



ficha
técnica

plusPan



aditivo sin bromato para
panificados

PLUSPAN

DESCRIPCIÓN Y CONCEPTO

PLUSPAN es un aditivo sin bromato para 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 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 siguientes etapas de elaboración: laboreo, fermentación y horneado.

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

APLICACIÓN

PLUSPAN es recomendado para ser utilizado en productos panificados de fermentación biológica, combinado con enzimas (MAXIVOL, MAXIFRESH, MAXIVOL FH,)

PLUSPAN puede ser aplicado en productos tales como:

- PAN FRANCÉS,
- BOLLERÍA
- PIZZAS
- PAN DULCE
- CUALQUIER PRODUCTO PANIFICADO CONGELADO.

DOSIFICACION

La dosis recomendada depende del producto panificado a elaborar, como dosis guía se puede utilizar 0,8 a 1,2 kg de PLUSPAN por cada 100 kg de harina.

RESULTADOS Y BENEFICIOS

PLUSPAN brinda:

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

- **MEJOR FRESCURA Y CONSERVACION**

PRESENTACION

PLUSPAN 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**