

## FICHA TECNICA

**PRODUCTO** Panettone

**MARCA** MARATHON **ORIGEN: ARGENTINA**

**ELABORA** **LICENCIAS S.A.**  
Calle 106, Carlos Pellegrini N° 4931/45, San Martín - Pcia. Bs. As. Argentina

**PRESENTACIÓN** Envase primario: Envoltura BOPP  
Pesos Netos: 200g a 900g

**INGREDIENTES** Harina de trigo enriquecida según Ley 25630; fruta escurrida (colorante: INS100i, INS 129, INS 133, INS 102), azúcar; oleomargarina; huevo en polvo, levadura seca; jarabe de glucosa, sal, humectante: INS 420, emulsionante: INS 471, aromatizante: esencia artificial de panettone, conservante: INS 282 e INS 200, colorante: INS 100i e INS 160b

### FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

Ingredientes	%
Harina de trigo	41,62
Agua	18,02
Fruta escurrida	16,46
Azúcar	10,49
Oleo margarina	8,23
Huevo en polvo	1,23
Levadura seca	1,03
Jarabe de glucosa	0,82
Humectante: INS 420	0,82
Emulsionante: INS 471	0,49
Sal	0,41
Conservante: INS 282	0,14
Aromatizante	0,12
Conservante: INS 200	0,06
Colorante: INS 100i	0,02
Colorante: INS 160b	0,001

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pan Dulce. Es el pan de masa dulce obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, leche, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentados con masa agria o levadura.

Deberá contener un mínimo de 15% de frutas referido al peso total del producto.

Los panes de masa dulce con menor proporción de frutas o sin ellas se designarán con distintos nombres de fantasía como por ejemplo panettone, pan genovés, pan milanes, pandoro y otros.»

La vida útil del producto es de 6 meses. Conservar el producto en lugar fresco y seco .El lote y la fecha de vencimiento vienen impresos de origen. Esta última está constituida por día/mes/año

#### Características Físico químicas:

Color: dorado

Sabor y olor característico

Aspecto: buen volumen, forma y presentación

Textura: miga aireada, fibrosa, esponjoso y húmedo

Concentración de aditivos:

INS 200: Máx 0.2g/100g

INS 100i: máx. 0.02g/100g

INS 160b: máx. 0.001g/100g

Humedad: 24 a 28%

Ph 4.5 - 5.5

Aw: Máx. 0.88

Características Microbiológicas

Aerobios mesófilos (ufc/g) máx. 1000

Hongos y levaduras: (ufc/g) <10

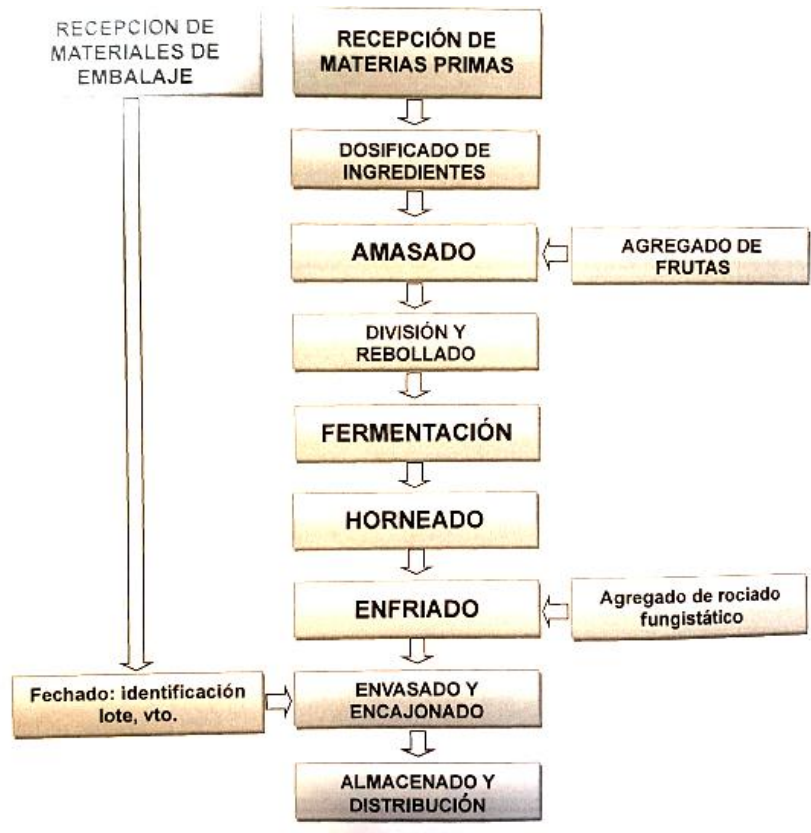
Coliformes (ufc/g) ausencia

E. Coli (ufc/25 g) ausencia

**PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN**

Se mezcla la harina con levadura en un amasado, con el objeto de formar la masa madre; sobre la misma se agrega la harina restante con el resto de los ingredientes y el agregado de frutas y se mezclan . La masa resultante se corta y se rebolla. Se hace un control de peso. Se llevan a la estufa de fermentación ; luego se hornean . Al salir del horno se los deja enfriar; luego se envasan.

**DIAGRAMA DE FLUJO**



La empresa OPRUMIN S. A. y la Química Farmacéutica Daniela Klein declaran bajo juramento conocer las Reglamentaciones Bromatológicas vigentes.

Daniela Klein  
Química Farmacéutica