

## **TECHNICAL DATASHEET**

### **FICHA TECNICA CRECIPAN**

#### **CRECIPAN (baking powder)**

##### **CRECIPAN**

#### **1. PRODUCT DESCRIPTION**

##### **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

**CRECIPAN** is a powder improver for bread dough formed by enzymes and emulsifying agents hence offering top quality products.

CRECIPAN Es un mejorador en polvo para masas de pan compuesto de enzimas y Emulsificantes, dando productos de óptima calidad.

#### **2. COMPOSITION**

##### **COMPISICION**

Wheat flour

Emulsifying agents (mono and diglycerides)

Reducing sugar

Tricalcium phosphate

Glucosidase

Vitamin C

Harina de Trigo

Emulsificantes (mono y digliceridos)

Azucares reductores

Fosfato tricálcico

Glucoxidasa

Vitamina C

#### **3. PHYSICAL –CHEMICAL CHARACTERISTICS**

##### **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS**

Color: Creamy

Humidity: 9% maximum

Granulometry: 100% passes through a 100 mesh screen

Appearance: Fine poder

Color : Crema

Humedad : Máximo 9%

Granulometría : Pasa en un 10% por malla 100 MESH

Aspecto : Polvo fino

#### **4. MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

##### **CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

The following microbiological characteristics are guaranteed for this product:

Aerobic microorganisms count:

- Mesophilic bacterium (UFC/gr.): 100,000 maximum
- NMP coliform bacteria/gr.: < 3
- Mildew and yeast count (UFC/gr.): < 150
- NMP fecal coliform/gr.: < 3
- Escherichia coli / gr.: Absent

Se garantizan en el producto las siguientes características microbiológicas:

Recuento microorganismos aerobios

Mesófilos (UFC/gr) : Máximo 100.000

NMP coliformes 7 gr : < 3

Recuentos mohos y levaduras (UFC/gr) : < 150

NMP coliformes fecales / gr : < 3

Escherichiacoli / gr : Ausente

## **5. PRESENTATION**

### **PRESENTACION**

Polypropylene bag with sealed interior polyethylene bag – 30 Kg.

Sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno sellada, capacidad de 30 Kgs

## **6. STORAGE CONDITIONS AND USEFUL LIFE**

### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL**

This product should be stored in a clean, fresh, dry place away from direct sunlight.

Under these conditions, this product shall have a six (6) month useful life.

El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco y protegido contra el sol

Manteniendo las anteriores condiciones el producto tiene una vida útil de seis (6) meses

## **7. DIRECTIONS AND DOSAGE**

### **MODO DE EMPLEO Y DOSIFICACIÓN**

This product should be mixed directly with flour in a ratio of 0.5 gr. per 1 gr. % over the net weight of the flour.

El producto debe mezclarse directamente con la harina en una proporción de 0.5 gr a 1 gr % sobre el peso de la harina

## **8. APPLICATIONS**

### **USOS**

It is suggested for baking bread with high contents of margarine and sugar, hot dog buns and burger buns.

Se sugiere usar el producto con panes de alto contenido de margarina y azúcar, pan perro y pan hamburguesa