

FICHA TECNICA

PRODUCTO MASA DULCE CON CHIPS DE CHOCOLATE TIPO PAN DULCE "MARATHON CON CHIPS"
MARCA MARATHON **ORIGEN: ARGENTINA**
ELABORA LICENCIAS S.A.
Calle 106, Carlos Pellegrini N° 4931/45, Villa General Pueyrredón - General San Martín - Bs. As. – Argentina

PRESENTACIÓN Envase primario: Envoltura papel KRAFT
Envase secundario: Envoltura BOPP mate/ BOPP Metalizado
Pesos Netos: 200g a 900g

INGREDIENTES Harina de trigo enriquecida según Ley 25630; azúcar; oleomargarina; huevo; chips de chocolate; levadura; gluten de trigo; emulsionante: INS 322; aromatizantes: vainilla, chocolate, conservante: propionato de calcio.

FÓRMULA CUALI CUANTITATIVA

INGREDIENTES	%
Harina de trigo enriquecida según Ley 25630*	46,688
Azúcar	20,510
Oleomargarina	11,280
Huevo	10,250
Chips de Chocolate	10,130
Levadura	0,510
Lecitina de soja	0,510
Gluten de trigo	0,050
Aromatizante vainilla	0,035
Aromatizante chocolate	0,035
Conservante: Propionato de calcio	0,002
TOTAL	100,000

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 milanés, 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:

Aroma, sabor y color: característico

Aspecto: polvo sin grumos

Concentración de aditivos:

INS 282: Máx. 2000mg/kg

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

Se mezcla la harina con levadura en un amasado de 5 minutos, con el objeto de formar la masa madre; sobre la misma se agrega la harina restante con el resto de los ingredientes y se mezclan durante 3 minutos. La masa resultante se corta y se rebolla. Se hace un control de peso. Se colocan los bollos en moldes de papel hasta completar los carros. Se llevan a la estufa de fermentación durante 2 horas; luego se hornean durante 20 minutos a una temperatura de 240°C aproximadamente. Al salir del horno se los deja enfriar durante 2 horas aproximadamente; luego se envasan.

STICKER DEL IMPORTADOR

Ingredientes: Harina de trigo enriquecida según Ley 25630; azúcar; oleomargarina; huevo; chips de chocolate; levadura; gluten de trigo; emulsionante: INS 322; aromatizantes, conservante: propionato de calcio.
Importa y distribuye: Oprumin S.A Carlos A López 4677 Montevideo Uruguay Tel: 25121775 I.M S.R.A 20588/1888

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

Daniela Klein
Química Farmacéutica