



# POLVO PARA HORNEAR ACCIÓN SENCILLA DIAMANTE



## Descripción

Mezcla de agentes leudanes químicos para aplicaciones como: panquelería, galletería, tamales, tortillas de harina de trigo, entre otros.

## Ingredientes

Carbonato de calcio, bicarbonato de sodio y sulfato de aluminio.

## Características

Leudante químico capaz de desprender CO<sub>2</sub> que actúa en el horno

## Beneficios

Proporciona esponjosidad a batidos y masas generando gases durante el proceso de horneado

## Uso/Modo de Empleo

Dosis recomendada:

- A nivel del mar agregar 80 g por kg de harina
- En la Cd. de México agregar 60 g por kg de harina para batidos, en otras aplicaciones varía de acuerdo al volumen buscado.

## Almacenaje

Manténganse en lugar fresco, seco y ventilados, apartado de productos altamente aromáticos ya que por su naturaleza son susceptibles a captar olores penetrantes. No se exponga a los rayos del sol.

## Estiba

Saco 20 kg: Estiba máxima de 5 camas  
Bolsa 4 kg: Estiba máxima de 10 camas

## Presentación

Saco con 20 kg.  
Bolsa con 4 kg.

## Código:

Saco 20 kg: 7606044  
Bolsa 4 kg: 7606036



## Vida de Anaquel

12 meses

## Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 177 kJ (28 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	7 g
Azúcar	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	6970 mg

## Especificaciones

- CO<sub>2</sub> total = 30.0 - 43.0 %
- CO<sub>2</sub> residual = 22.0 - 28.0 %
- CO<sub>2</sub> útil = 7.0 - 15.0 %

## Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas