



Ficha Técnica

Mejorador Rapidox Marraqueta

Revisión
12/11/2019

Descripción del Producto	<p>Mezcla enzimática para la elaboración de masas francesas o batidas como marraquetas, baguette, flautas, chocosos, rositas, etc.</p> <p>Desarrollada para procesos de fermentación en amasanderías, pequeñas panaderías y para procesos de fermentación larga medianas y grandes panaderías.</p>
Beneficios	<p>Nuestros mejoradores se adaptan a los procesos de fermentación de nuestros clientes, obteniendo un producto de excelente volumen, color y crocancia.</p>
Ingredientes	<p>Carbonato de calcio, ácido ascórbico, fosfolipasa, xilanasa fungal, alfa amilasa fungal y xilanasa bacteriana.</p>
Alérgenos	<p>Elaborado en líneas que también procesan alimentos que contienen, gluten, huevo, soya, leche, nueces y sésamo.</p>
Dosificación	<p>400 gramos Mejorador Rapidox Marraqueta para 100 kilos de harina. Adicione directamente a la harina.</p>
Uso previsto	<p>El producto es comercializado crudo y el cliente lo somete a un proceso de cocción mediante distintas técnicas de panificación.</p>
Almacenaje	<p>Guardar en ambiente seco y cerrado libre de contaminaciones.</p>

Elaborado por:
Departamento de Operaciones

Revisado por:
Departamento de Calidad

Aprobado por:
Gerente General

Información Nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Porción: (100 gr)	
	100 g
Energía (Kcal.)	1,36
Proteínas (g)	0,07
Grasa total (g)	0
Grasa Saturada (g)	0
Grasa Monoinsaturada (g)	0
Grasa Poliinsaturada (g)	0
Grasa Trans (g)	0
H. de C. Disp (g)	0,258
Azúcares Totales (g)	0,03
Sodio (mg)	<=30

Parámetros Microbiológicos

PARÁMETROS	LÍMITES POR g	TÉCNICA
Recuentos de Mohos	<1000 UFC/g	NCh 2734 of.2002
Recuentos de	<500 UFC/g	NCh 2734 of.2002
Salmonella (50 g)	Negativo	NCh 2675 of.2002

Duración

12 meses a partir de la fecha indicada en el envase.

Envase

Cajas de 8 Kg.

Transporte

Vehículo cerrado libre de residuos tóxicos y/o solventes químicos.

Uso previsto del producto

El producto es comercializado crudo y el cliente lo somete a un proceso de cocción mediante distintas técnicas de panificación.

Certificación

NCh 2861. Of 2004 HACCP.

Resolución

 Elaborado y Comercializado por ASITEC S.A.
 Chañarcillo N° 691
 Lote 7 – A Maipú - Santiago.
 Resolución Sanitaria N° 035704 del 07 de junio de 2013
 SEREMI DE SALUD REGION METROPOLITANA.