

## MIX GLUTEN FREE

# AMERICAN DONUTS

TRIMAMEX S.A. DE C.V.

### FICHA TECNICA HARINA GLUTEN FREE 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
HARINA GLUTEN FREE AD		AMERICAN DONUTS

TIPO:		FECHA
HARINA GLUTEN FREE AD		

#### DESCRIPCION

Harina multipropósito a base de harina de arroz, harina de amaranto e ingredientes de la mejor calidad para obtener pan de caja, baguette, muffin, brownie, panqué etc. Con un contenido neto de 500g.

#### ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MIN	MAX
Coliformes Totales	-	< 50 ufc/g
Mesófilos Aerobios	-	<300 ufc/g
Mohos y Levaduras	-	<10000 ufc/g
Salmonella	Ausente / 25g	

#### ANALISIS SENSORIALES

PARAMETRO		METODO
Olor	Característico al producto	Interno
Sabor	Característico al producto	Interno
Color	Exterior dorado	Interno

## MIX GLUTEN FREE

CARACTERISTICAS GENERALES	PRESENTACION
<b>SABOR:</b> CARACTERISTICO AL PRODUCTO	<b>EMPAQUE PRIMARIO:</b> Bolsa laminación
<b>OLOR:</b> CARACTERISTICO AL PRODUCTO	Bopp/LDPE NATURAL calibre 250
<b>CONSISTENCIA:</b> POLVO	Saco harina sin gluten de 11.34kg
<b>COLOR:</b> EXTERIOR DORADO	

MODO DE PREPARACION	
INGREDIENTES	PARCIAL
Harina sin glúten	1 kg
Leche	692 ml
Huevo	300 g
Mantequilla	100 g
Vinagre de Manzana	20 ml
Levadura seca	20 g

1. Mezclar en el tazón de la batidora la harina, la levadura y el azúcar hasta integrar bien los ingredientes.
2. Agregar poco a poco la leche, el huevo, la mantequilla y el vinagre.
3. Mezclar en velocidad 1 por 1 minuto, con una espátula, raspar las paredes del tazón para integrar bien la mezcla.
4. Mezclar por 5 minutos a velocidad 1.
5. Colocar la masa en un molde para pan previamente engrasado y espolvoreado con fécula de maíz.
6. Dejar fermentar en un lugar cálido por 40 minutos o hasta que doble su tamaño.
7. Decorar la superficie con ajonjolí tostado, ajonjolí negro o especias, untando en la superficie del pan huevo o agua para que se peguen.
8. Hornear a 356º F (180º C) por 40 minutos o hasta que la superficie esté dorada.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO
Almacenarse en un ambiente limpio, seco y fresco, libre de plagas, materia extraña, humedad y alejado de productos que contengan gluten.

VIDA DE ANAQUEL
1 año manteniéndose en las condiciones antes descritas

INFORMACION NUTRIMENTAL		
Una porción de 30 g aporta:		
Contenido energético	121	kcal
Grasa Saturada	0	kcal
Otras Grasas	9	kcal
Azúcares	0	kcal
Sodio	0	kcal