



ENZIFORT

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador en polvo para panadería.

Todo tipo de masas panaderas, tiene como principio activo enzimas que actúan sobre las características de la masa y del producto terminado.

USO

Usar 1% sobre el peso de la harina.

INGREDIENTES

Antiaglutinante (SIN 170i), agente de tratamiento de la harina (SIN 927a, SIN 1100i), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), acentuador de sabor (SIN 1104)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT06-012	1 kg	Bolsa	
NPT06-012	15 kg	Caja	
NPT06- 001	5 kg	Bolsa	
NPT06- 001	25 kg	Bolsa	

INFORMACIÓN ADICIONAL

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



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

Mejoradores de Masa, Panadería