

# Pluspan<sup>®</sup>

DE LA LINEA MAGIMIX

## Mejorante de Panificación

Para pan dulce y bollería, para todo tipo de proceso

### INGREDIENTES

Carbonato de calcio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, amilasa maltogénica, lipasa-xilanasas bacteriana, hemicelulasa fúngica y alfa amilasa fúngica. Puede contener trazas de gluten y/o caja.

### CONSERVACION

Almacene el producto en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

### BENEFICIOS

- **En su Pan:**
  - Mayor suavidad,
  - Excelente volumen,
  - Mayor frescura y vida de anaquel,
  - Mejor sabor y olor,
  - Mejor textura y color de la corteza,
  - Miga más blanca y uniforme.
- **En su Proceso:**
  - Mayor fuerza de la masa,
  - Mayor tolerancia al amasado y a la fermentación,
  - Mayor absorción de agua,
  - Mayor rendimiento.

### PRESENTACION

Caja Kraft de 8.8 kg con 20 paquetes de 440g.

### MODO DE EMPLEO

Agregue Pluspan<sup>®</sup> a la harina en seco y desarrolle la masa en la mezcladora al 100% .

### DOSIFICACION

Utilice 1% de Pluspan<sup>®</sup> en relación al peso total de la harina.

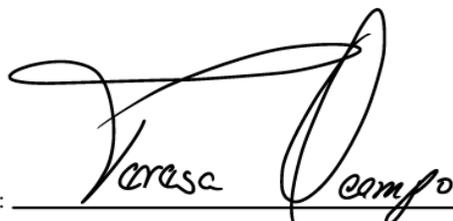
### CODIFICACIÓN

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en los paquetes y en la caja.

### ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

ELABORO: \_\_\_\_\_

  
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: \_\_\_\_\_

Septiembre 21, 2018