fermentar en cámara por 90 minutos aproximadamente. 6. Hornear a 150°C promedio por 30 - 35 minutos. \*Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- La temperatura y tiempo de horneado puede variar dependiendo el tamaño del 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

180 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene: Gluten., 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, Panadería Saludable, Premezcla