



**Produits
INDUSTRIELS**

DIAPANSOFT

Page :
1/1

DESCRIPTION

Améliorant pour la panification approprié à la fabrication de pain de mie .
Le DIAPANISOFT donne de la couleur, du moelleux .
DLC minimum de 60 jours

COMPOSITION

INGREDIENTS :

Farine de blé
Farine de blé maltée
Farine d'orge maltée : MALTORIS
Enzyme
Acide ascorbique

DOSAGE et UTILISATIONS

DOSES :

Son haut pouvoir diastasique permet de l'employer à faibles doses.
Pain de mie : 1% à 2% du poids de la farine
Pain viennois : 1 %

MODE D'EMPLOI :

Mélanger le DIAPANSOFT au frasage.
Fermer le sac après usage, ce produit doit être utilisé dans les 30 jours après l'ouverture du sac.

EVITER D'UTILISER DE LA FARINE CONTENANT DE L'ACIDE ASCORBIQUE (E300).

STOCKAGE

Conservation : dans un local frais et sec, température entre 16°C et 20°C, humidité < 65%
Ne pas exposer aux rayons solaires
DLUO : 8 mois à compter de la date de fabrication

CE PRODUIT EST GARANTI CONFORME A USAGE ALIMENTAIRE

Il contient du gluten

Conforme au REGLEMENT CE 1829/2003 et 1830/2003 concernant l'étiquetage OGM