

AMELIORANT POUSSE CONTROLEE 152

Adjuvant de panification pour le travail en pousse contrôlée.

Cet adjuvant de panification est adapté au travail en pousse contrôlée et améliore la tenue et la tolérance des pâtes. Il contribue à obtenir un bon développement des pains. Cet améliorant convient aux pains courants et spéciaux.



Ingrédients

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

Conditionnement

Sac de 10kg et 25 kg
PaLETTE de 48 et 40 sacs

Etiquetage

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 10 kg :4500
pour un sac de 25kg 11250

pièces de 300 g cuits

« A titre indicatif dans le
respect du mode

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

Améliorant P.C.	Dose en g/kg farine	Améliorant P.C.
MINIMA	CONSEILLE	MAXIMA
8	10	12

Améliorant P.C.	Dose en g/l liquide	Améliorant P.C.
MINIMA	CONSEILLE	MAXIMA
10	15	17

