
 Química Básica	FICHA TÉCNICA POLVO DE HORNEO	Código: FT-PD-55	
		Versión: 01 <small>15/05/2020</small>	
		Página: 1/2	
1. INFORMACIÓN GENERAL			
Nombre Técnico: Polvo de horneo doble acción			
Descripción del producto: Es un polvo leudante implementado en diferentes tipos de amasado en productos de panadería y pastelería.			
Composición - ingredientes: Harina de arroz, Bicarbonato de Sodio, fosfato monocalcico, pirofosfato ácido de sodio.			
Peso neto: 25 Kg			
Presentación comercial: Bulto x 25 Kg			
Vida útil: Máximo 12 meses a partir de la fecha de fabricación.			
Empaque y sus especificaciones: Saco de polipropileno con liner interno en polietileno calibre 1.5			
2. CARACTERÍSTICAS			
2.1 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS			
Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Contenido de humedad	Max 10	%	Método Interno
pH	Rango de [6.0-8.0].	pH	AOAC 981.12
Desprendimiento de CO ₂	Min. 16	%	Método Chittick
Densidad aparente	0.7-0.9	g/cm ³	Método Interno
Plomo	Max. 10	mg/Kg	SM: 3113 B Espectrometría de Absorción Atómica Electrotérmico-horno
Arsénico	Max. 1	mg/Kg	SM: 3114 – C Generador de Hidruros Continuos Absorción atómica.
2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Recuento de mohos y levaduras	≤100	UFC/g	NTC 4834
Recuento de coliformes totales	≤10	UFC/g	NTC 4458
<i>Bacillus cereus</i>	<100	UFC/g	NTC 4679
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100	UFC/g	NTC 4779
<i>Salmonella spp</i>	Negativo	Neg/25 g	NTC 4574
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia	UFC/g	NTC 4458
2.3 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			
Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Apariencia	Polvo semifluido y sin grumos.	Cualitativo	Método Interno
Olor	Característico del producto.	Cualitativo	Método Interno
Color	Beige o amarillo claro	Cualitativo	Método Interno

 Química Básica	FICHA TÉCNICA POLVO DE HORNEO	Código: FT-PD-55	
		Versión: 01 <small>15/05/2020</small>	
		Página: 2/2	
2.4 ANÁLISIS ESPECIALES			
Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Puntos Negros	Max 20	UND	Método Interno
Partículas Metálicas	Max 10	UND	Método Interno
Granulometría retenido Malla 100 (150 micras)	Mín 30	%	Método Interno
Granulometría pasante Malla 200 (75micras)	Mín 70	%	Método Interno
3. INFORMACIÓN DE USO			
<p>El polvo de hornear o también conocido como levadura química, agente leudante o impulsor, es usado especialmente en panadería y repostería. Su función es la de propiciar una liberación controlada de CO2 cuando entra en contacto con la humedad en el proceso de amasado , esto con el fin de dar una mejor textura y crecimiento a panes, galletas y masas de repostería en general; actúa de una manera mas rápida y eficiente agregando volumen, textura y consistencia a los productos finales de horneado.</p>			
4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
<p>Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes, se recomienda almacenarlo en ambientes con temperatura inferior a 35 °C. . Los sacos deben mantenerse cerrados. Debe almacenarse alejado de cualquier producto químico de alta toxicidad. Es un producto altamente absorbente de olores por lo que no debe almacenarse cerca de productos con olores fuertes que lo puedan impregnar. No debe almacenarse en arrumes grandes puesto que la presión favorece la compactación.</p>			
5. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
<p>Debe transportarse protegiéndolo del agua, polvo y olores fuertes, alejado de ácidos o bases fuertes.</p>			
6. RESTRICCIONES LEGALES			
<p>No posee restricciones legales</p>			
7. INFORMACIÓN ADICIONAL			
<p>La presentación comercial definida de 25kg no requiere Registro Sanitario</p>			