

## Ficha Técnica

# MASTER PAN PRO

---

Descripción Química:	Mejorador de panadería
Nombre Químico:	N.A
Denominación INCI:	N.A

---

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**MASTER PAN PRO** es un mejorador de panificación especializado para usar en Pan Molde, Hamburguesa, Perro Caliente, Masas dulces, y en general para aplicarlo donde se requieran harinas fuertes o para ayudar con las harinas de baja calidad.

**MASTER PAN PRO** está constituido por una mezcla balanceada de proteínas, enzimas, emulsionantes, alimento de levadura y oxidantes, que estabilizan su harina con los siguientes beneficios para su producto:

- Mejor volumen
- Mayor retención de la humedad
- Miga cerrada, lo que facilita la incorporación de aire.
- Mejor estructura y flexibilidad en el pan.

## ESPECIFICACIONES

Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a crema
Olor	Característico

## APLICACIONES Y GUIAS DE USO

El **MASTER PAN PRO** puede aplicarse en todo tipo de panes.

Sobre el total de la harina, **MASTER PAN PRO** se puede usar entre 0,5% y 2,0%. Su dosificación final dependerá del contenido proteico de ella y la calidad de la misma. NOTA: tener presente que el producto favorece la incorporación de agua en la masa, y posiblemente requiera un trabajo mecánico un poco mayor.

## MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El **MASTER PAN PRO** no presenta riesgos en su manipulación. Se deben seguir las normas mínimas de seguridad personal aplicadas en cada industria en particular; se recomienda se utilicen elementos de protección para la piel y los ojos.

Almacenar en su empaque original en sitio fresco y seco a una temperatura inferior a 36°C. Mantenerlo cerrado mientras no se use, lejos de fuentes de calor, de la luz directa y el oxígeno. No exponerlo a la intemperie.

El **MASTER PAN PRO** tiene una vida útil de un (1) año después de fabricado. Remítase a la Ficha de Seguridad (SDS) para más detalles.

## PRESENTACIÓN

Bolsas por 25 Kilogramos

### NUTRESOL S.A.S

Zona Industrial de Mamonal Km 6 Parque industrial ParquiAmericas Mz C Lt 9

Tel: (+57) 605 6700080

[www.nutresol.com](http://www.nutresol.com)

Las recomendaciones y sugerencias de uso dadas se obtuvieron de datos que consideramos fiables, pero en cualquier caso el usuario debe verificarlas por sí mismo antes de su uso. Ninguna de estas infringe las leyes de propiedad intelectual presentes en patentes vigentes en el campo de aplicación.

FT-V-86  
EMISIÓN:  
07/06/2018

REVISIÓN: 2  
FECHA:  
18/09/2023  
Página 1 de 1