

|                                                                                   |                                |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
|  | FICHA TÉCNICA<br>MOLINO YANINE | Código: FT_PMP_003 |
|                                                                                   |                                | Fecha: 01/08/2025  |
|                                                                                   | PREMEZCLA PAN DE PAPA          | Versión: 1         |
|                                                                                   |                                | Página: 1 de 3     |

**Nombre:** Premezcla Pan de Papa

**Marca:** Molino Yanine

**Descripción:** premezcla completa de panadería con masa madre 100% natural, para la elaboración estandarizada de Pan de Papa artesanal e 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, papa deshidratada, aceite vegetal, masa madre, sal, huevo en polvo, gluten de trigo, leche en polvo, 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 pan de papa, 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:** en 25 kg de Premezcla Pan de Papa, agregar 13 lt de agua y 500 gr de levadura seca.

**Modo de uso:**

1. Agregar 25 kg de Premezcla Pan de Papa y 500 gr de levadura seca en la amasadora.
2. Agregar 13 lt de agua fría (esto puede variar en base a la preparación que se quiera realizar, pero se recomienda un máximo de 52% de hidratación sobre la Premezcla Pan Brioché).
3. Iniciar el mezclado durante 3 minutos a velocidad lenta y luego amasar por 9 a 11 minutos a velocidad rápida para lograr una temperatura objetivo de masa de 26°C.
4. Retirar masa de la amasadora, cortar en piezas de 80 a 90 gr, ovillar 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 180 - 200° C por 13 min, sin vapor ni secado (dependiendo del tipo de horno).

**Características Físico – Químicas:**

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

|                                                                                   |                                |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
|  | FICHA TÉCNICA<br>MOLINO YANINE | Código: FT_PMP_003 |
|                                                                                   |                                | Fecha: 01/08/2025  |
|                                                                                   | PREMEZCLA PAN DE PAPA          | Versión: 1         |
|                                                                                   |                                | Página: 2 de 3     |

### Características Organolépticas:

|                    |                                                |
|--------------------|------------------------------------------------|
| <b>Apariencia:</b> | Polvo fino, levemente graso al tacto.          |
| <b>Color:</b>      | Crema a amarillo claro.                        |
| <b>Olor:</b>       | Característico del producto, levemente lácteo. |
| <b>Sabor:</b>      | 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:** celíacos, 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        | $1.5 \times 10^2$ |
| 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<br>MOLINO YANINE | Código: FT_PMP_003 |
|                                                                                   |                                | Fecha: 01/08/2025  |
|                                                                                   | PREMEZCLA PAN DE PAPA          | 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:**

|                                |                   |                  |
|--------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Tamaño de la porción:</b>   | 1/2 taza (55 g)   |                  |
| <b>Porciones por envase:</b>   | 455 aprox.        |                  |
| <b>Información Nutricional</b> | <b>100 gramos</b> | <b>1 porción</b> |
| Energía (Kcal.)                | 383               | 212              |
| Proteínas (g)                  | 8.8               | 5.1              |
| Grasa Total (g)                | 6.1               | 3.6              |
| H. de Carbono disp. (g)        | 72.4              | 39.1             |
| Azúcares Totales (g)           | 11.4              | 5.0              |
| Sodio (mg)                     | 121               | 67.6             |

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