

MIX DONA LEVADURA AD

AMERICAN DONUTS

TRIMAMEX S.A. DE C.V.
FICHA TECNICA DONA LEVADURA 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-YDFFT-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 | | AMERICAN DONUTS |

| TIPO: | FECHA |
|---------------------------|-------|
| MEZCLA PARA DONA LEVADURA | |

| 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 parcialmente hidrogenada (puede tener uno o todos los siguientes: soya girasol y maíz), sal yodada, leche en polvo, crema en polvo, saborizantes artificiales, estearoil lactilato de sodio, huevo en polvo, ácido ascórbico, carbonato de calcio, enzimas, color amarillo 5 .</p> <p>"ESTE PRODUCTO FUE ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN DERIVADOS DE SOYA, LECHE, HUEVO Y NUEZ"</p> |

| ANALISIS FUNCIONALES | | |
|--|----------|---------|
| PARAMETRO | MAX | 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 LEVADURA 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 | - | 300 ufc/g | NOM-111-SSA1-1994 |
| Salmonella spp | - | Ausente | NOM-114-SSA1-1994 |

| CARACTERÍSTICAS GENERALES | PRESENTACION |
|---------------------------|--|
| SABOR: CREMOSO LACTEO | EMPAQUE PRIMARIO: Saco de papel sin impresión. |
| OLOR: CREMOSO LÁCTEO | ETIQUETA: Papel de transferencia térmica autoadherible de 14.5 x24.2 con adhesivo. |
| CONSISTENCIA: POLVO | |
| TEXTURA: FINA AL TACTO. | Saco de dona levadura de 22.68 kg |

| MODO DE PREPARACION | | | |
|----------------------|----------|-----------|---------------|
| INGREDIENTES | PARCIAL | | SACO COMPLETO |
| Harina para dona | 1.00 kgs | 10.00 kgs | 22.68 kgs |
| Agua | 500 ml | 5.00 lts | 11.350 lts |
| Levadura instantánea | 10 gr | 100 gr | 227 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.- Subir a velocidad media y mezclar de 8 a 10 minutos.
- 3.- Fermentación: 1er tiempo (Piso) 10 a 15 minutos.
- 4.- Ponchar la masa.
- 5.- 2do tiempo (Piso) 5 a 10 minutos.
- 6.- Laminar, doblar dos veces, estirar el paño y cortar al tamaño deseado.
- 7.- 3er tiempo de fermentación (Cámara) 25 a 35 minutos
- 8.- Temperatura de Cámara 95 °F a 105 °F (35° a 41°C)
- 9.- Humedad relativa 55 a 65 %
- 10.- Temperatura de freído 375 °F (190 °C)

| 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 | 1551.14 kJ / 370.73 kcal | |
| Proteínas | 10.84 g | |
| Grasas | 8.95 g | de las cuales: |
| Grasa Saturada | 3.99 g | |
| Grasa Mono Insaturada | 2.75 g | |
| Grasa Poli Insaturada | 2.19 g | |
| Grasas Trans | 0 g | |
| Carbohidratos (hidratos de carbono) | 66.77 g | de los cuales: |
| Azúcares | 7.88 g | |
| Sodio | 549.73 mg | |
| Fibra Dietética | 3.19 g | |
| Colesterol | 0 mg | |