



UNIPAN PREMIUM

DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador para masas para todo tipo de pan.

Mejorador en polvo para masas panaderas, que tiene como principios activos 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), antioxidantes (SIN 300, SIN 1102), agente de tratamiento de la harina (SIN 1100i)

EMBALAJE

| Código | Tamaño | Tipo | Paletización |
|-----------|--------|-------|--------------|
| NPT06-008 | 1 kg | Bolsa | |
| NPT06-009 | 5 kg | Bolsa | |
| NPT06-010 | 11 kg | Bolsa | |
| NPT06-009 | 25 kg | Bolsa | |

MÉTODO

Grupo 1

| Ingrediente | KG | % |
|--------------------------|--------|--------|
| Harina Especial Panadera | 50.000 | 100.00 |
| Mejorador Unipan Premium | 0.500 | 1.00 |
| Levadura Bakels | 0.350 | 0.70 |
| Sal | 1.000 | 2.00 |
| Azúcar | 1.000 | 2.00 |

Peso total: 52.850

Grupo 1a

| Ingrediente | KG | % |
|-------------|--------|-------|
| Agua | 28.000 | 56.00 |

Peso total: 28.000

Grupo 2

| Ingrediente | KG | % |
|-------------|-------|------|
| Manteca | 1.000 | 2.00 |

Peso total: 1.000

DESCRIPTION

1. Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. 2. Pesar, cortar y formar los panes. 3. Fermentar por 60 minutos. 4. Voltar los panes y seguir fermentando por 120 minutos aproximadamente. 5. Hornear a 200°C de 15 a 20 minutos con vapor. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

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, Premezcla