

Ameliorator 7S-N Integrală

Descriere: Amestec purverulent folosit ca agent de ameliorare a făinurilor de grâu integrale.

Avantaje:

- Crește durata de menținere a prospețimii pâinii;
- Se folosește pentru obținerea de produse de panificație și patiserie, naturale (fără E și conservanți).

Aspect: Pulbere fină, de culoare alb-cenușiu.

Ingrediente: Făină de grâu integrală, gluten de grâu, făină de soia, făină de grâu fermentată, enzime.

Mod de ambalare: amelioratorul se ambalează în ambalajele de desfacere:

-sac special de hartie cu PE în interior, gramaj 10-25 kg/sac;

Ambalajele de transport folosite sunt: folie termocontractibilă (pentru mixul ambalat la pungă/bax), folie stretch și europaleți.

Condiții de depozitare: Amelioratorul se depozitează în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25 °C și umiditate relativă a aerului 40-65%. A se manipula cu grijă sacii și pungile. Închideți sacul după folosință.

Data durabilității minime: 180 zile.

Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și decurge de la data fabricației. Este cea specificată de furnizor pe ambalaj.

Dozaj: 10 kg % faina.