



ESPECIFICACION DE PRODUCTO

MAGIMIX VIOLETA

DESCRIPCION

Magimix Violeta es un mejorador de panificación para preparar pan dulce, panes blandos o bollería.

Dosificación: 1 a 1.5 %

INGREDIENTES

- Almidón de Maíz
- Emulsionantes: INS 471e, INS 472e e INS 481i
- Levadura Desactivada
- Mejoradores de harina: INS 300 e INS 1100

CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO

ANALISIS FISICO-QUIMICOS

Humedad	< 8 %
Antimonio	< 2 ppm
Arsénico	< 1 ppm
Boro	< 80 ppm
Cobre	< 10 ppm
Estaño	< 250 ppm
Flúor	< 1.5 ppm
Plata	< 1 ppm
Plomo	< 2 ppm
Zinc	< 100 ppm

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| - Coliformes totales | ≤ 10000 /g de producto. |
| - E. coli | ≤ 10 / g de producto. |
| - Staphylococcus aureus | ≤ 10 / g de producto. |
| - Salmonella | Ausencia en 25 g de producto. |

VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Un año en lugar fresco y seco. (Máx.: 25°C)

Elaborado por: Romina Baliñas	Aprobado por: Virginia Gilardi	Fecha de Aprobación 06/07/2021
---	--	--

PRESENTACIÓN Y ROTULADO

Magimix Violeta es envasado en bolsas de 10 Kg. de papel Kraft con polietileno interior (LUET-BO-002).

Lote y vencimiento son indicados en la etiqueta.

El código de los lotes está definido mediante un número de 4 cifras designado de forma correlativa y el vencimiento es indicado según: día / mes / año.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Los mejoradores son elaborados mediante la incorporación a través de un tamiz de elementos secos en un mezclador de doble helicoide.

Una vez que la mezcla es homogénea se procede al empaque del producto final y posterior palletizado.

Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha de Aprobación
Romina Baliñas	Virginia Gilardi	06/07/2021