



Taxonera

Podes ver las
videorecetas
y sugerencias de
nuestros
Maestros Panaderos en
el canal de Youtube

FICHA

TÉCNICA

TAXOPAN QUESO



PRODUCTO: Taxopan Queso

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bolsa de cartón, con bolsa de polietileno por dentro. Peso neto de 3 Kg.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 8 meses.

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTO: RNPA: 01047646

DEFINICIÓN: Premezcla para la elaboración de Pan de Queso o Chipá.

APLICACIÓN

Para uso en panadería

MODO DE USO

Mezclar 1 Kg de premezcla Taxopan Pan de Queso junto con 600-700 g queso (350 g queso semiduro rayado y 350 g queso duro rayado), 4 huevos y 350-450 ml de agua tibia.

Amasar hasta obtener una masa lisa y uniforme y dejar reposar 20 min aproximadamente.

Formar bollos de 30 g aproximadamente. Hornear 15-20 min a 200 °C (sin vapor).

COMPOSICIÓN

Fécula de Mandioca, Almidón Modificado, Leche entera en polvo, Aceite vegetal, sal, Emulsionante (INS-471), Agentes leudantes (INS-500ii), Regulador de acidez (INS-341i, INS-450iii), Esencia sabor queso.



ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
Aspecto	Polvo fino	
Ensayo de aptitud	Cumple	
Color	Blanco	
Humedad	14 %	16%

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 40 g			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	364 kcal = 1519 KJ	145 kcal = 759,5 KJ	9
Carbohidratos totales	80,15g	32,04 g	10
Proteínas	1,03 g	0,41 g	1
Grasas totales	3,22 g	1,28g	11
Grasas saturadas	1,19 g	0,47 g	16
Ácidos grasos trans	0,33 g	0,13 g	-
Grasas monoinsaturadas	0,77 g	0,31 g	-
Grasas poliinsaturadas	0,29 g	0,11 g	-
Colesterol	85,75 mg	34,3 mg	-
Fibra alimentaria	0,76 g	0,30 g	-
Sodio	707,40 mg	289 mg	

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Límite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	5×10^4
Staphylococcus Aureus(UFC/g)	<10
Escherichia coli(UFC/g)	ausencia
Coliformes Totales(UFC/g)	<10
Hongos y Levaduras(UFC/g)	$<10^3$
Salmonella(UFC/g)	Ausencia/25 g

ALERGENOS

ALERGENO	NO	SI
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevo	x	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Apio y productos derivados	X	
Mostaza y productos derivados	X	
Granos de sésamo y productos derivados	X	
Anhídrido sulfuroso	X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
Contiene Cacao	X	
Producido en fábrica donde se encuentran productos sulfitados		X

