



Taxonera

Podés ver las videorecetas
y sugerencias de nuestros
Maestros Panaderos en
el canal de Youtube
TAXONERAtv

FICHA

TÉCNICA

POLVO DE HORNEAR

TAXONERA



PRODUCTO: Polvo para Hornear.

CODIGO: PHO-COM-BO4 (Bolsa x 4 kg)
PHO-COM-BO10 (Bolsa x 10kg)

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bolsa de papel, conteniendo bolsa de polietileno precintada en su interior. Peso neto 4Kg.
Bolsa de papel, conteniendo bolsa de polietileno precintada en su interior.
Peso neto.10Kg.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 2 año.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 0100027883

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Polvo leudante para diferentes tipos de masas.

APLICACIÓN

Para uso en pastelería, repostería.

MODO DE USO

Mezclar el polvo de hornear con la harina al momento de tamizarla.

DOSIS

Batido de bizcocho: Calidad fina; 10 grs por kilo de harina / Calidad económica; 5 a 20 grs por kilo de harina.

Budines: de 8 a 5 grs por kilo de harina.

Masas secas: de 5 a 10 grs por kilo de harina.

Magdalenas: de 15 a 25 grs por kilo de harina.

COMPOSICIÓN

Harina de trigo, Regulador de acidez (339ii), Leudante químico (Bicarbonato de sodio INS 500ii), Almidón.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificacion
Ensayo de aptitud	Cumple
Aspecto	Polvo fino
Color	Blanco
Humedad	<15%

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	5*10 ⁴
Staphylococcus Aureus(UFC/g)	<10
Escherichia coli(UFC/g)	ausencia
Coliformes Totales(UFC/g)	<10
Hongos y Levaduras(UFC/g)	<1000
Salmonella(UFC/g)	Ausencia/25 g



Información Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 5 g (1 CUCHARA DE TE)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	212kcal = 887 KJ	11kcal =46 KJ	1
Carbohidratos totales	53g	2,7g	1
Proteínas	0	0 g	-
Grasas totales	0	0 g	-
Grasas saturadas	0	0	-
Ácidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	0	0	-
Grasas poliinsaturadas	0	0	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria	0	0	-
Sodio	5655mg	1367mg	57

(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas

ALERGENOS

ALERGENO	NO	SI
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Apio y productos derivados	X	
Mostaza y productos derivados	X	
Granos de sésamo y productos derivados	X	
Anhídrido sulfuroso	X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
Contiene Cacao	X	
Producido en fábrica donde se procesa sulfitos		X

Aclaración: El almidón utilizado puede provenir de un maíz genéticamente modificado.

