

Aprobación de Salud Pública N° 02-514332

Aprobado por SENASA disposición N° 278/71

● Informe de laboratorio

Estado de Conservación:	Bueno
Caracteres organolépticos:	Normales
Humedad:	8% máximo
Cenizas a 920° C	0,650% máximo (sss)
Sustancias extrañas:	No contiene
Observación microscópica:	Elementos propios
Aspecto:	Polvo fino
Color:	Ocre
Granulometría:	2-10 micrones

● Acción funcional

Bernesin G como mejorador es una combinación de ingredientes que garantiza la obtención de una miga homogénea, regular, firme, de buen corte, blanca y suave.

Como reemplazo de materia grasa evita el riesgo de rancidez dando las mismas características al paladar. El reemplazo se puede hacer total o parcial dependiendo del producto.

Bernesin G aumenta la vida útil del producto dado que permite retener humedad evitando sinéresis.

En panes precocidos, permite mantener la frescura después del recalentado. Bernesin G es recomendado en panes de molde, pan Ingles, bollería en general, cremas de ricota, compotas de manzana, masa real, masa de alfajores, etc.

○ Dosis Recomendada:

La dosis recomendada es de 30 gramos por kilo de masa o cremas, en productos de pastelería, de 100 a 200 gramos en masas de 50 kilos de harina, no tiene relación con la cantidad de grasa que tiene la receta.

BERNESIN G

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692