

**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:** Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, harina de arroz, fosfato monocalcico.

**Peso neto:** 25 Kg (bulto) , 5Kg (bolsa), 2.5 kg (bolsa)

**Presentación comercial:** Bulto x 25 Kg, Bolsa x 5kg, Bolsa x 2.5Kg

**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 FÍSICOQUÍMICAS**

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Contenido de humedad	Max. 3	%	Método Interno
pH	Rango de [6.0-8.0].	pH	AOAC 981.12
Desprendimiento de CO <sub>2</sub>	Min. 18	%	Método Chittick
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	Max 300	UFC/g	NTC 5698 - 2:2009(ISO21527-2:2008)
Recuento de coliformes totales	≤10	UFC/g	AOAC Official methods 041002 Edi 21 de 2019
Bacillus cereus	<100	UFC/g	AOAC Official methods 980,31 Edi 21 de 2019
Staphylococcus aureus	<100	UFC/g	AOAC Official methods 975,55 Ed 21 de 2019
Salmonella spp	Negativo	Neg/25 g	AOAC official methods 967,27 Ed. 21 de 2019
Escherichia coli	Ausencia	UFC/g	AOAC official methods 966,24 Ed 21 de 2019

**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

**2.4 ANÁLISIS ESPECIALES**

Característica	Especificación	Unidad de medida	Método de ensayo
Puntos Negros	Max 20	UND	Método Interno
Partículas Metálicas	Max 3	UND	Método Interno

**3. INFORMACIÓN DE USO**

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 CO<sub>2</sub> 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 más rápida y eficiente agregando volumen, textura y consistencia a los productos finales de horneado.

**4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

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.

**5. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

Debe transportarse protegiéndolo del agua, polvo y olores fuertes, alejado de ácidos o bases fuertes.

**6. RESTRICCIONES LEGALES**

No posee restricciones legales

**7. INFORMACIÓN ADICIONAL**

Certificado de no obligatoriedad Invima No. 2021007810.