



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.

(706831) MIX DULCINO

Ingredientes

Harina, azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), leche entera en polvo, sal, mono y diglicéridos de ácidos grasos, estearoil lactilato de sodio, fibra de trigo, propionato de calcio, diacetato de sodio, ácido láctico, colorantes (TARTRAZINA Y AMARILLO CREPÚSCULO), SUCRALOSA, ácido cítrico y ácido ascórbico.

Características - Físico-Química

Aspecto :Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.
Color :Blanco crema.
Sabor :Levemente dulce.
Olor :Característico.
Humedad :12% máximo.

FICHA TECNICA

Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 39g		
Porciones por envase: 641		
Energía(Kcal)	379	147
Proteínas(g)	9,7	3,8
Grasa Total(g)	6,4	2,5
ÁG saturados(g)	2,5	1,0
ÁG monoinsaturados(g)	1,4	0,5
ÁG poliinsaturados(g)	2,5	1,0
ÁG Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,8	0,3
Hidratos de carbono disp.(g)	70,7	27,4
Azúcares totales (g)	13,9	5,4
Sodio(mg)	217	84
		*IDA (mg/kg)
Edulcorante	100g	1 porción
Sucralosa(mg)	25	10
	peso corporal	0 - 15

*IDA: Ingesta Diaria Admisible

Modo de uso

Producto de uso indirecto, requiere ser preparado y horneado previo a su consumo.

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 25,0 kilos
- . Agua 9,0 - 9,3 litros
- . Levadura fresca 1,5 - 2,0 kilos

1. Mezclar Pan Dulcino con agua y levadura durante 2 min. en baja velocidad.
2. Amasar por 4 min. en alta velocidad, hasta que la masa alcance el desarrollo completo.
3. Cortar piezas de 50 gramos ovillar y formar.
4. Fermentar las piezas durante 70 min. aproximadamente en un lugar templado y húmedo o bien, en una cámara de fermentación controlada con una humedad de 85-90% y una temperatura de 32°C.
5. Hornear a 180°C durante 30 min. aproximadamente, con ventilación abierta y sin

Propiedades saludables

Pan Dulcino, corresponde a una Mezcla Completa en polvo.

El criterio de formulación utilizado apunta a la obtención de un producto con una calidad y cantidad de materia grasa que permite hacer uso de los siguientes descriptores, de acuerdo a la tabla nutricional, por porción del producto (50 g de pan), se cumple la condición requerida por el Art. 120 del R.S.A. Dto. N°977/96:

- Bajo aporte de grasa total.
- Bajo aporte de grasa saturada.
- Bajo aporte en colesterol.
- Bajo aporte de sodio.

Considerando que este producto es bajo aporte en grasa total y según el artículo 146 del R.S.A. Dto. N°977/96 se permite usar edulcorante no nutritivo (sucralosa). El mensaje saludable asociado entre un alimento, nutriente u otra sustancia y una cond

FICHA TECNICA

Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

Presentación

Saco de 25 kilos.

Almacenamiento

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

