

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_PMP_002
		Fecha: 01/08/2025
	PREMEZCLA PAN BRIOCHE	Versión: 1
		Página: 1 de 3

Nombre: Premezcla Pan Brioche

Marca: Molino Yanine

Descripción: premezcla completa de panadería con masa madre 100% natural, para la elaboración estandarizada de Pan Brioche, tanto artesanal como industrial. Elaborada con una selección de trigos importados de alta proteína y fuerza, e ingredientes de primerísima calidad los que proporcionan a la mezcla final una gran capacidad de absorción de agua, y un excelente resultado en términos de sabor, textura, color, esponjosidad y vida útil del producto terminado. Esta premezcla solo requiere agregar agua y levadura, permitiendo una elaboración simple y estandarizada en cada preparación.

Ingredientes: harina de trigo, azúcar, aceite vegetal de soya, masa madre, sal, huevo en polvo, gluten de trigo, emulsificantes (mono y digliceridos de ácidos grasos, estearoil lactilato de sodio), complejo enzimático natural, propionato de calcio, goma xanthan (de origen natural), colorante natural betacaroteno.

Usos: esta premezcla completa está destinada a la elaboración de panes tipo brioche, cuya preparación solo requiere agregar agua y levadura. Debe ser horneado antes de consumir.

Almacenamiento: mantener en envase cerrado, en un ambiente fresco, seco y ventilado.

Duración: 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Presentación: producto envasado en formato de 5 y 25 kilogramos, en envase de polietileno.

Dosificación: para 25 kg de Premezcla Pan Brioche, agregar 11.5 lt de agua y 500 gr de levadura seca.

Modo de uso:

1. Agregar 25 kg de Premezcla Pan Brioche y 500 gr de levadura seca en la amasadora.
2. Agregar 11.5 lt de agua fría (esto puede variar en base a la preparación que se quiera realizar, pero se recomienda un máximo de 48% de hidratación sobre la Premezcla Pan Brioche).
3. Iniciar el mezclado durante 3 minutos a velocidad lenta y luego amasar por 9 minutos a velocidad rápida para lograr una temperatura de masa entre 26°C y 30°C.
4. Retirar masa de la amasadora, cortar en piezas de 80 a 90 gr y fermentar por 1 hora y media a 30 - 40°C con humedad de 70% - 75% (o hasta duplicar su volumen).
5. **Tip:** barnizar la corteza con brillo o dora de huevo al finalizar la fermentación para dar una terminación más brillante y profesional.
6. Hornear a 230° C por 11 min, con 5 segundos de vapor y 1 minuto de secado.

Características Físico – Químicas:

Humedad	< 15 %
---------	--------

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_PMP_002
		Fecha: 01/08/2025
	PREMEZCLA PAN BRIOCHE	Versión: 1
		Página: 2 de 3

Características Organolépticas:

Apariencia:	Polvo fino, levemente graso al tacto.
Color:	Crema a amarillo claro.
Olor:	Característico del producto, levemente lácteo.
Sabor:	Característico del producto, levemente dulce.

Declaración de Alérgenos:

Alérgeno	Como Ingrediente	Posible Contaminación Cruzada
Cereales que contengan gluten y sus derivados	+	+
Huevos y sus derivados	+	+
Soya y sus derivados	+	+
Leche y sus derivados	-	+

+ : Presencia - : Ausencia

Grupos Vulnerables: celiacos, niños menores de 6 meses de edad.

Contaminantes: las materias primas utilizadas para la elaboración de Forzza Plus están garantizadas bajo grado alimentario en conformidad a la legislación aplicable.

Análisis Microbiológico:

Salmonella en 50 g	Ausencia
Mohos UFC/g	1.5×10^2
Levaduras UFC/g	< 10

*resultados dentro de los parámetros establecidos en R.S.A. Art. 173, grupo 5.1

**dado la naturaleza del producto (producto con levaduras naturales), se excluye la medición de levaduras del análisis microbiológico.

Análisis Metales Pesados:

Cobre	< 10 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Selenio	< 0.3 mg/kg
Zinc	< 100 mg/kg

*resultados dentro de los parámetros establecidos en R.S.A. Art. 160

Análisis Micotoxinas:

Aflatoxinas Totales (B1 B2 G1 G2)	< 10 ppb
Zearalenona	< 200 ppb
Ocratoxina	< 5 ppb
Deoxinivalenol	< 750 ppb

*resultados dentro de los parámetros establecidos en R.S.A. Art. 169

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_PMP_002
		Fecha: 01/08/2025
	PREMEZCLA PAN BRIOCHE	Versión: 1
		Página: 3 de 3

Análisis de Plaguicidas: de acuerdo al artículo 101, 102, 105 y 162 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y la Resolución N° 892, nuestro producto cumple con la norma al no detectar presencia de plaguicidas, estando siempre por debajo del LMR.

Información de Calidad: Certificación HACCP y FSSC 22000.

Almacenamiento:

- Mantener en envase cerrado, en un ambiente fresco, seco y ventilado.
- Humedad relativa máxima: 65%
- Temperatura: +16°C a +25°C.

Distribución: en camiones cerrados a temperatura ambiente.

Información Nutricional:

Tamaño de la porción:	1/2 taza (55 g)	
Porciones por envase:	455 aprox.	
Información Nutricional	100 gramos	1 porción
Energía (Kcal.)	383	211
Proteínas (g)	8.8	4.8
Grasa Total (g)	6.1	3.4
H. de Carbono disp. (g)	72.4	39.82
Azúcares Totales (g)	11.4	6.3
Sodio (mg)	121	66.6

<u>Elaborado por:</u> Jefe Aseguramiento de Calidad	<u>Aprobado por:</u> Gerente General
Victor Aroca	Andrés Yanine