



ficha  
técnica



## PLUSPAN Viena

### DESCRIPCIÓN Y CONCEPTO

*PLUSPAN VIENA es un aditivo sin bromato de aplicación en la industria panificadora, que actúa como mejorador de harinas. Optimiza la relación COSTO/RENDIMIENTO por unidad de harina tratada, dado que en su composición contiene emulsionantes y proteínas vegetales.*

### FUNCIONALIDAD

*PLUSPAN VIENA es un aditivo para panificación, que actúa sobre los distintos componentes de la harina logrando en la formación de la masa mejorar su estructura y acondicionamiento para las etapas de elaboración: laboreo, fermentación y horneado.*

*PLUSPAN se adapta sin problemas a cualquier método de panificación empleado.*

### APLICACIÓN

*PLUSPAN VIENA es recomendado para ser aplicado en productos panificados de fermentación biológica, combinado con enzimas y agentes oxidantes (MAXIVOL, MAXIFRESH, Ac. ascórbico, ADA etc.,)*

*PLUSPAN puede ser aplicado en productos tales como:*

- PAN VIENA
- BOLLERÍA
- PIZZAS
- PAN DULCE
- CUALQUIER PRODUCTO PANIFICADO CONGELADO.

### DOSIFICACION

*La dosis recomendada depende del producto panificado a elaborar, como dosis guía use 0,8 A 1,2 kg de PLUSPAN VIENA por cada 100 kg de harina.*

### RESULTADOS Y BENEFICIOS

*PLUSPAN VIENA ofrece:*

- PRODUCTO FINAL LIVIANO Y DE EXCELENTE COLOR
- CORTEZA FINA
- OPTIMA ESTRUCTURA DE MIGA
- MAXIMO RENDIMIENTO EN VOLUMEN
- PIEZAS CON SIMETRIA ESTÁNDAR
- AROMA Y SABOR NATURAL

- **MEJOR FRESCURA Y CONSERVACION**

**PRESENTACION**

---

*PLUSPAN VIENA se presenta en bolsas multipliegos de papel kraft de 25 kg.*

**ALMACENAJE**

---

*Se recomienda almacenar el producto en lugar fresco y seco.*

---

**POR CONSULTAS: DIRIGIRSE A DEPARTAMENTO TECNICO.  
Av. PERÓN 3858.SAN JUSTO.BUENOS AIRES  
TEL-011-4651-9669.E-MAIL: [gemsint@gems-int.com](mailto:gemsint@gems-int.com)**