

Mejorante de Panificación

Especial para pan blanco

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, ácido ascórbico, azodicarbonamida, fosfolipasa- xilanasas, glucosa oxidasa, hemicelulasas y alfa amilasa 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 volumen,
- Mejor greñado,
- Mejor textura

• **En su Proceso:**

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

PRESENTACION

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

MODO DE EMPLEO

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

DOSIS RECOMENDADA

Utilice 1% de Magimix Directo contra el peso 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/o en la caja.

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, 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: _____

Abril 8, 2011