

AMELIORANT DIRECT 151

Adjuvant de panification pour le travail en direct.

Cet adjuvant de panification contribue efficacement au travail en direct, il apporte tolérance et développement. Il convient pour les pains courants ou spéciaux.



Ingrédients
Farine de blé, émulsifiant: lécithine de soja, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Conditionnement

Sac de 25kg

Palette de 40 sacs

Étiquetage

DLUO Date Limite d'Utilisation Optimale : 8 mois après la fabrication

Condition de Stockage

A conserver au frais (20°C) Et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 25 kg : 11520 pièces de 300 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

Préparation directe

Préparation différée

Mélanger de préférence, dans la farine la quantité nécessaire d'améliorant destiné à vos recettes

Incorporation

	Dose en g/kg farine	
Améliorant direct	Améliorant direct	Améliorant direct
MINIMA	CONSEILLE	MAXIMA
5	10	15

	Dose en g/l liquide	
Améliorant direct	Améliorant direct	Améliorant direct
MINIMA	CONSEILLE	MAXIMA
10	15	25



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008