

AÇIKLAMA	ÜRÜN	YARARI	DOZAJI
OKSİTLEYİCİ MADDELER:			100 KG UN BAŞINA
Askorbik asit % 100	Edge S1	Buğday glutenini güçlendirir ve daha fazla stabilite verir.	1-10g
Azodikarbonamid % 23 *	Smartox X6 *	Buğday glutenini güçlendirir ve daha fazla stabilite verir. Uzun fermentasyon için.	1-10g
Kalsiyum Peroksit *	EDGE PS C *	Buğday glutenini güçlendirir ve daha fazla stabilite verir. Farinografta uzun ve sabit bir eğri verir.	1-10g
UN AĞARTMA			
Benzoil Peroksit % 27 *	EDGE E6 *	Unu 48 saat içinde ağartır.	10-50g
İndirgen Madde			
L-Sistein	Edge Y18	Hamuru rahatlatır.	0,5-1g
	Edge C10	Hamuru rahatlatır.	5-10g
Piştirme Katkı Maddeleri			
Soya Unu	Enzim aktif yağlı		100-1000g
	Enzim aktif yağsız		100-1000g
Maltlı Buğday Unu	Aktiva Malt unu	Daha iyi tat, esmerleşme, hacim verir.	100-1000g
DATEM	Emul DGB	Daha iyi hacim, raf ömrü, işlenebilirlik sağlar.	0,1-0,3 %
SSL	Emul DHİ	Daha iyi hacim, raf ömrü, işlenebilirlik, daha yumuşak kabuk ve düzenli iç yapı.	0,1-0,3 %
Buğday Gluteni	Edge Gluten	Protein seviyesini artırır.	0,5-3 %
Eksi mayalar	buğday	Ekmeklerde daha güzel tat ve daha güzel bir koku verir.	0,5-1 %
	cavdar		0,5-1 %
Enzimler			
Alfa-Amilaz	N-zym LM 30	Hacim artışı, daha iyi esmerleşme, düşme sayıları yüksek olduğunda kullanılır.	0,5-3g
	N-zym LM 40		0,3-2g
	N-zym LM 5		4-15g
Bakteriyel Amilaz	N-zym BA	Raf ömrüne olumlu etkisi vardır.	0,5-2g
Fungal Ksilanaz	N-zym E 9	Çok daha iyi hacim ve hamur esnekliği.	1-3g
	N-zym E20		1-3g
	N-zym AiA		1-3g
Bakteriyel Ksilanaz	N-zym BAH		1-3g
Glukoseoksidaz	N-zym GO 10000	Hacmi ve kararlılığı artırır.	0,5-3g
Glucoseamylase	N-zym GA 30	Ekmek rengin de iyileşme ve tazelik.	1-3g
Lipaz	N-zym i	Çok daha iyi hacim, nispeten ekmekiçi beyazlığı sağlar.	0,5-1,5g
	N-zym iX		0,5-2g
Datem Replacer	N-zym DE FX	Çok daha iyi hacim, kararlılığı artırır, ekmek iç yapısında iyileşme sağlar.	1-3g
	N-zym DE FX Plus		0,5-3g
Transglutaminaz	N-zym TG	Stabiliteyi artırır, protein bağları oluşturur.	1-3g
Proteaz	N-zym R12	Bisküvi, kraker ve gofrette istenen özellikleri sağlar.	5-10g
	N-zym R10	Sert hamurları rahatlatır.	2-10g

DETAYLI BİLGİ İÇİN: edge-foods GmbH · Van-der-Smissen-Straße 2a · D-22767 Hamburg · www.edge-foods.de

Ünal Özsoy

Mobil: +49 (0) 176-232 899 80 + 90 532 505 5225 (TR)

u.ozsoy@edge-foods.de

Markus Bostel

Mobil: +49 (0) 170-927 82 33

m.bostel@edge-foods.de

AÇIKLAMA	ÜRÜN	YARARI	DOZAJI
OKSİTLEYİCİ MADDELER:			100 KG UN BAŞINA
Bileşikler			
Gluten Replacer	N-zym ENH 55	Hacmi artışı ve su emilimini artırır, iç yapıda iyileşme, ve güzel bir kabuk yapısı sağlar.	10-50g
Su Bağlama	N-zym ENH 100	Su emilimini artırır.	10-100g
Çok Amaçlı Karışım	N-zym BR 1500	Un değirmenlerinde tek kullanımlık komple karışım, tüm ekmekler için uygun ve un kalitesini artırır.	10-20g
	N-zym BR 17	BR 1500 gibi komple karışım,- daha yüksek düşme sayısı zayıf ve orta unlar için.	10-20g
	N-zym BXE	un işleme bileşiği.	10-25g
	N-zym BXE PLUS	un işleme bileşiği.	10-25g
	N-zym HBK	Ev yapımı un için kullanılan , esas olarak chapati ve yassı ekmek için uygundur.	10-25g
	N-zym iP3	Makarna için durum buğdayı yerine kullanılır, normal un kullanımı için.	50-60g
	N-zym iP 4		50-60g

Fırın Geliştirici			
	Pullmann	Konsantre çok amaçlı iyileştirici, fırınlar için 1 kg'luk teneke kutuda.	10-20g
	Pullmann CAM 2	Baget tipi ekmek ve çörekler için emülgatör dahil çok amaçlı ekmek geliştirici.	150-300g
	Tiger	fırınlar için, 1 kg'luk kutularda iyileştirici konsantre.	20g
	Aktiva DSL	Daha iyi hacim ve işlenebilirlik, daha iyi kabuk yapısı için geliştirici bir üründür.	0,1-0,3 %

Ürünler hayvansal hammaddeler içermemektedir ve üretimimizde hayvansal ürünler kullanılmamıştır.

Bileşikler			
Tek Vitaminler	A, B, C, Mineraller, Demir, Çinko	Un takviyesi için.	
Vitamin Karışımları	Muhtelif	Un takviyesi için.	

Müşteriye özel, kişiye özel bileşikler ve karışımlar mümkündür. Ayrıca farklı boyutlarda özel etiketleme ve paketleme. Standart ambalaj 20-25 kg net PE-Inliner içeren karton kutu veya 25 kg'luk net PE/kağıt torbadır.

• * işaretli ürünlerin Türkiye'de kullanımına izin verilmez, ulusal mevzuat dikkate alınmalıdır.

DETAYLI BİLGİ İÇİN: edge-foods GmbH · Van-der-Smissen-Straße 2a · D-22767 Hamburg · www.edge-foods.de

Ünal Özsoy

Mobil: +49 (0) 176-232 899 80 + 90 532 505 5225 (TR)

u.ozsoy@edge-foods.de

Markus Bostel

Mobil: +49 (0) 170-927 82 33

m.bostel@edge-foods.de