

MIX SUGAR FREE CHOCOLATE

AMERICAN DONUTS

TRIMAMEX S.A. DE C.V.

FICHA TECNICA PASTEL SUGAR FREE CHOCOLATE 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: HPHYDFFT-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 PASTEL SUGAR FREE CHOCOLATE		AMERICAN DONUTS

TIPO:	FECHA
MEZCLA PARA PASTEL SUGAR FREE CHOCOLATE	

DESCRIPCION
Harina de trigo (gluten) adicionada con ácido fólico, hierro (fumarato ferroso), zinc (óxido de zinc), restituida con vitamina B1, B2 y B3, sorbitol, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, polidextrosa, cocoa, almidón modificado de maíz, agentes emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos), goma guar, ácido cítrico, leche descremada en polvo, albúmina de huevo agentes leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio, fosfato dicálcico, sulfato de aluminio y sodio), sal yodada, saborizante artificial, acesulfame potásico y goma xantana.
*ESTE PRODUCTO FUE ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN DERIVADOS DE SOYA, LECHE, HUEVO Y

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS			
PARAMETRO	MIN	MAX	METODO
Coliformes Totales	-	< 30 ufc/g	NOM-247-SSA1-2008
Mesófilos Aerobios	-	10,000 ufc/g	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras	-	300 ufc/g	NOM-247-SSA1-2008

ANALISIS SENSORIALES		
PARAMETRO		METODO
Olor	Chocolate	Interno
Sabor	Chocolate	Interno

MIX SUGAR FREE CHOCOLATE

FICHA TECNICA PASTEL SUGAR FREE CHOCOLATE AD

CARACTERISTICAS GENERALES	PRESENTACION
SABOR: CHOCOLATE	EMPAQUE PRIMARIO: Saco de papel sin impresión.
OLOR: CHOCOLATE	ETIQUETA: Papel de transferencia térmica
CONSISTENCIA: POLVO	autoadherible de 14.5 x 24.2 con adhesivo.
TEXTURA: FINA AL TACTO.	Saco pastel sugar free chocolate de 22.68kg

MODO DE PREPARACIÓN			
INGREDIENTES	PARCIAL	SACO COMPLETO	
Harina para pastel sugar free vainilla	1.00 kgs	10.00 kgs	22.68 kgs
Huevo entero	200 ml	2.00 lts	4.536 lts
Agua	600 ml	6.00 lts	13.608 lts

- 1.- Precalentar el horno 160 °C a 170 °C
- 2.- Mezclar la harina para pastel sugar free 1 kg con 200 ml de agua, 1 minuto en velocidad baja.
- 3.- Raspar el tazón.
- 4.- Mezclar 2 minutos en velocidad baja.
- 5.- Mezclar 1 minuto en velocidad baja mientras agrega 200 ml de agua.
- 6.- Raspar el tazón.
- 7.- Mezclar 2 minutos en velocidad baja.
- 8.- Mezclar 1 minuto en velocidad baja mientras agrega 200 ml de agua y 200 ml de huevo.
- 9.- Raspar el tazón.
- 10.- Mezclar 2 minutos en velocidad baja.
- 11.- Hornear durante 30 a 40 minutos.

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. Las instrucciones de manejo, los rendimientos y la vida de anaquel pueden variar dependiendo de las condiciones específicas de cada centro de trabajo.

INFORMACION NUTRIMENTAL		
Una porción de 100 g aporta:		
Contenido energético	1451.47 kJ / 342.33	kcal
Proteínas	7.12 g	
Grasas	12.6 g	de las cuales:
Grasa Saturada	4.18 g	
Grasa Mono Insaturada	4.87 g	
Grasa Poli Insaturada	3.07 g	
Grasas Trans	0 g	
Carbohidratos (hidratos de carbono)	65.35 g	de los cuales:
Azúcares	1.18 g	
Sodio	294.34 mg	
Fibra Dietética	3.82 g	
Colesterol	0 mg	