

Ameliorator pentru maturizare

Descriere: Amestec purverulent recomandat pentru făinurile provenite din grâu nou.

Avantaje:

- Conferă toleranță la malaxare aluatului;
- Conferă extensibilitate aluatului;
- Toleranță foarte bună la dospire;
- Culoare brun-aurie și luciu plăcut al cojii;
- Se obțin produse cu miez moale cu porozitate uniformă;
- Crește durata de menținere a prospețimii pâinii;
- Raport bun calitate/preț.

Aspect: Pulbere fină, de culoare alb-gălbui.

Dozaj: 200g - 250g / 100kg făină.

Ingrediente: Făină de grâu, dextroză, emulgator (E472e), făină de soia, făină de malț, enzime, agenți de tratare a făinii (E300, E330, E920).

Mod de ambalare: Sac de hârtie de 10kg și 25kg.

Condiții de depozitare: În spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare. A se manipula cu grijă sacii și pungile. Închideți sacul după folosință.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate, dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Data durabilității minime: 24 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.