

## MELI'LISSE 155

### Adjuvant destiné au pain et à la viennoiserie

Cet adjuvant de panification contribue efficacement à l'amélioration de la tolérance des pâtes et du moelleux, s'utilise pour des pousses contrôlées de longue durée et évite la formation d'inégalités sur les pâtes durant la cuisson.



#### Ingrédients

farine de blé, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, **gluten**, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes.

#### Conditionnement

Sac de 10kg  
Palette de 72 sacs

#### Étiquetage

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 10 kg : 4500  
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

Méli'lisse	Dose en g/kg farine	Méli'lisse
MINIMA	Méli'lisse	MAXIMA
	CONSEILLE	
5	8	10

Méli'lisse	Dose en g/l liquide	Méli'lisse
MINIMA	Méli'lisse	MAXIMA
	CONSEILLE	
8	10	17

