

# POLVO PARA HORNEAR VITES

**LALLEMAND**

HOJA TECNICA DE PRODUCTO  
Revisión No. 3  
Valido a partir: 1 Junio 2014.

## VITES

(POLVO PARA HORNEAR DE DOBLE ACCION)

### DESCRIPCION:

Polvo de hornear vites es una formula especial de un leudante quimico de doble accion diseñado para brindar una mayor tolerancia y controlada accion leudante.

### AREAS DE APLICACIÓN:

Vites está diseñado para la elaboración de productos de panificación leudados quimicamente como son las tortillas, manteoadas, brownies, ohinos, pasteles, panques, donas (tipo cake), pays, etc.

### NIVELES DE USO:

La dosis típica del polvo para hornear es arriba de 30 – 40g. Por Kilogramo de harina dependiendo del nivel del mar. Hay que corregir la dosis en base a esto a menor altura sobre el nivel del mar, mayor cantidad de polvo para hornear hay que poner.

### COMPOSICION:

Carbonato de Calcio, Bicarbonato de Sodio, Sulfato de Aluminio & Sodio Y Fosfato Monocalcico.

### ALMACENAMIENTO:

Vites debe ser almacenado en un lugar fresco y seco. Mantenga la bolsa cerrada cuando no se use el producto. El producto es estable por 12 meses si se almacena a una temperatura igual o inferior a los 25 °C.

### EMPAQUE:

Vites está disponible en sacos de papel oorrkraft con un peso neto de 25 / 20 Kg., o bolsa de polietileno de 5 / 4 Kg. Y cubeta de 5 kg de peso neto.

### SEGURIDAD Y MANEJO:

Ficha de Seguridad está disponible bajo petición.

### PAIS DE ORIGEN:

México

### PUREZA Y ESTATUS LEGAL:

Los ingredientes de este producto están listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitarios, publicado en el diario oficial de México.

### ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS:

Apariencia: Polvo fino de color blanco, libre de materia extraña.

#### Fisico-quimicas

%CO <sub>2</sub> (Poder de Gasificación)	28 - 30
pH (1%)	6.0 – 7.5

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Cuenta Total (UFC)	1000 Máximo
Hongos y Levaduras (UFC)	100 Máximo
Coliformes (UFC)	10 Máximo
E.Coli/g	Ausente
Salmonella 25g (UFC)	Ausente
S.aureus /g	Ausente

### ESPECIFICACIONES DE METALES PESADOS:

Metales Pesados	12 ppm Máximo
Plomo (Pb)	3 ppm Máximo
Arsénico (As)	3 ppm Máximo
Fluoruros	45 ppm Máximo

### KOSHER STATUS

Vites está elaborado bajo la supervisión de la comunidad Maguén-David en la ciudad de México, este producto es certificado Kosher-Parve.

### GMO STATUS:

El producto es considerado GMO free ya que todos sus componentes son obtenidos por reacción química y están libres de organismos genéticamente modificado.

### INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CERTIFICACIONES

El producto basa su inocuidad alimentaria en programas prerrequisitos y puntos críticos de control. En la elaboración de los productos se utilizan equipos para detectar materia extraña (detectores de metales – Fe 1.5 mm, Non Fe 1.5 mm, SS 2.0 y mallas con una apertura de 2.0mm). Así como el uso de imanes. Se cuenta con un Sistema de Calidad Certificado ISO 9001:2008

# POLVO PARA HORNEAR VITES



HOJA TECNICA DE PRODUCTO

Revisión No. 3

Valido a partir: 1 Junio 2014.

## INFORMACION NUTRIMENTAL:

	In a 100 g. cample	
Calor	0.04	
KJ	0	
Agua	3	%
Grasa Total	0	%
Colesterol	0	mg
Grasa Saturada	0	%
Ácidos grasos Trans	0	%
Fibra Dietética	0	%
Proteína	0.01	%
Carbohidratos	0	%
Complejos	0	%
Azúcar	0	%
Cenizas	75.29	%
<b>VITAMINAS</b>		
B caroteno	0	
Vitamina D	0	g
Ácido Ascórbico	0	g
Vitamina E	0	g
Tiamina	0	g
Riboflavina	0	g
Niacina	0	g
Vitamina B6	0	g
Ácido Fólico	0	g
Vitamina B12	0	g
Biotina	0	g
Ácido Pantoténico	0	g
<b>MINERALES</b>		
Sodio	10.77	g
Potasio	0	g
Calcio	13.46	g
Magnesio	0	g
Fosforo	1.11	g
Cobre	0	g
Zinc	0	g
Hierro	0	g

## METODO DE PRODUCCION:

La producción se basa en el mezclado de materias primas ya sean puras o compuestas. No existen cambios de fase, tratamiento térmico o tratamiento con radiaciones.

## ALLERGENOS:

Componente	Presente en el producto	Presente en otros productos elaborados en la misma línea	Presente en la planta
Leche o sus derivados, por ejemplo, Pasañol - pasta, proteína, aceite, manteca, harina. Leche también se puede conocer como los cacahuates.	NO	NO	NO
Los frutos secos (almendras, nueces del Brasil, anacardos, avellanas (hazelnut), nueces de macadamia, pecanas, piñones (piñon, piñon), pistachos y nueces y sus derivados, por ejemplo, cremas de frutos secos y aceites, etc.	NO	NO	NO
De trigo o sus derivados, por ejemplo, pasta y aceite, etc.	NO	NO	NO
La leche o sus derivados, por ejemplo, cacahuetos de leche en polvo, queso de leche y al yogur, la lactosa, etc.	NO	NO	SI
Los huevos o sus derivados, por ejemplo, yemas de huevo congelado, polvo de clara de huevo y proteína de huevo, extractos, etc.	NO	NO	SI
De pescado o sus derivados, por ejemplo, y los extractos de proteínas de pescado, etc.	NO	NO	NO
Mariscos (incluido los de cangrejo, cangrejo, langosta, gambas y camarones) y moluscos (caracoles, incluyendo, almejas, mejillones, ostras, berberechos y las vieiras) o sus derivados, por ejemplo, extractos, etc.	NO	NO	NO
De soja o sus derivados, por ejemplo, lechuga, tofu, aceite y extractos de proteínas, etc. No incluye el aceite de soja refinado.	NO	NO	SI
De trigo o sus derivados, por ejemplo, harina, almidón y almidón, etc.	NO	NO	SI
Los cultivos, por ejemplo, El dióxido de azufre y metabisulfito de sodio, etc.	NO	NO	SI
Almidón	NO	NO	SI