



INNOVAHARINAS, S.L.
Carrera San Roque, 8
23750 Arjonilla (Jaén)
correo-e: iberbakery@iberbakery.es
telf.: 953 52 00 04

FICHA TECNICA

AF LECI

DESCRIPCIÓN: Mejorante de panificación lecitinado.

BASE:

Lecitina y Enzimas.

APLICACIÓN:

Mejorante de panificación lecitinado.
Indicado para la elaboración de pan y panes artesanos.
Desarrollado en base a lecitina, proporciona fácil manipulación y gran extensibilidad.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA:

Antiapelmazante E-170, emulgente E-322, monoglicéridos E-471, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico E-300, E-341i, harina de **trigo** y enzimas (**trigo**).

ASPECTO FÍSICO:

Polvo blanco.

FORMULA ORIENTATIVA:

Harina:	10 Kg.
Masa madre:	2 Kg.
Sal:	200 gr.
Levadura:	300 gr.
AF LECI	70 a 100 gr.
Agua:	5.600 c.c.

DOSIS ACONSEJABLE DE EMPLEO:

De 700 gr. a 1000 gr. de AF LECI por cada 100 kg. de harina.

PROCESO:

Amasar todos los productos hasta obtener una masa fina y elástica.
Temperatura de la masa: 23° a 25°C.
Dividir y bolear. Prefermentación según proceso.
Formar, fermentar y hornear.

PRESENTACIÓN:

Saco de 20 Kg.

CADUCIDAD: 1 año.

Mantener en un lugar fresco, seco y aislado del suelo.

FABRICADO POR: Nº R.S.I.: 31.0002867/J



INNOVAHARINAS, S.L.
Carrera San Roque, 8
23750 Arjonilla (Jaén)
correo-e: iberbakery@iberbakery.es
telf.: 953 52 00 04

DECLARACION DE ALERGENOS

AF LECI

ALERGENOS	Forma parte de los ingredientes	Es utilizado en la misma planta de producción
Gluten	si	si
Crustáceos	no	no
Huevo	no	no
Pescado	no	no
Cacahuetes	no	no
Soja	no	si
Leche	no	no
Frutos de cáscara	no	no
Apio	no	no
Mostaza	no	no
Sésamo	no	no
Sulfitos	no	no
Altramuces	no	no
Moluscos	no	no