

## TABLA DE CONVERSIONES DE INGREDIENTES PARA NUEVAS PRESENTACIONES DE HARINAS

Producto	Ingredientes	% Panadero	Porporciones para sacos		
 <b>BOLLITO</b>	<b>Harina</b>	<b>100%</b>	<b>25 kg</b> <sup>25</sup> Nueva presentación	<b>44 kg</b> <sup>44</sup>	<b>50 kg</b> <sup>25</sup> <sup>25</sup>
	Sal	2%	25 kg x 2% = <b>500 g</b>	44 kg x 2% = <b>880 g</b>	50 kg x 2% = <b>1 kg</b>
	Azúcar	2%	25 kg x 2% = <b>500 g</b>	44 kg x 2% = <b>880 g</b>	50 kg x 2% = <b>1 kg</b>
	Levadura fresca	2%	25 kg x 2% = <b>500 g</b>	44 kg x 2% = <b>880 g</b>	50 kg x 2% = <b>1 kg</b>
	Mejorante	1%	25 kg x 1% = <b>250 g</b>	44 kg x 1% = <b>440 g</b>	50 kg x 1% = <b>500 g</b>
	Agua	60%	25 kg x 60% = <b>15 kg o l</b>	44 kg x 60% = <b>26.4 kg o l</b>	50 kg x 60% = <b>30 kg o l</b>
 <b>PAN DE CAJA</b>	<b>Harina</b>	<b>100%</b>	<b>25 kg</b> <sup>25</sup> Nueva presentación	<b>44 kg</b> <sup>44</sup>	<b>50 kg</b> <sup>25</sup> <sup>25</sup>
	Sal	1.5%	25 kg x 1.5% = <b>375 g</b>	44 kg x 1.5% = <b>660 g</b>	50 kg x 1.5% = <b>750 g</b>
	Azúcar	11%	25 kg x 11% = <b>2.75 kg</b>	44 kg x 11% = <b>4.84 kg</b>	50 kg x 11% = <b>5.5 kg</b>
	Levadura fresca	3%	25 kg x 3% = <b>750 g</b>	44 kg x 3% = <b>1.32 kg</b>	50 kg x 3% = <b>1.5 kg</b>
	Leche en polvo	3%	25 kg x 3% = <b>750 g</b>	44 kg x 3% = <b>1.32 kg</b>	50 kg x 3% = <b>1.5 kg</b>
	Agua	55%	25 kg x 55% = <b>13.75 kg</b>	44 kg x 55% = <b>24.2 kg</b>	50 kg x 55% = <b>27.5 kg</b>
Margarina	10%	25 kg x 10% = <b>2.5 kg</b>	44 kg x 10% = <b>4.4 kg</b>	50 kg x 10% = <b>5 kg</b>	
 <b>BIZCOCHO</b>	<b>Harina</b>	<b>100 %</b>	<b>25 kg</b> <sup>25</sup> Nueva presentación	<b>44 kg</b> <sup>44</sup>	<b>50 kg</b> <sup>25</sup> <sup>25</sup>
	Sal	1%	25 kg x 1% = <b>250 g</b>	44 kg x 1% = <b>440 g</b>	50 kg x 1% = <b>500 g</b>
	Azúcar	30%	25 kg x 30% = <b>7.5 kg</b>	44 kg x 30% = <b>13.2 kg</b>	50 kg x 30% = <b>15 kg</b>
	Levadura fresca	2.5%	25 kg x 2.5% = <b>625 g</b>	44 kg x 2.5% = <b>1.1 kg</b>	50 kg x 2.5% = <b>1.25 kg</b>
	Leche	20%	25 kg x 20% = <b>5 kg</b>	44 kg x 20% = <b>8.8 kg</b>	50 kg x 20% = <b>10 kg</b>
	Agua	25%	25 kg x 25% = <b>6.25 kg</b>	44 kg x 44% = <b>11 kg</b>	50 kg x 50% = <b>12.5 kg</b>
	Huevo	20%	25 kg x 20% = <b>5 kg</b>	44 kg x 20% = <b>8.8 kg</b>	50 kg x 20% = <b>10 kg</b>
Margarina	30%	25 kg x 30% = <b>7.5 kg</b>	44 kg x 30% = <b>13.2 kg</b>	50 kg x 30% = <b>15 kg</b>	
 <b>DANÉS</b>	<b>Harina</b>	<b>100%</b>	<b>25 kg</b> <sup>25</sup> Nueva presentación	<b>44 kg</b> <sup>44</sup>	<b>50 kg</b> <sup>25</sup> <sup>25</sup>
	Sal	1.8%	25 kg x 1.8% = <b>450 g</b>	44 kg x 1.8% = <b>792 g</b>	50 kg x 1.8% = <b>900 g</b>
	Azúcar	25%	25 kg x 25% = <b>6.25 kg</b>	44 kg x 25% = <b>11 kg</b>	50 kg x 25% = <b>12.5 kg</b>
	Levadura fresca	3%	25 kg x 3% = <b>750 g</b>	44 kg x 3% = <b>1.32 kg</b>	50 kg x 3% = <b>1.5 kg</b>
	Leche	20%	25 kg x 20% = <b>5 kg</b>	44 kg x 20% = <b>8.8 kg</b>	50 kg x 20% = <b>10 kg</b>
	Agua	25%	25 kg x 25% = <b>6.25 kg</b>	44 kg x 25% = <b>11 kg</b>	50 kg x 25% = <b>12.5 kg</b>
	Huevo	20%	25 kg x 20% = <b>5 kg</b>	44 kg x 20% = <b>8.8 kg</b>	50 kg x 20% = <b>10 kg</b>
	Grasa vegetal	10%	25 kg x 10% = <b>2.5 kg</b>	44 kg x 10% = <b>4.4 kg</b>	50 kg x 10% = <b>5 kg</b>
Margarina para empaste	30%	25 kg x 30% = <b>7.5 kg</b>	44 kg x 30% = <b>13.2 kg</b>	50 kg x 30% = <b>15 kg</b>	

Estas porciones son referencias para cada una de las recetas, por lo que pueden modificarse de acuerdo al proceso.