

RECOMENDACIONES PARA EMPACAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERERÍA



[www | www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)

[f | Puratos Argentina](#)

[@Puratos_arg](#)

[YouTube | Puratosdeargentina](#)

RECETA

Conservante de superficie:

PROCEDIMIENTO:

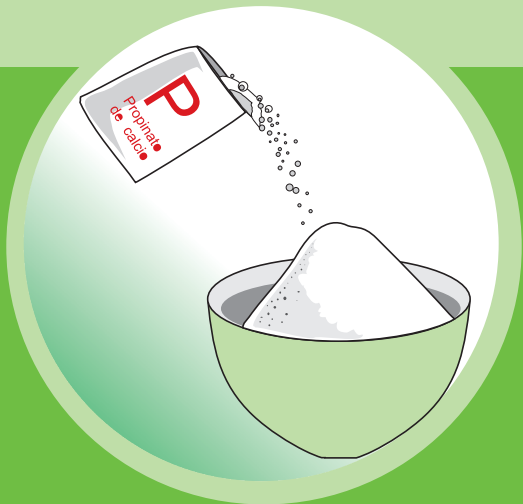
- Para preparar 1 litro disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua.
- Luego agregar a 950 ml de alcohol y mezclar.
- Colocar la solución en un rociador.

1



Verificar si el producto Puratos trae incluido antimoho como ingrediente. Esto lo puede chequear leyendo los ingredientes del rótulo (propionato de calcio: INS 282 o sorbato de potasio INS 202).

2

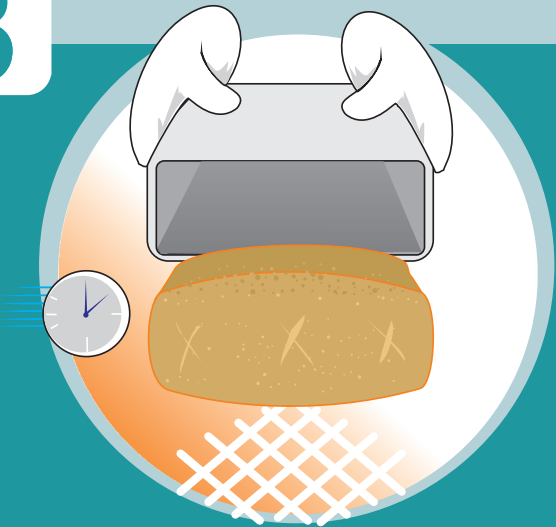


Si requiere añadir antimoho recomendamos lo siguiente:

- **Productos con levadura: 0,3% de propionato de calcio sobre el total de la harina**
- **Productos sin levadura: 0,3% de sorbato de potasio sobre el total del batido**

Ambos conservantes actúan como antimoho dentro del producto (miga).

3



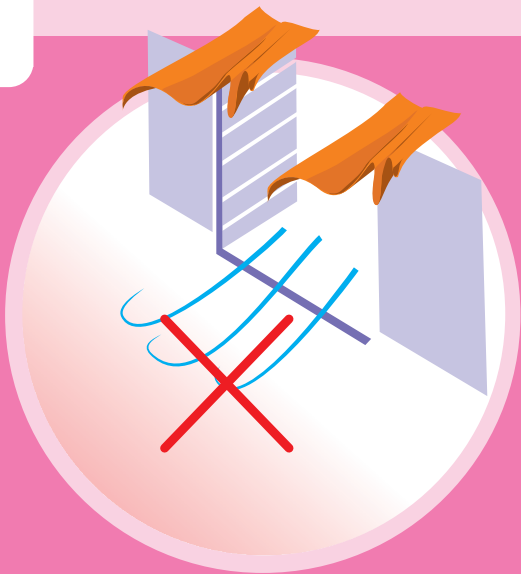
Si usa moldes, los productos se deben desmoldar en el instante que se sacan del horno para evitar la condensación del producto. Colocar sobre rejillas previamente higienizadas y desinfectadas con alcohol.

4



Rociar todo el producto con la solución antimoho inmediatamente al salir del horno y dejar enfriar.

5



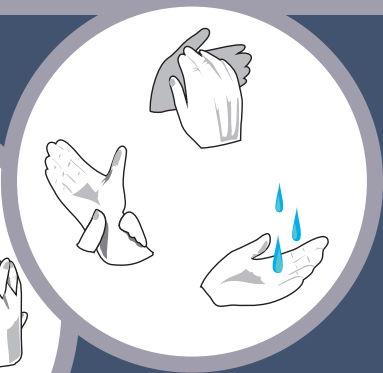
Dejar enfriar en un lugar libre de corrientadas y polvo.

6



El momento ideal del empacado es cuando el centro de la pieza llegó a 32-34° C (se recomienda usar un termómetro pincha carne). Evitar que la temperatura baje más de lo recomendado para que no se contamine ni seque el producto.

