



## VITAPAN FREEZE

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Mejorador en polvo para masas congeladas, Acondiona la masa para soportar los procesos de congelación y posterior horneado.

### USO

Usar 1% sobre el peso de la harina.

### INGREDIENTES

Antiaglutinante (SIN 170i), emulsionante (SIN 472e), 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
NPT06-002	5 kg	Bolsa	
NPT06-02	25 kg	Bolsa	
NPT06-014	5 kg	Bolsa	
NPT06-14	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.

### 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 y Soya.,  
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