



# MEJORMIX



## Descripción

Polvo blanco fino a color crema utilizado para mejorar la calidad de las masas blancas, generando una mejor consistencia y corteza firme, así como mayor vida de anaquel.

## Ingredientes

Carbonato de calcio, estearoil lactilato de sodio, azodicarbonamida, enzimas (xilanasas fungica, xilanasas bacteriana y alfa amilasa fungica) y ácido ascórbico.

## Características

Utilizado para estandarizar la calidad de las harinas de trigo utilizadas en pan blanco (bolillo, telera, zeppelin, baguette, pan de caja y en general para toda la línea de pan francés).

## Beneficios

Brinda mayor vida de anaquel al pan, corteza firme y crujiente.

## Uso/Modo de Empleo

Agregar 1 % del producto con respecto a la harina utilizada

## Almacenaje

Manténganse en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol

## Estiba

8.8 kg: Estiba máxima de 4 camas + 7 cajas  
5 kg: Estiba máxima de 4 camas + 8 sacos

## Presentación

Caja con 8.8 kg. con 20 bolsas de 400 g.  
Saco con 5 kg.

## Código:

Caja: 09001  
Saco: 09002



## Vida de Anaquel

6 meses

## Tabla Nutricional

## Especificaciones

-Densidad = 0.9 - 1.5 g/cm<sup>3</sup>

## Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas