

Facebook.com/taxonera.s

info@taxonera.com



www.taxonera.com



54.11.770003334



Taxonera

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

FICHA

TÉCNICA

TAXOPAN CROISSANT DULCE

TAXONERA



PRODUCTO: Taxopan Croissant Dulce Concentrado.

CODIGO: PRE-CRD-BO5

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bolsa de papel, con bolsa de polietileno por dentro. Peso neto de 5Kg.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 1 años.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01030819

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Aditivo y premezcla para la fabricación de productos de panadería. Simplifica el trabajo, eliminando errores de formulación, pudiendo obtener productos artesanales, pero de primera calidad.

APLICACIÓN

Para uso en panadería

MODO DE USO

En amasadora lenta: colocar 4 kg de Taxopan Croissant Dulce 20%, 16 kg de harina 000, 400g de levadura fresca y 10 lts de agua, amasar durante 15min. Temperatura de la masa 22 a 25°C.

Dividir la masa y cortar dos bastones del mismo peso.

Pesar 300 g de margarina para hojaldre por kg de masa, colocarlos en el centro del bastón y cerrar las puntas.

Pasar por la sobadora y doblar en tres (simple). Dejar descansar 10min y pasar hasta 3 vueltas por la sobadora de la misma manera que la anterior y con descanso de 10min entre vueltas.

Estirar la masa con un espesor de 1cm y contar en triángulos. Enrollar desde el extremo superior, el enrollado no debe ser muy apretado.

Estibar y dejar fermentar sin llegar a punto completo.

Pintar y hornear 20 min en horno a 220°C

En amasadora rápida: amasar a velocidad lenta 2 min y luego 3 min a velocidad máxima, el resto de los pasos es igual que para una amasadora lenta.

COMPOSICIÓN

Azúcar, Harina de trigo, Sal fina, Almidón de Maíz, Emulsionante (INS-481), Oxidantes (INS-300), Enzima (INS-1100).

CONTIENE TRIGO Y DERIVADOS DEL TRIGO. CONTIENE GLUTEN.

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 40 g (½ TAZA)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	388 kcal = 1612 KJ	155 kcal = 646 KJ	7
Carbohidratos totales	92 g	37 g	12
Azúcares	55 g	22 g	-
Proteínas	4 g	1,6 g	2
Grasas totales	0.4 g	0.16 g	0,3
Grasas saturadas	0.4 g	0.16 g	0,3
Ácidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	0	0	-
Grasas poliinsaturadas	0	0	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria insoluble	0	0	-
Fibra alimentaria soluble	0,2 g	0,08 g	-
Sodio	250 mg	100 mg	43

(*) % 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 FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación
Humedad	<15 %
Ensayo de aptitud	Cumple
Aspecto	Polvo Fino
Color	Blanco
Sabor	Dulce



ANALISIS MICROBIOLOGICOS

Agente Microbiano	Limite 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

