ANEXO CONVOCATORIA

8/2025

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	PAN - MANUEL BELGRANO El mismo debe ser tal que tenga un rinde de 25 unidades por kilogramo del producto. Con masa tipo francés. Que se presenten en forma individual (no por tira o plancha). Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras. Debe responder a las siguientes características: * miga porosa, elástica y homogénea, * corteza de color uniforme amarillo-dorado. * Ser de olor y sabor agradables. * No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre substancia seca. Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés.	
2	**PAN - CIUDAD UNIVERSITARIA - CENTRO** El mismo de ser tal que tenga un rinde de entre 15 a 17 panes por kilogramo del producto. Con masa tipo francés. Que se presenten en forma individual (no por tira o plancha). Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras. Debe responder a las siguientes características: * miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. * Ser de olor y sabor agradables. * No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre substancia seca. Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco,	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
2	Pan Francés o tipo francés"	