

Désignation :

Améliorant de panification spéciale

Améliorant qui permet d'améliorer le travail des pâtes ainsi que l'aspect des produits finis et qui apportera une note légèrement beurrée et une couleur crème. Cet améliorant contient déjà la levure

Diagramme de fabrication :

Farine de blé	25 kg	
Saveur 2 en 1 classique	1 kg	
Eau	16,5 - 17,5 L	
Sel	450 g	
Type	Axe oblique	Spirale
1 ^{ère} vitesse	5 min	4 min
2 ^{ème} vitesse	11 min	6 min
Température de pâte en fin de pétrissage	25 - 27 °C	
Pointage	1h avec un rabat à 30 min	
Division	manuelle ou mécanique (sans trop dégazer)	
Apprêt (26-27°C)	1h environ	
Cuisson (avec buée)	20-22 min environ à 240/245°C pour des baguettes de 300g	



Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.

Composition :

Levain de **blé** dévitalisé déshydraté - Levure sèche et émulsifiant : E491* - Levain de germe de **blé** dévitalisé déshydraté - Farine de maïs toasté - Farine de **blé** malté - Emulsifiant : E471 - Levure désactivée - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes : amylase (**blé**), xylanase (**blé**) et lipase (**blé**)
 *Le E491 ne doit pas être déclaré dans les produits cuits

Conservation :

Date de Durabilité Minimale : 8 mois dans son emballage d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec. Produit à utiliser rapidement après ouverture

Conditionnement :

Carton de 8 kg contenant 8 sachets de 1 kg sur palette de 72 cartons (576 kg - 80cm x 120cm)

Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : *gluten*

Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Statut Ionisation

Garantie sans traitement ionisant

Date de mise à jour : 06/12/2017