



Las Mezclas Completas de Compañía Molinera San Cristóbal tienen como característica principal su insuperable calidad y extraordinaria facilidad de uso, aspectos fundamentales para obtener un excelente producto final. Orientada a simplificar los tradicionales procesos de elaboración, lo cual permite en un corto tiempo exhibir una amplia variedad de productos sin requerir de una mano de obra altamente especializada. Los productos Selecta Mix cuentan con licencia de Zeelandia International, empresa Holandesa líder en el mercado de mezclas y productos semi elaborados en Europa.

## (0702231) MIX INTEGRAL J PALEL 25KG

### Ingredientes

Harina, salvado de trigo, trigo triturado, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmaste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), sal, azúcar, estearoil lactilato de sodio, diacetato de sodio, propionato de calcio, colorante caramelo (sulfito), ácido láctico, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, cloruro de potasio, mono y diglicéridos de ácidos grasos, ácido cítrico, sorbato de potasio, ácido ascórbico y ácido sórbico.

### Características Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría heterogénea con cáscara de trigo y trigo entero, libre de impurezas y materias extrañas.  
Color :Crema con pintas café.  
Sabor :Levemente salado.  
Olor :Característico.  
Humedad :13% máximo.

# FICHA TECNICA

## Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 58 g		
Porciones por envase aprox: 431		
Energía(Kcal)	336	196
Proteínas(g)	13,3	7,7
Grasa Total(g)	3,7	2,1
ÁG saturados(g)	1,4	0,8
ÁG monoinsaturados(g)	0,6	0,4
ÁG poliinsaturados(g)	1,5	0,9
ÁG Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
Hidratos de carbono disp.(g)	64,1	37,4
Azúcares totales (g)	1,3	0,8
Fibra dietaria total(g)	7,9	4,6
Fibra soluble(g)	1,5	0,9
Fibra insoluble(g)	6,4	3,7
Sodio(mg)	526	306

## Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 25 kilos
  - . Agua 13,6 - 13,8 litros
  - . Levadura fresca 0,8 - 1,1 kilos
1. Mezclar Mix Integral con el agua por 3 minutos en baja velocidad.
  2. Dejar reposar por 10 minutos para facilitar la hidratación de la fibra.
  3. Agregar la levadura y amasar en alta velocidad por 14 minutos aproximadamente o hasta desarrollar la masa.
  4. Cortar unidades y formar. Se recomienda cortar piezas de 700 gramos para molde familiar

## Propiedades Saludables

Mix Integral Cencosud, corresponde a una Mezcla Completa en polvo. El criterio de formulación utilizado apunta a la obtención de un producto con una contenido de materia grasa y sal que permita estar dentro de los siguientes descriptores, de acuerdo a la tabla nutricional, por porción del producto (80 g de pan), se cumple la condición requerida por el Art. 120 del R.S.A. Dto. N°977/96:

- Bajo en grasa total.
- Reducido en sodio (referido al contenido normal de 750 mg de sodio/100 g de pan).

Y según la Res. Ex. N° 764/09, publicada en el diario oficial el 05.10.09, se podrán utilizar los siguientes mensajes saludables asociados entre un alimento, un nutriente u otra sustancia y una condición de

## Envase

Bolsa principal : Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.  
Bolsa secundaria : Bolsa de polietileno de espesor 0,08 mm.

## Presentación

Saco de 25 kilos.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar.