

Descripción

Producto concentrado en polvo para productos fermentados, de especial aplicación en panadería. Apto tanto para panes del día como precocidos y congelados.

Producto natural compuesto por Vitamina C y Enzimas.

Composición cualitativa

Harina de trigo, Vitamina C (E-300) y enzimas (alfa-amilasas, xilanasas y fosfolipasas)

Características Físico - Químicas

- Aspecto: Polvo Fino
- Color: Blanco - Amarillento
- Porcentaje humedad: Máximo 7%
- pH (dispersión acuosa al 10%): 4,50 - 5,50
- Densidad aparente (g/L): 600 - 680
- Solubilidad (agua, 1%): Soluble

Modo de empleo

Se recomienda una dosis de 600 gr. de mejorante por cada 100 kilos de harina

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco. El producto tiene una duración de 9 meses a partir de la fecha de fabricación

Envasado

Ver anexo I

Línea de mejorantes de panadería

MEJORANTE SANSEMIX 06-11



Línea de mejorantes de panadería