	<b>FICHA TÉCNICA</b>		
	<b>XTENDLIFE 1x25 kg</b>		
	Código: <u>LCFT-AO-007/00</u>	Vigencia: 24/07/2013	Página 1 de 3

**DESCRIPCIÓN:**

Xtendlife, es un producto formulado en base a las propiedades de preservación de harinas fermentadas en combinación con un regulador de acidez.

**INGREDIENTES:**

Corrector de acidez: Ac. Delta lactónico  
Harina fermentada de trigo

**APLICACIÓN y DOSIS:**

Especialmente formulado para la elaboración de todo tipo de pan envasado.  
Dosis: 0.8% sobre el peso de la harina. Al utilizar la dosis indicada obtendrá óptimos resultados.

**MODO DE USO:**

Incorpore XTENDLIFE directamente a la harina.

**VENTAJAS:**

- Xtendlife, extiende la vida útil de productos de panificación, sin necesidad de incrementar la dosis de preservante.
- Reducción de la frecuencia de entrega a sus puntos de venta y la apertura de nuevos mercados.

**ANALISIS**


**MICROBIOLÓGICOS:**

Salmonella 50 g: Negativo

Mohos: < 10 UFC/g

Levaduras 60

Elaborado: Jefe de Asistencia Técnica	Revisado: Jefe de Aseguramiento de Calidad	Aprobado: Gerente Asistencia Técnica y Desarrollo
--	---	--

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
	<b>XTENDLIFE 1x25 kg</b>	
	Código: <u>LCFT-AO-007/00</u>	Vigencia: 24/07/2013

**APARIENCIA:**

Polvo fino y fluido, libre de impurezas

**COLOR:**

Beige

**AROMA:**


Característico

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>		
Porción(*): 0.5 g = 1/5 de cucharadita		
Porciones por envase : 50.000		
	<b>100 gr</b>	<b>Porción</b>
Energía (Kcal)	328	1.64
Proteínas (g)	3,7	0,02
Grasa Total (g)	0,5	0,00
H. de carbono disponibles (g)	24,8	0,13
Fibra dietaria (g)	1,2	0,00
Ácidos orgánicos (g)	63	0,03
Agua (g)	2,5	0,00
Cenizas	4,0	0,00
Sodio (mg)	250	1,25

(\*) . La porción de consumo habitual de pan es 80 g; para preparar un pan corriente de 80 g se utilizan 0,5 g de Xtendlife

**METALES PESADOS:** Conforme con regulación Francesa e Internacional (FAO, Codex)

	FICHA TÉCNICA		
	XTENDLIFE 1x25 kg		
	Código: <u>LCFT-AO-007/00</u>	Vigencia:24/07/2013	Página <b>3</b> de <b>3</b>

**VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAJE:**

Proteger de la humedad y el calor. Mantener en lugar fresco y seco.  
(25°C y 80% H.R.)

El producto en bolsa cerrada tiene una duración de 24 meses a partir de la Fecha de elaboración indicada en el envase, almacenado en lugar fresco y seco.

**CODIFICACIÓN:**

Fecha de elaboración, vencimiento, lote y unidad de venta (kg), impresos en el envase.

**ENVASE Y FORMATO:**

Sacos de papel de 25 Kg