



Taxonera

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

FICHAS

TÉCNICAS

TAXOPAN PAN DE MULTIGRANO



PRODUCTO: Taxopan Premezcla Multigrano

CODIGO: PRE-MUL-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: 01030805

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Aditivo y premezcla para la fabricación de Pan de Multigrano

APLICACIÓN

Para uso en panadería

MODO DE USO:

Utilizar 3 kg de premezcla Taxopan Multigrano por cada 10 kg de harina y levadura fresca (la cantidad depende del tiempo de fermentación requerido)

En amasadora lenta

1. Tiempo de amasado 40min. Temperatura de la masa 22 a 25°C.
2. Sobadora 15 a 20 vueltas
3. Dividir la masa según el formato de pan a obtener y formar.
4. Fermentar hasta 3/4 punto en ambiente húmedo y cálido.
5. Tiempo de cocción 30min a 200°C

En amasadora rápida

1. Tiempo de amasado: 2min a velocidad lenta y luego 7min a velocidad rápida.
 2. Dejar descansar la masa durante 15 a 20 min.
- 3-5 Igual a amasadora lenta.

COMPOSICIÓN

Semillas de Girasol, Lino, Sésamo, Avena, Azúcar, Oleomargarina, sal fina, Conservante (INS 282), Emulsionante (INS-472), Enzima (E1100), Ácido Ascórbico (INS-300), Colorante Caramelo en polvo.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
Ensayo de aptitud	Cumple	
Semillas Girasol	30 %	34%
Semillas Sésamo	10 %	14%
Semillas Lino	10 %	14%
Avena	10%	14%

INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 40 g (½ TAZA)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	493 kcal = 2065 KJ	197 kcal = 824 KJ	7
Carbohidratos totales	32 g	12.8 g	10
Azúcares	11 g	4.4 g	-
Proteínas	13 g	5.2 g	2
Grasas totales	35 g	14 g	3
Grasas saturadas	7.53	3.0	3
Ácidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	17.91 g	7.10g	-
Grasas poliinsaturadas	8.05 g	3.20 g	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria	8,0 g	3.2	-
Sodio	9 mg	3.6 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 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

