



## EMULSUAVE

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador para masas panaderas.

Emulsionante en polvo para masas panaderas que requieren mayor tiempo de vida útil en términos de suavidad y una estructura de miga uniforme: Panetón, Pan de Molde, Bizcochos.

### USO

Usar 2 - 4 % sobre el peso de la harina.

### INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], gluten de trigo, emulsionantes (SIN 471, SIN 481i), estabilizador (SIN 415), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i), acentuador de sabor (SIN 1104)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT06-007	5 kg	Bolsa	
NPT06-007	25 kg	Bolsa	

## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Aplicar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

### POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

### OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

360 días



### TIPO

Polvo



### ALÉRGENOS

Contiene: Gluten., Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener: Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



### CATEGORÍA

Extensores de Vida Útil, Panadería, Premezcla