



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