

## Mejorante de Panificación

Para pan blanco, en proceso tradicional

### INGREDIENTES

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, levadura, ácido ascórbico, azodicarbonamida, hemicelulasas bacterianas y alfa amilasa fúngica.

### 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 volumen,
- Mayor vida de anaquel,
- Mejor sabor y olor,
- Mejor textura y color de la corteza,
- Miga más blanca y uniforme,
- Mejor greñado

#### • *En su Proceso*

- Mayor fuerza de la harina,
- Mayor tolerancia al mezclado y a la fermentación,
- Mayor absorción de agua,
- Mayor rendimiento.
- Mayor fuerza fermentativa

### PRESENTACION

- Caja de 10kg con 1 paquete.
- Caja de 8.8kg con 20 paquetes de 440g.

### MODO DE EMPLEO

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

### DOSIS RECOMENDADA

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

### 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. / FERMEX, S.A. DE C.V.**

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



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

GERENTE DE CALIDAD

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

Noviembre 23, 2009