



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

WAWAS

Premezcla en polvo al 100% para elaborar las tradicionales wawas, guaguas o tantawawas, que hacen parte de las celebraciones costumbristas peruanas. Con un delicioso toque tradicional, de gran versatilidad para saborizar y personalizar, una calidad estándar y una operatividad más sencilla.

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], gluten de trigo, masa madre en polvo, sal, especies en polvo (canela molida, clavo de olor), emulsionantes (SIN 471, SIN 472e, SIN 481i), sustancia conservadora (SIN 282), estabilizador (SIN 415), edulcorante (SIN 955), sabor artificial, antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), acentuador de sabor (SIN 1104), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT08-019	10 kg	Saco	

MÉTODO

Grupo 1		
Ingrediente	KG	%
Premezcla Wawa	10.000	100.00
Levadura Bakels	0.100	1.00
Peso total: 10.100		
Grupo 1a		
Ingrediente	KG	%
Azúcar	2.000	20.00
Huevos	0.800	8.00
Peso total: 2.800		
Grupo 2		
Ingrediente	KG	%
Manteca	1.200	12.00
Peso total: 1.200		
Grupo 3		
Ingrediente	KG	%
Agua	4.000	40.00
Peso total: 4.000		

DESCRIPTION

Pan Wawa: 1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1a junto con parte del agua, proceder a incorporar los ingredientes del Grupo 1 y continuar adicionando el agua hasta conseguir una masa homogénea. 2. Agregar la manteca y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa elástica. 3. Pesar, cortar y bolear. 4. Dejar reposar por 10 min. 5. Formar los panes y fermentar en cámara por 90 minutos. 6. Decorar y pintar. 7. Hornear a 150°C de 20-30 minutos dependiendo del tamaño del pan. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- 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, Soya, 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

Premezclas Panaderas



PRODUCTO TERMINADO

Masa Dulce