7



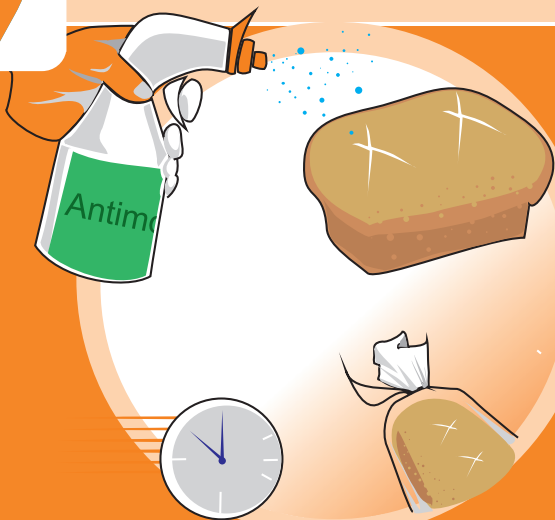
Higienizarse las manos y desinfectárselas con alcohol; o utilizar guantes descartables limpios.

8



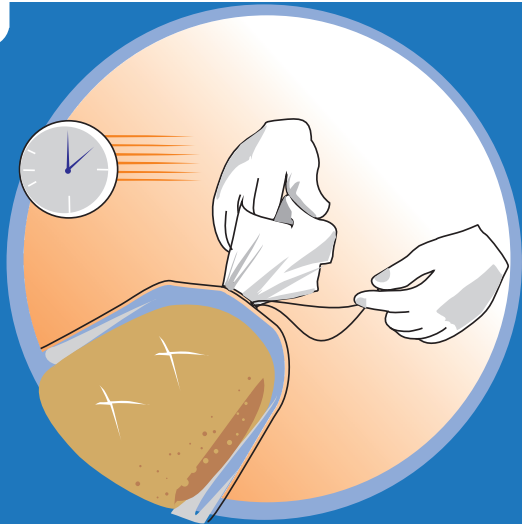
El sector y mesadas en donde se va a empacar deben estar limpios y desinfectados. Desinfectar con alcohol.

9



Antes de colocar las piezas dentro del empaque rociar toda la superficie de las piezas con solución antimoho.

10



Empacar y cerrar rápidamente el envase.

RECOMENDACIONES PARA EMPACAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERÍA



www | www.puratos.com.ar

f | Puratos Argentina

@Puratos_arg

Puratosdeargentina

RECETA

Conservante de superficie:

PROCEDIMIENTO:

- Para preparar 1 litro disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua.
- Luego agregar a 950 ml de alcohol y mezclar.
- Colocar la solución en un rociador.

1



Verificar si el producto Puratos trae incluido antimoho como ingrediente. Esto lo puede chequear leyendo los ingredientes del rótulo (propionato de calcio: INS 282 o sorbato de potasio INS 202).

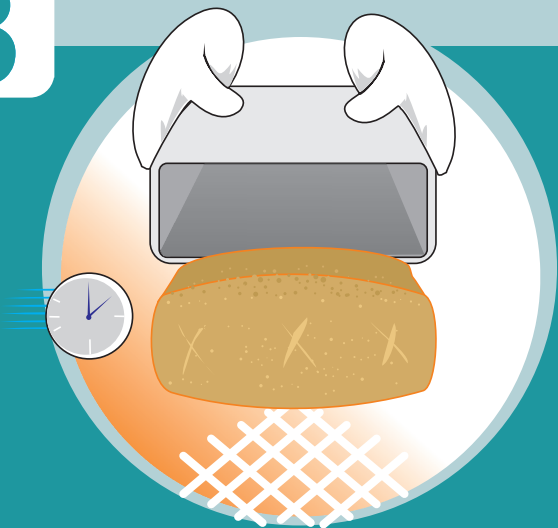
2



Si requiere añadir antimoho recomendamos lo siguiente:

- Productos con levadura: 0,3% de propionato de calcio sobre el total de la harina
 - Productos sin levadura: 0,3% de sorbato de potasio sobre el total del batido
- Ambos conservantes actúan como antimoho dentro del producto (miga).

3



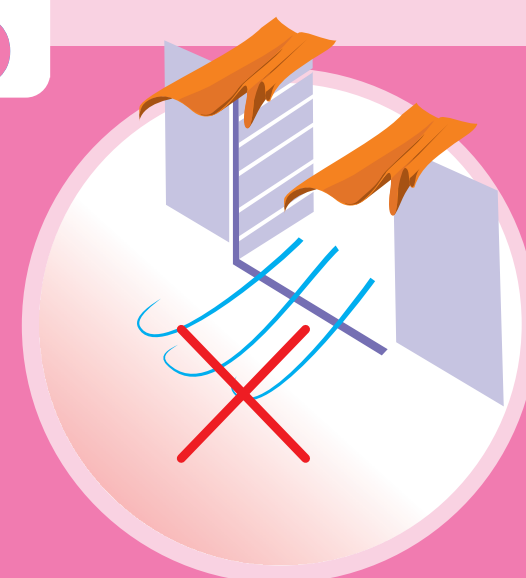
Si usa moldes, los productos se deben desmoldar en el instante que se sacan del horno para evitar la condensación del producto. Colocar sobre rejillas previamente higienizadas y desinfectadas con alcohol.

