

Optimix



OPTIMIX F POLEPSZACZ DO PRODUKCJI PIECZYWA PSZENNEGO I MIESZANEGO

-  wydłuża świeżość pieczywa
-  poprawia tolerancję na obróbkę

SPOSÓB STOSOWANIA

1% w stosunku do mąki, czyli 1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

*Tylko do użytku profesjonalnego, nie do sprzedaży detalicznej.
Wyroby piekarnicze zawierające ten produkt należy upiec przed spożyciem.*

SKŁADNIKI

Stabilizator: węglan wapnia; emulgator: E472e; mąka pszenna; środki do przetwarzania mąki: enzymy* (nośnik: mąka pszenna), kwas askorbinowy.

**Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.*

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED / NR PARTII: z boku opakowania

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C)

Wartość odżywcza w 100 g produktu

Wartość energetyczna	403 kJ / 97 kcal
Tłuszcz	8,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	8,3 g
Węglowodany	4,5 g
w tym cukry	0,1 g
Błonnik	0,2 g
Białko	0,7 g
Sól*	0,5 g

**zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu*



PRODUCENT
LESAFFRE 

Lesaffre Polska S.A.
ul. Dworcowa 36, 46-250 Wołczyn, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl

Masa netto : **25 kg**

260144-01

2026-04