

RECETARIO  
**PRODUCTOS  
EMBOLSADOS**  
**JULIO 2020**



**LOS PRODUCTOS EMBOLSADOS  
TIENEN COMO OBJETIVO MANTENER  
SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICA  
DURANTE EL PERÍODO EN ANAQUEL  
HASTA LLEGAR AL CONSUMIDOR FINAL**



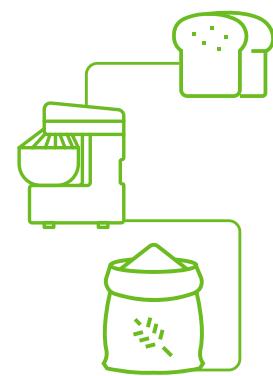
## **CONSERVANDO COMO PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS**

**Frescura**

**Sabor**

**Textura**

**Siguiendo estas recetas, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el uso de ingredientes y aditivos adecuados, obtendrás productos de Calidad, con mayor tiempo de duración, que conserve sus características de sabor, olor, textura y por supuesto que sea muy competitivo en el mercado.**



# CONTENIDO

**01** TOSTADAS  
BLANCAS  
(Pág. 04)

**02** TOSTADA  
TIPO INTEGRAL  
(Pág. 06)

**03** PAN DE  
HAMBURGUESA  
(Pág. 08)

**04** PAN DE  
HOT DOG  
(Pág. 10)

**05** ENROLLADO  
DE CANELA  
(Pág. 12)

**06** KEKE  
RECTANGULAR  
(Pág. 14)

# OI. TOSTADAS BLANCAS

RENDIMIENTO X 24 UNIDADES: 12 BOLSAS | PESO DE MASA :550 GRAMOS C /U

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100%	5000
AGUA	55.0%	2750
AZÚCAR BLANCA	8.0%	400
MANTECA FAMOSA	4.0%	200
LECHE EN POLVO	2.0%	100
SAL	1.5%	75
LEVADURA SECA NICOLINI *	2.0%	100
MEJORADOR NICOLINI	1.0%	50

\*La levadura varía en función a la temperatura del taller



# PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, leche en polvo, levadura, mejorador.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



4

Sobrar en segunda velocidad hasta obtener el punto de ligado deseado.



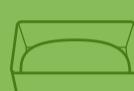
5

Pesar 550 gramos de masa para moldes de 34x10x10cm. Bolear y estirar con ayuda de un palote las piezas de masa, enrollar uniformemente eliminando las burbujas de aire.



6

Colocar en moldes previamente engrasados; cuidando que la costura del bollo quede en la parte inferior.



7

Fermentar hasta alcanzar el tamaño adecuado.



8

Hornear a 160°C por 30 min. (Datos referenciales)



9

Retirar del horno, desmoldar inmediatamente y enfriar a temperatura ambiente.



10

Cortar y poner el rebanado del pan en las bandejas.



11

Hornear a 170°C por 6 a 10 minutos (Datos referenciales)



12

Retirar del horno, enfriar a temperatura ambiente.



13

Embosar



## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



Baterías de moldes



Rebanadora de pan



## PRESENTACIÓN

La tostada blanca tiene que ir embolsada y bien sellada, para conservar las características de crocancia.



## CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

## NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

# 02. TOSTADA TIPO INTEGRAL

RENDIMIENTO X 24 UNIDADES: II BOLSAS | PESO DE MASA: 600 GRAMOS C/U

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100%	5000
AGUA	56.0%	2800
AZÚCAR BLANCA	10.0%	500
MANTECA FAMOSA	4.0%	200
SALVADO	10.0%	500
CARAMELINA	0.2%	10
SAL	1.0%	50
LEVADURA SECA NICOLINI *	2.0%	100
MEJORADOR NICOLINI	1.0%	50

\*La levadura varía en función a la temperatura del taller



# PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, Salvado, caramelina levadura y mejorador.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



4

Sobrar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



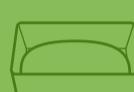
5

Pesar 600 gramos de masa para moldes de 34x10x10cm. Bolear y estirar con ayuda de un palote las piezas de masa, enrollar uniformemente eliminando las burbujas de aire.



6

Colocar en moldes previamente engrasados; cuidando que la costura del bollo quede en la parte inferior.



7

Fermentar hasta alcanzar el tamaño adecuado.



8

Hornear a 160°C por 30 min. (Datos referenciales)



9

Retirar del horno, desmoldar inmediatamente y enfriar a temperatura ambiente.



10

Cortar y poner el rebanado del pan en las bandejas.



11

Hornear a 170°C por 6 a 10 minutos (Datos referenciales)



12

Retirar del horno, enfriar a temperatura ambiente.



13

Embosar



## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



Baterías de moldes



Rebanadora de pan



## PRESENTACIÓN

La tostada tipo integral tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de crocancia.



## CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

## NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

# 03. PAN DE HAMBURGUESA

RENDIMIENTO 217 UNIDADES | PESO DE MASA 40 GRAMOS C/U

PAQUETE DE 6 UNIDADES: 36 APROX | PAQUETE DE 8 UNIDADES: 27 APROX.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100.00%	5000
AGUA	47.00%	2350
AZÚCAR BLANCA	10.00%	500
MANTECA FAMOSA	10.00%	500
LEVADURA SECA NICOLINI *	1.50%	75
SAL	1.50%	75
LECHE EN POLVO	4.00%	200
MEJORADOR NICOLINI	0.75%	38
PROPIONATO DE CALCIO	0.30%	15
ESENCIA VAINILLA NEGRITA	0.15%	8
HUEVO (BARNIZAR)	3.00%	150
AJONOLI (DECORATIVO)	1.00%	50

\*La levadura varía en función a la temperatura del taller



# PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

- 1** Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



- 2** Luego agregar los ingredientes secos: Harina, mejorador, propionato de calcio, leche en polvo, Esencia vainilla y levadura.



- 3** Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



- 4** Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



- 5** Pesar, dividir, bolear y aplastar.



- 6** Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



- 7** Hornear a 160 C° por 15 minutos aprox. [Datos referenciales]



- 8** Enfriar y embolsar.



## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Amasadora 2 en 1  
o Sobadora / Rola



## PRESENTACIÓN

El pan hamburguesa tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



## CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

## NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

# 04. PAN DE HOT DOG

RENDIMIENTO 217 UNIDADES | PESO DE MASA 40 GRAMOS C/U

PAQUETE DE 6 UNIDADES: 36 APROX. | PAQUETE DE 8 UNIDADES: 27 APROX.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100.00%	5000
AGUA	47.00%	2350
AZÚCAR BLANCA	10.00%	500
MANTECA FAMOSA	10.00%	500
LEVADURA SECA NICOLINI *	1.50%	75
SAL	1.50%	75
LECHE EN POLVO	4.00%	200
MEJORADOR NICOLINI	0.75%	38
PROPIONATO DE CALCIO	0.30%	15
ESENCIA VAINILLA NEGRITA	0.15%	8
HUEVO (BARNIZAR)	3.00%	150
AJONOLI (DECORATIVO)	1.00%	50

\*La levadura varía en función a la temperatura del taller



# PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

- 1** Agregar a la amasadora el azúcar, sal y agua hasta disolverlos un poco.



- 2** Luego agregar los ingredientes secos: Harina, mejorador, propionato de calcio, leche en polvo, Esencia vainilla y levadura.



- 3** Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la manteca.



- 4** Sobar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



- 5** Pesar, dividir, bolear y dar forma alargada.



- 6** Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



- 7** Hornoar a 160 C° por 15 minutos aprox. [Datos referenciales]



- 8** Enfriar y embolsar.



## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Divisora



Amasadora 2 en 1  
o Sobadora / Rola



## PRESENTACIÓN

El pan de Hot dog tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



## CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

## NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

# 05. ENROLLADO DE CANELA

RENDIMIENTO 138 UNIDADES | PESO DE MASA: 40 GRAMOS APROX  
EMPAQUE DE 6 UNIDADES: 23 APROX.

	INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO(g)
MASA	HARINA NICOLINI SELECCIÓN ESPECIAL	100.00%	3000
	LECHE FRESCA	37.00%	1110
	AZÚCAR BLANCA	12.00%	360
	MARGARINA PRIMAVERA MULTIUOSOS	10.00%	300
	HUEVO	10.00%	300
	SAL	1.00%	30
	LEVADURA SECA NICOLINI	2.00%	60
	PROPIONATO DE CALCIO	0.30%	9
	AZÚCAR BLANCA (RELLENO)	8.00%	240
	MARGARINA MULTIUOSOS (RELLENO)	5.00%	150
RELLENO	CANELA MOLIDA (RELLENO)	1.00%	30
	FINITA EN POLVO NEGRITA (DECORADO)	7.50%	225
	CLARA DE HUEVO (DECORADO)	1.80%	54
	ZUMO DE LIMON (DECORADO)	0.30%	9



# PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

1

Agregar a la amasadora el azúcar, huevo, sal y leche fresca hasta disolverlos un poco.



2

Luego agregar los ingredientes secos: Harina, propionato de calcio y levadura seca.



3

Mezclar en primera velocidad de 5 a 7 minutos, adicionando la margarina.



4

Sobrar en segunda velocidad hasta obtener el punto de liga deseado.



5

Estirar la masa de forma rectangular.



6

Derretir la margarina y barnizar la superficie con margarina derretida, espolvorear el azúcar y la canela molida.



7

Enrollar la masa y cortar las unidades.



8

Dejar fermentar en latas engrasadas hasta obtener el volumen deseado.



9

Hornear a 160 C° por 15 minutos aprox. (Datos referenciales).



DECORACIÓN

10

Mezclar Finita en polvo negrita con la clara de huevo y el zumo de limón hasta obtener una crema de consistencia liviana.



11

Decorar la superficie en forma de tiras previo al horneado.



12

Enfriar y embolsar.



## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora 2 en 1 o Sobadora / Rola



## PRESENTACIÓN

El enrollado de canela tiene que ir embolsado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



## CONSERVACIÓN

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

## NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieras prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

# 06. KEKE MÁRMOL RECTANGULAR

RENDIMIENTO: 19 UNIDADES | PESO DE MASA: 500 GRAMOS

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (g)
HARINA NICOLINI PASTELERA	100.00%	3000
AGUA O LECHE	50.00%	1500
AZÚCAR BLANCA	65.00%	1950
MARGARINA PRIMAVERA KEKERA *	50.00%	1500
HUEVOS	50.00%	1500
POLVO DE HORNEAR	4.00%	120
ESENCIA DE VAINILLA NEGRITA	1.00%	30
SORBATO DE POTASIO	0.30%	9
COCOA	7.00%	210

\*Margarina puede ser kekera o multiusos



# PROCEDIMIENTO

Recuerda pesar bien los ingredientes

**1** Combinar el agua con el sorbato de potasio.



**2** Agregar a la batidora el azúcar y la margarina, cremar hasta que estén integrados.



**3** Luego agregar los huevos uno a uno y seguir cremando.



**4** Mezclar en velocidad baja la harina, polvo de hornear, esencia de vainilla y la mezcla de agua más el sorbato de potasio.



**5** Mezclar a velocidad media por 3 a 4 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.



**6** Dividir un tercio de la masa y mezclar con la cacao.



**7** Dosificar la masa de vainilla y la masa mezclada con cacao en el molde previamente enharinado hasta lograr un marmoleado.



**8** Hornear a 140 C° por 60 minutos aprox. (Datos referenciales)



**9** Enfriar y empaquetar.



## EQUIPOS A USAR



Batidora



Moldes de kekes tipo inglés de 500 g.



## PRESENTACIÓN

El keke tiene que ir empaquetado y bien sellado, para conservar las características de suavidad y humedad.



## CONSERVACIÓN

Una vez empaquetado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

## NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

# RECOMENDACIONES DE PRODUCTOS EMBOLSADOS

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	DOSIFICACIÓN	ELABORACIÓN DE MASA	FERMENTACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión de la fecha de vencimiento.</li><li>- Revisión de conformidad del producto de acuerdo a la HT.</li><li>- Separación de Alérgenos.</li><li>- FIFO.</li></ul> <p>FIFO o PEPS: significa rotar la mercadería de acuerdo a la fecha de ingreso .</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Correcto pesaje de ingredientes y aditivos de acuerdo a la formulación que se estará elaborando.</li><li>- Registro de control de insumos.</li><li>- Ingredientes debidamente rotulados.</li></ul> <p>Tip: Conservantes que se utiliza: Propionato de calcio entre 0,1% a 0,3% en panadería Sorbato de potasio entre 0,1% a 0,3%</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de amasado, registro de parámetros.</li><li>- Control de temperatura de masa.</li><li>- Cronograma de mantenimiento de equipos.</li><li>- Control de limpieza de equipos , materiales y áreas de trabajo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de parámetros de fermentación óptimos: Temperatura entre 32°C a 35°C y humedad relativa entre 75% a 80%.</li></ul> <p>Tip: En el caso de que no cuente con área de fermentación se tiene que acondicionar el producto cubriendo con bolsas poligrasas con la finalidad de que no se seque la corteza.</p>
HORNEADO	ENFRIADO	EMBOLSADO	ALMACENAMIENTO DEL P.T.
<ul style="list-style-type: none"><li>- Control del % de humedad: Para pan molde 38% óptimo, en productos secos tostadas a 6%.</li><li>- Mantenimiento de Hornos debidamente calibrados.</li><li>- Capacitación de personal del buen uso de las EPP para el horno.</li><li>- Registro de horneado de productos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Buen acondicionamiento de área de enfriado - Control de temperatura interna del producto entre 28°C a 33°C.</li><li>- Registro de Tiempo de enfriado con temperatura del producto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Acondicionamiento de área de trabajo con control de temperatura y humedad (Ambiente adecuado).</li><li>- Aplicación del preservante externo a los productos.</li><li>- Aplicación de las BPM (utilización adecuada de las EPP).</li><li>- Registro de limpieza de área.</li><li>- Los productos deben estar debidamente etiquetados (Ingredientes del producto, tabla nutricional, información al consumidor, FV).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Acondicionamiento de los productos terminados en un área limpia, fresca y seca donde no caiga el sol.</li><li>- FIFO</li></ul>

## APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/NORMA%20DE%20PANADERIAS.pdf>

<http://www.uco.es/dptos/bromatologia/tecnologia/bib-virtual/bajada/mempan.pdf>

[http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins\\_id=200](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins_id=200)

[http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins\\_id=202](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins_id=202)

[http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins\\_id=282](http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/details-simple/es/?ins_id=282)

<http://www.fao.org/3/y2770s/y2770s03.htm>

[http://www.sanipes.gob.pe/documentos/5\\_NTP209.038-2009AlimentosEnvasados-Etiquetado.pdf](http://www.sanipes.gob.pe/documentos/5_NTP209.038-2009AlimentosEnvasados-Etiquetado.pdf)

## FUENTES

VOLVER AL ÍNDICE