4



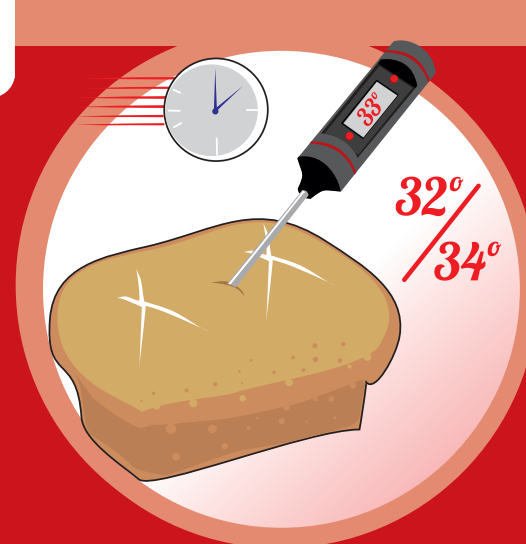
Rociar todo el producto con la solución antimoho inmediatamente al salir del horno y dejar enfriar.

5



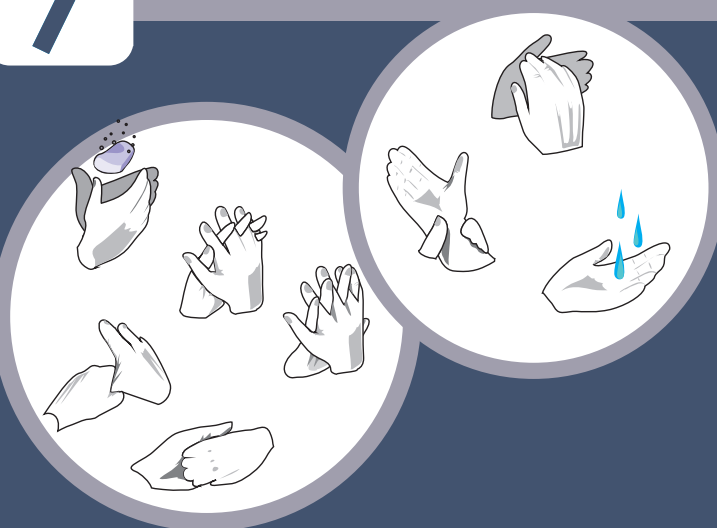
Dejar enfriar en un lugar libre de corrientadas y polvo.

6



El momento ideal del empackado es cuando el centro de la pieza llegó a 32-34° C (se recomienda usar un termómetro pincha carne). Evitar que la temperatura baje más de lo recomendado para que no se contamine ni seque el producto.

7



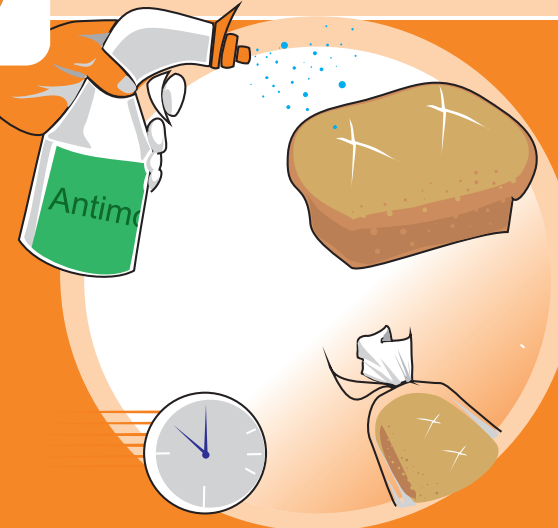
Higienizarse las manos y desinfectárselas con alcohol; o utilizar guantes descartables limpios.

8



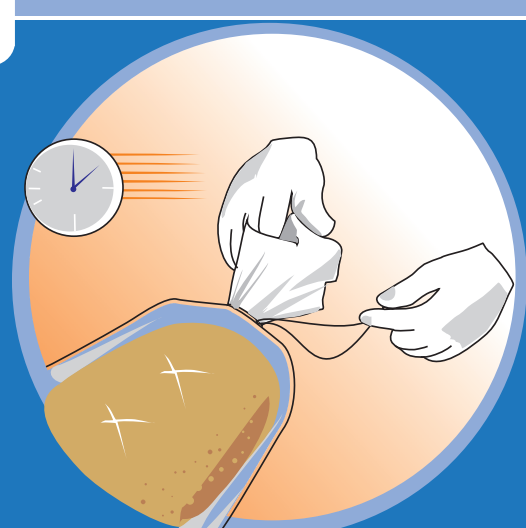
El sector y mesadas en donde se va a empackar deben estar limpios y desinfectados. Desinfectar con alcohol.

9



Antes de colocar las piezas dentro del empacke rociar toda la superficie de las piezas con solución antimoho.

10



Empacar y cerrar rápidamente el empacke.