



# RECOMENDACIONES PARA EMPACAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERERÍA



# RECETA

## Conservante de superficie:

### PROCEDIMIENTO:

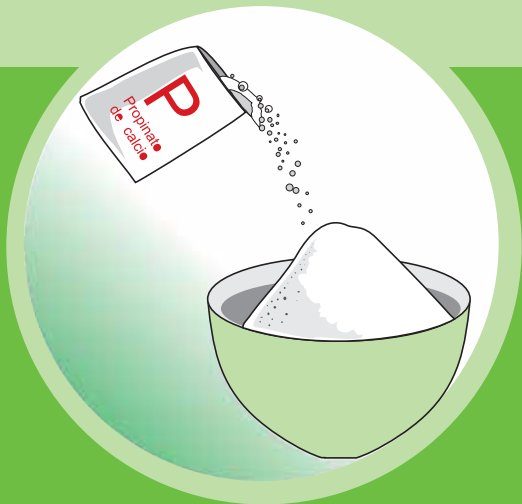
- Para preparar 1 litro disolver 10 g de sorbato de potasio en 40 g de agua.
- Luego agregar a 950 ml de alcohol y mezclar.
- Colocar la solución en un rociador.

# 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

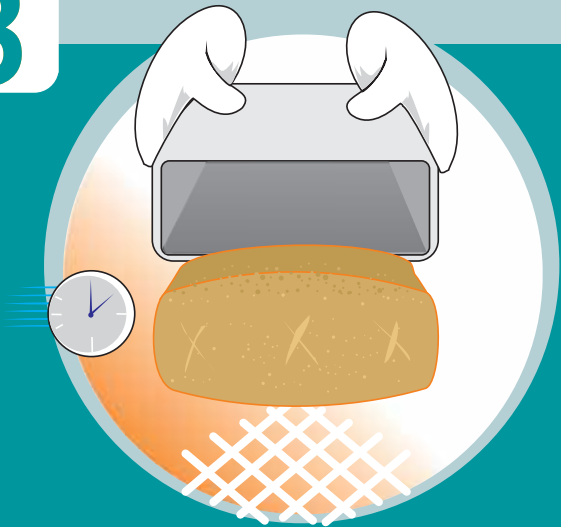


Si requiere añadir antimoho recomendamos lo siguiente:

- 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



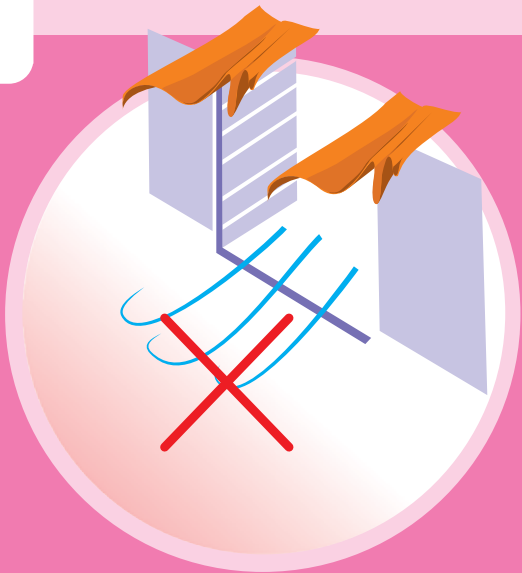
Si usa moldes, los productos se deben desmoldar en el instante que se sacan del horno para evitar la condensación del producto. Colocar sobre rejillas previamente higienizadas y desinfectadas con alcohol.

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.

