



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.

## (0706733) MIX PAN DE PASCUA ESP.

### Ingredientes

Harina, fruta confitada, frutos secos (pasas, nueces, almendras), azúcar, materia grasa (aceite de soya líquido, aceite de palmiste y soya hidrogenados e interesterificados, propilenglicol, TBHQ y ácido cítrico), miel de abeja, pirofosfato ácido de sodio, proteína láctea, bicarbonato de sodio, saborizante artificial, saborizante idéntico al natural, estearoil lactilato de sodio, colorante caramelo (sulfito), fosfato monocalcico, goma guar, propionato de calcio y canela.

### Características Físico-Químicas

Aspecto : Polvo de granulometría homogénea, libre de impurezas y materias extrañas.  
 Color : Crema.  
 Sabor : Levemente dulce con notas especiadas.  
 Olor : Característico.  
 Humedad : 10% máximo.

### Información Nutricional

	100g	1 porción
Porción: 55 g		
Porciones por envase: 545		
<b>Energía(Kcal)</b>	394	217
<b>Proteínas(g)</b>	4,8	2,6
<b>Grasa Total(g)</b>	11,2	6,2
ÁG saturados(g)	3,5	1,9
ÁG monoinsaturados(g)	2,4	1,3
ÁG poliinsaturados(g)	5,2	2,9
ÁG Trans(g)	0,1	0,0
Colesterol(mg)	0,0	0,0
<b>Hidratos de carbono disp.(g)</b>	68,9	38,1
Azúcares totales (g)	25,6	14,1
<b>Sodio(mg)</b>	635	3 51

# FICHA TECNICA

## Modo de uso

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

Forma de preparación:

- . Mezcla Completa 30 kilos
- . Agua 6,2 litros

1. Mezclar Pan de Pascua Especial PPA (polvo) con el agua y la miel en baja velocidad por 4 minutos, hasta homogeneizar la mezcla, luego amasar 6 a 8 minutos en alta velocidad.
2. Disminuya a baja velocidad y agregue las frutas (pasas, nueces, almendras y fruta confitada), hasta su total incorporación.
3. Corte y lleve a moldes enmantequillados. Las piezas deben cortarse con un 10% más de masa que lo deseado para el peso final.
4. Pintar la superficie de las piezas con una dora (50% de agua y 50% de huevo).
5. Hornear a 175°C por aproximadamente 60 minutos.

## Propiedades

Sin descriptores según R.S.A. (Art. 120).

## Envase

Saco de papel doble hoja con polietileno entre ambas.

## Presentación

Saco de 30,53 3 kilos contiene: 20 kg de polvo; 4,5 kg de fruta confitada; 5,5 frutos secos (pasas, nueces y almendras); 0,53 kg correspondientes a 42 unidades de pirotines y 42 unidades de bolsas.

## Almacenamiento

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