Taxonera

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

FICHA

TÉCNICA

TAXOPASTRY BUDÍN CHOCOLATE PRODUCTO: Taxopastry BUDIN CHOCOLATE

CODIGO: POL-TRY-2053

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bolsa de papel con polietileno interno. Contenido neto 5 Kg.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 1 año.

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Preparado en polvo para la elaboración de Budín con un exquisito sabor a chocolate y excelente textura.

APLICACIÓN

Para Panadería.

FORMA DE USO

Colocar en una batidora 1 Kg de premezcla con 9 huevos. Batir a velocidad lenta aproximadamente 30 segundos. Luego batir a velocidad rápida durante 5 minutos. Agregar 450 gs de margarina o manteca y batir durante dos minutos más. Depositar la mezcla obtenida en moldes de 240 gs. Cocinar entre 160°C a 170 °C durante 30 o 40 minutos.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, Azúcar, Almidón de maíz, cacao, sal, Emulsionante (Esteres de ácidos grasos con Poliglicerol INS 475,mono y di glicéridos de ácidos grasos INS 471), Leudantes químicos (bicarbonato de sodio INS 500ii ,pirofosfato de calcio INS 450viii)

ANALISIS FISICOQUÍMICOS

| | Especificación | | |
|-------------------------|----------------|----------|--|
| Determinación | Mín. | Máx. | |
| | | | |
| Contenido de Vitamina C | Negativo | Positivo | |
| Ensayo de aptitud | No cumple | Cumple | |
| | | | |

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) | <1000 | |
| Salmonella(UFC/g | Ausencia/25 g | |

INFORMACION NUTRICIONAL

| INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 33 g (3 CUCHARAS DE SOPA) | | | | |
|--|--------------------|----------------------|----------|--|
| | Cantidad por 100 g | Cantidad por porción | % VD (*) | |
| Valor energético | 503 kcal= 1475 KJ | 116 kcal = 487 KJ | 6 | |
| Carbohidratos totales | 85 g | 28 g | 9 | |
| Azúcares | 40,26 g | 13,3 g | - | |
| Almidón | 49 g | 16,2g | | |
| Proteínas | 2,8 g | 0,9 g | 1 | |
| Grasas totales | 1,2 g | 0,4 g | 3 | |
| Grasas saturadas | 1 g | 0,3 g | 5 | |
| Ácidos grasos trans | 0,1 g | 0 | - | |
| Grasas monoinsaturadas | 0 | 0 | - | |
| Grasas poliinsaturadas | 0 | 0 | - | |
| Colesterol | 0 | 0 | - | |
| Fibra alimentaria | 1,2 g | 0,4 g | 2 | |
| Fibra alimentaria insoluble | 0 | 0 | - | |
| Fibra alimentaria soluble | 0 | 0 | - | |
| Sodio | 29 mg | 9,5 mg | 1 | |
| (*) % Valores Diarios con ba | | | | |

ALERGENOS

| ALERGENO | NO | SI |
|---|----|----|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | | Х |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | X | |
| Huevos y productos a base de huevo | X | |
| Pescado y productos a base de pescado | X | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | 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 | Х | |
| Anhídrido sulfuroso | Х | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | Х | |
| Contiene Cacao | | X |
| Producido en fábrica donde se encuentran productos sulfitados | | X |
| | | |

Aclaración:

El almidón modificado utilizado puede obtenerse a partir del maíz genéticamente modificado.