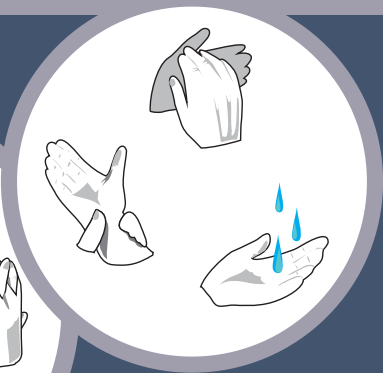


# 6



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 desechables limpios.**

# 8



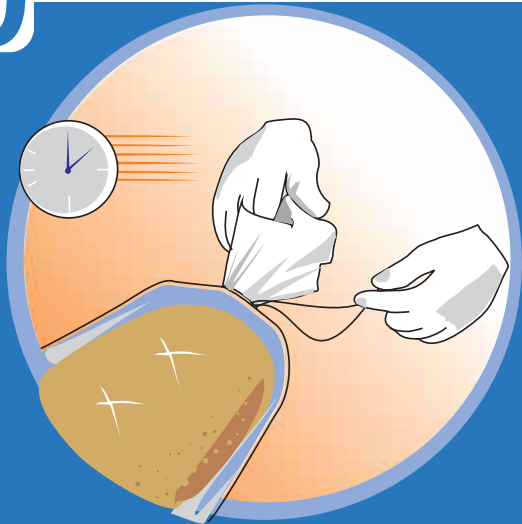
El sector y mesadas en donde se va a empacar deben estar limpios y desinfectados. Desinfectar con alcohol.

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

**Puratos**  
Reliable partners in innovation

www.puratos.com.ar  Puratos Argentina  Puratos Argentina

## 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

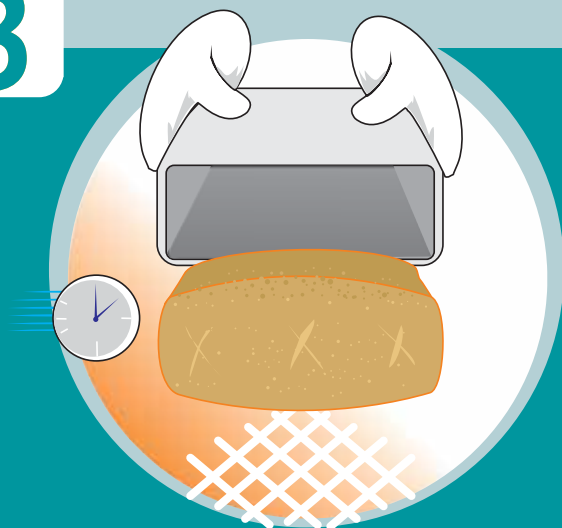


Si requiere añadir antimoho recomendamos lo siguiente:

- 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

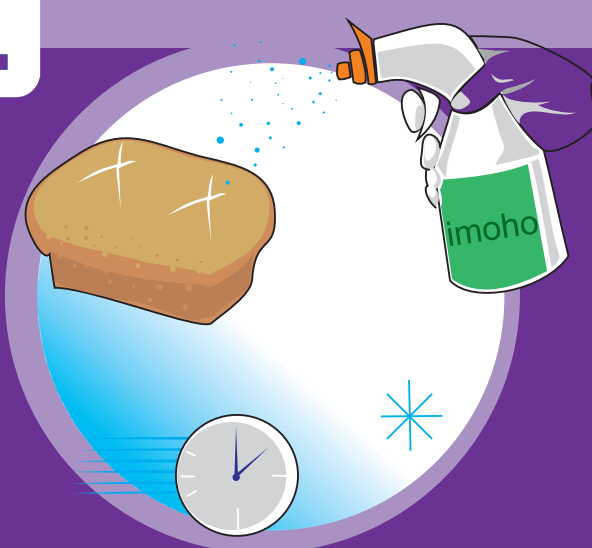
Ambos conservantes actúan como antimoho dentro del producto (miga).

3



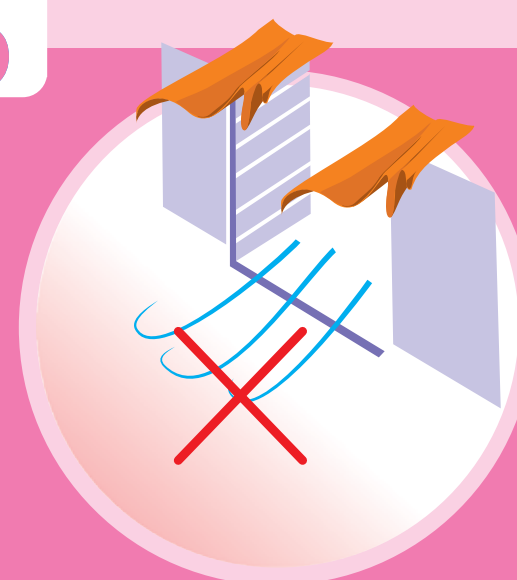
Si usa moldes, los productos se deben desmoldar en el instante que se sacan del horno para evitar la condensación del producto. Colocar sobre rejillas previamente higienizadas y desinfectadas con alcohol.

