

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PANES BLANDOS

Aspecto	Polvo fino libre de cuerpos extraños e insectos
Color	Blanco homogéneo
Humedad	15.0 Max %
Cenizas totales	Max. 0.600 %
Gluten Húmedo	Min 27 %
Gluten Seco	Min 9.5 %
Falling Number	> 300 seg
Proteínas	Min 12.0 %
Alveograma: Trabajo W	> 280 x 10 ³ ergios
Alveograma: P/L	0.8 - 1.4
DON	Max 1 ppm
Farinograma - Absorción	Min 56 %
Bacterias aerobias mesófilas	< 10000 u.f.c. / gr
Hongos y levaduras	< 3000 u.f.c. / gr
Coliformes totales	< 100 u.f.c. / gr
Investigación de E. Coli	Ausencia en 1 g

Alérgenos. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE SOJA.

"Harina enriquecida Ley 25.630"			
Información Nutricional			
	Porción: 50 g (1/2 taza de té)		
	cantidad por porción	% VD*	composición por 100 g
Valor Energético	175 kcal = 732 kJ	9	350 kcal = 1467 kJ ¹²
Carbohidratos, de los cuales:	37 g	12	74 g
Azúcares totales	no contiene	-	no contiene
Azúcares añadidos	no contiene	7	no contiene
Proteínas	5,0 g	1	10 g
Grasas Totales	0,8 g	0	1,6 g
Grasas Totales	no contiene	-	0,4 g
Grasas Saturadas	no contiene	4	no contiene
Grasas Trans	1,0 g	0	2,0 g
Sodio	no contiene	11	no contiene
Hierro	1,5 mg	26	3,0 mg
Tiamina (vit.B 1)	0,31 mg	5	0,63 mg
Riboflavina (vit.B 2)	0,06 mg	4	0,13 mg
Niacina (vit.B 3)	0,65 mg	28	1,3 mg
Ácido Fólico (vit.B 9)	0,11 mg		0,22 mg

* % VD - valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400KJ
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades energéticas



Daniel Gresta

PLANTA ELABORADORA:
Calle 58 N°331, La Plata, prov.: Bs. As.