

ADJUVANT VIENNOISERIE 154

Adjuvant destiné à la fabrication de la viennoiserie

Cet adjuvant destiné à la viennoiserie contribue efficacement à l'amélioration de la tolérance des pâtes et de l'augmentation du volume des produits, il s'utilise en direct ou en pousse contrôlée. Peut être aussi utilisé pour de la panification spéciale.



Ingrédients

Farine de blé, émulsifiant: E 472, gluten de blé, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Conditionnement

Sac de 15kg
Palette de 50 sacs

Etiquetage

DLUO Date Limite
d'Utilisation Optimale : 5 à 7
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 15 kg : 45000
pièces de 60 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'adjuvant destiné à vos recettes.

Incorporation

Adj.viennoiserie	Dose en g/kg farine	Adj.viennoiserie
MINIMA	Adj.viennoiserie CONSEILLE	Adj.viennoiserie MAXIMA
8	10	20

Adj.viennoiserie	Dose en g/l liquide	Adj.viennoiserie
MINIMA	Adj.viennoiserie CONSEILLE	Adj.viennoiserie MAXIMA
10	15	30

