

MIX DONA CLASSIC AD

AMERICAN DONUTS

TRIMAMEX S.A. DE C.V.
FICHA TECNICA DONA LEVADURA CLASSIC AD

SE INFORMA QUE NUESTROS PRODUCTOS ESTAN ELABORADOS EN PLANTAS CON UN CONTROL DE CALIDAD ESTANDARIZADO Y CONTROLADO, ES CERTIFICADO POR EL ORGANO DE NORMAS MEXICANAS. DOCUMENTO: HPI-IYDFFT-01.

PARA SU SEGURIDAD ESTAMOS COMPROMETIDOS CON NUESTRA CALIDAD, MISMA QUE SE ENTREGARA EN CADA PEDIDO ESPECIFICANDO EL LOTE Y ASEGURANDOLES NUESTRO SERVICIO TECNICO CUANDO SE REQUIERA.

PRODUCTO	LOTE	MARCA
MEZCLA PARA DONA LEVADURA CLASSIC		AMERICAN DONUTS

TIPO:	FECHA
MEZCLA PARA DONA LEVADURA CLASSIC	

DESCRIPCION
<p>Producto elaborado a base de harina de trigo (gluten) adicionada con ácido fólico, hierro (fumarato ferroso), zinc (óxido de zinc), restituida con vitaminas B1, B2 y B3, azúcar estándar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, dextrosa, sal yodada, leche en polvo, mejorador para harina (mezcla de enzimas, ácido ascórbico, azodicarbonamida y carbonato de calcio como carrier), agentes leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, mono y diglicéridos de ácidos grasos, saborizantes artificiales, huevo en polvo y goma xantana.</p> <p>"ESTE PRODUCTO FUE ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN DERIVADOS DE SOYA, LECHE, HUEVO Y NUEZ"</p>

ANÁLISIS FUNCIONALES		
PARÁMETRO	MÁX	MÉTODO
Rendimiento por saco (porción de corte de 42 gramos)	720 pzas	Interno
Rendimiento por saco (porción de corte de 50 gramos)	620 pzas	Interno

ANÁLISIS SENSORIALES		
PARAMETRO		METODO
Color de la masa	Ligeramente amarillo	Interno
Olor	Cremoso lácteo	Interno
Sabor	Cremoso lácteo	Interno

MIX DONA CLASSIC AD

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS			
PARAMETRO	MIN	MAX	METODO
Coliformes Totales	-	< 30 ufc/g	NOM-113-SSA1-1994
Mesófilos Aerobios	-	10,000 ufc/g	NOM-092-SSA1-1994
Mohos y Levaduras	-	200 ufc/g	NOM-111-SSA1-1994
Salmonella spp	-	Ausente	NOM-114-SSA1-1994

CARACTERÍSTICAS GENERALES	PRESENTACIÓN
SABOR: CREMOSO LÁCTEO	EMPAQUE PRIMARIO: Saco de papel kraft laminado con fuelle
OLOR: CREMOSO LÁCTEO	ETIQUETA: Papel de transferencia térmica autoadherible de 14.5 x24.2 con adhesivo.
CONSISTENCIA: POLVO	Saco de dona classic de 20.00 kg
TEXTURA: FINA AL TACTO.	

MODO DE PREPARACIÓN			
INGREDIENTES	PARCIAL	SACO COMPLETO	
Harina para dona	1.00 kgs	10.00 kgs	20.00 kgs
Agua	450 ml	4.50 lts	9.00 lts
Levadura instantánea	15 o 30 gr	150 o 300 gr	300 o 600 gr

* Puede usar la levadura fresca en vez de seca, en la proporción adecuada.

- 1.- Mezclar la harina para dona (usando el gancho o máquina de espiral) con la levadura seca durante 1 minuto en 1ª velocidad.
2. Agregar el agua y amasar durante 2 minutos.
3. Subir a 2ª velocidad hasta que la masa despegue del cazo y tenga elasticidad media.
4. Reposar la masa durante 15 minutos aproximadamente.
5. Laminar y hacer 2 dobles hasta que el paño tenga una consistencia firme.
6. Cortar piezas del tamaño deseado.
7. Fermentar hasta que las piezas doblen su tamaño.
8. Freír a 170º C durante 40 segundos aproximadamente por cada lado.
9. Sacar y dejar enfriar, decorar al gusto.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO
Deberá almacenarse en un ambiente fresco, limpio y seco, libre de infestaciones de plagas, no deberá almacenarse cerca de productos químicos, líquidos, materia extraña o cualquier otro material que represente riesgo potencial de contaminación al producto.

VIDA DE ANAQUEL
En las condiciones de almacenamiento antes descritas, el producto tiene una vida de anaquel de 10 meses

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL		
Una porción de 100 g aporta:		
Contenido energético	1554.24 kJ / 370.73	kcal
Proteínas	8.78 g	
Grasas	7.13 g	de las cuales:
Grasa Saturada	1.82 g	
Grasa Mono Insaturada	3.31 g	
Grasa Poli Insaturada	1.77 g	
Grasas Trans	1.23 g	
Carbohidratos (hidratos de carbono)	68.1 g	de los cuales:
Azúcares	12.62 g	
Sodio	578.16 mg	
Fibra Dietética	3.01 g	
Colesterol	0 mg	