4



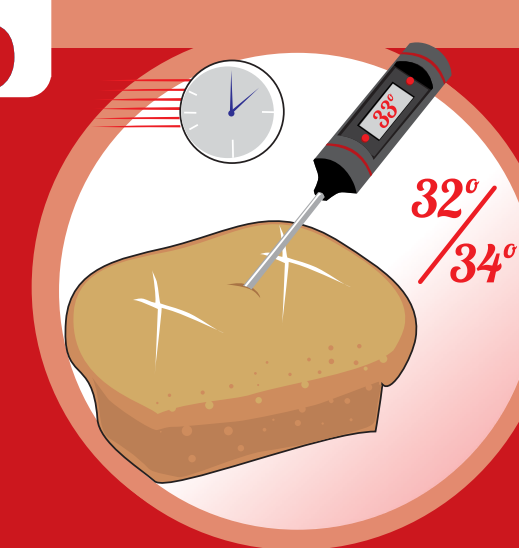
Rociar todo el producto con la solución antimoho inmediatamente al salir del horno y dejar enfriar.

5



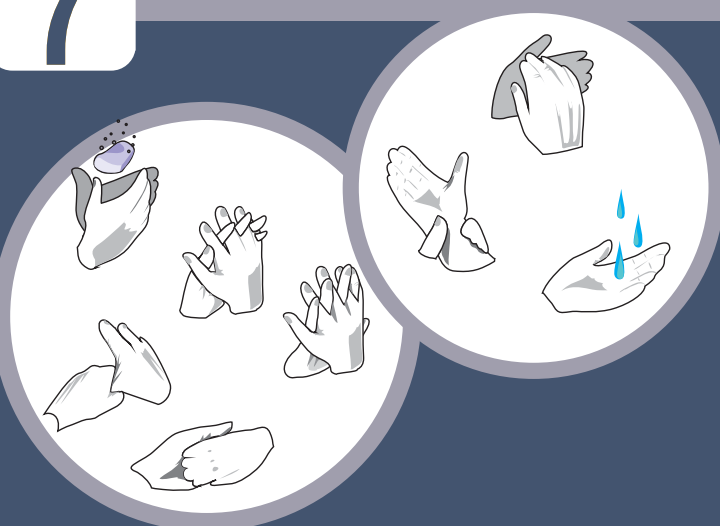
Dejar enfriar en un lugar libre de corrientes de aire y polvo.

6



El momento ideal del empaque 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



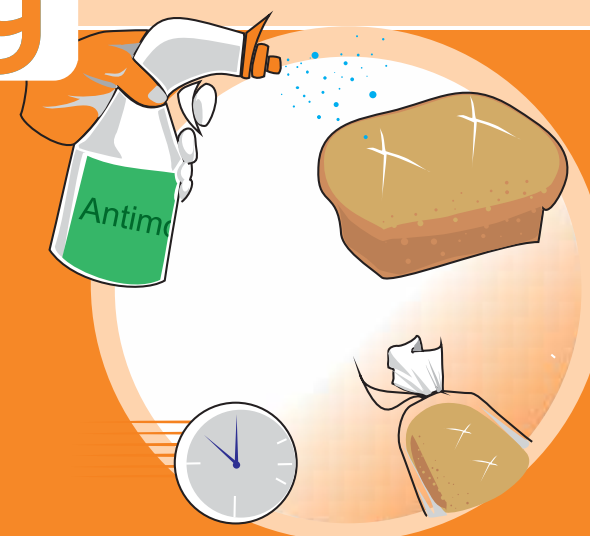
Higienizarse las manos y desinfectárselas con alcohol; o utilizar guantes descartables limpios.

8



El sector y mesadas en donde se va a empaquetar 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.