

- **Composición** 100% almidón de trigo

Aprobación de Salud Pública N° 02-511819

Aprobado por SENASA resolución N° 004/71

- **Informe de laboratorio**

Color:	Blanco puro
Humedad:	14% máximo
Proteínas:	0,600% máximo
Lípidos:	0,1% máximo
Cenizas:	0,500% máximo
Rango de gelatinización:	52-65 °C
Contenido de amilosa:	25%
Contenido de amilopectina:	75%
Tamaño de gránulos:	2 fracciones 2-10 y 20-35 micrones
Forma de gránulo:	esférico - elíptico
Claridad de la pasta:	opaca
Textura de la pasta:	corta, consistente
Sabor y color:	suaves

- **Acción funcional**

El BERNESOL se utiliza en casi todas las elaboraciones de medallones, hamburguesas, bastones y formas.

Es un auxiliar perfecto para estabilizar las masa.

○ **DOSIS:**

De 2 a 4 kgs. por 100 kgs. de masa.

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja de 25 kgs.

BERNESOL F

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