

Mejorante de Panificación

Para pan duce, con extrasuavidad

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, ácido ascórbico, azodicarbonamida, amilasa fúngica y bacteriana, fosfolipasa y xilanasas, hemicelulasas fúngicas.

CONSERVACION

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

ASISTENCIA TECNICA

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

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 harina,
- Mayor tolerancia al amasado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento.

MODO DE EMPLEO

Agregue Pluspan a la harina en seco y desarrolle la masa en la mezcladora al 100%

DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Pluspan en relación al peso total de la harina.

PRESENTACION

Caja de 8.8 kg con 20 paquetes de 440 g.

CODIFICACION

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

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMECH, S.A. DE C.V.

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MÉXICO
Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78



ELABORO: _____


GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION, _____

Noviembre 23, 2009