

PROYECTO

PANADERÍA

PROYECTO

Mejorador de masa de alta calidad en polvo, ideal para la producción industrial automatizada de pan, pizza, focaccia, palitos de pan y productos de pastelería fermentados (croissants, brioches, krapfens). PROJECT acelera el proceso de fermentación y garantiza un aumento significativo del volumen, incluso bajo estrés mecánico y vibraciones. Además, proporciona a los productos finales burbujas regulares y una corteza dorada y ligera.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090062

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

mejorador en polvo de alta calidad para masas fermentadas, panes, palitos de pan, pastelería fermentada para plantas automáticas industriales.

Denomination

mejorador para masas fermentadas. Producto semielaborado.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la dosis de uso de PROJECT es de 1 kg por quintal de harina. La dosis se puede reducir hasta 0,3 kg en función de la calidad de la harina utilizada y de las recetas y procedimientos adoptados. Si se panifica con el sistema de bigas, PROJECT se añade a la última masa. PROJECT no contiene grasas.

PROJECT se puede utilizar en cualquier tipo de pan (Decreto Ministerial de 27 de febrero de 1996 n.º 209).

Para las normas vigentes en materia de etiquetado de los productos destinados al consumidor final se puede considerar suficiente la indicación de «emulsionante E472e» y de «dextrosa» entre los ingredientes (DLgs de 27 de enero de 1992 n.º 109, art. 7).



**Extraordinary
made simple.**