



DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	BENEFICIO	DOSIFICACIÓN	
AGENTES OXIDANTES:			CADA 100 KG DE HARINA	
Ácido ascórbico 100%	Edge S1	Refuerza el gluten y genera mayor estabilidad.	1-10g	X
Azodicarbonamida 23%	Smartox X6	Refuerza el gluten y genera mayor estabilidad. Para fermentaciones largas.	1-10g	
Peróxido de calcio	EDGE PS C	Refuerza el gluten y genera mayor estabilidad. Logra una larga y estable curva de farinograma.	1-10g	
<b>Agentes de blanqueo</b>				
Peróxido de benzoilo 27%	EDGE E6	Blanquea la harina en un período de 48 horas.	10-50g	
<b>Agentes reductores</b>				
L-Cysteina anhidra	Edge Y18	Relaja la masa.	0,5-1g	
	Edge C10	Relaja la masa.	5-10g	
<b>Aditivos para panificación</b>				
Harina de soja	Aktiva Soyflour FE	Soyflour fullfat enzymactive.	100-1000g	X
	Aktiva Soyflour ED	Soyflour enzymeactive defatted.	100-1000g	
Harina de malta	Aktiva Maltflour	Mejora sabor, dorado y volumen.	100-1000g	
DATEM emulsionante	E-MUL DGB	Mejora volumen, conservación y maquinabilidad.	0,1-0,3%	X
SSL emulsionante	E-MUL DHI	Mejora volumen, conservación, maquinabilidad y suaviza la miga.	0,1-0,3%	X
Gluten	Edge Gluten	Incrementa el nivel de proteína.	0,5-3%	
Masa madre	Sourdough wheat	Reemplaza las masas madres de elaboración propia.	0,5-1%	
	Sourdough rye		0,5-1%	
<b>Enzimas</b>				
Alfa-amilasa	N-zym LM 30	Aumenta volumen, mejora dorado. Se utiliza cuando los índices de caída (falling numbers) son elevados.	0,5-3g	X
	N-zym LM 40		0,3-2g	X
	N-zym LM 5		4-15g	X
Amilasa bacteriana	N-zym BA	Aumenta volumen y elasticidad de la masa.	0,5-2g	X
Xilanasa fúngica	N-zym E 9		1-3g	X
	N-zym E20		1-3g	X
	N-zym AiA		1-3g	
Xilanasa bacteriana	N-zym BAH		1-3g	X
Glucosa oxidasa	N-zym GO 10000	Incrementa volumen y estabilidad.	0,5-3g	X
Glucosa-amilasa	N-zym GA 30	Mejora el dorado y el volumen.	1-3g	X
Lipasa	N-zym i	Mejora mucho el volumen y reemplaza emulsionantes.	0,5-1,5g	X
	N-zym iX		0,5-2g	X
Reemplazante de DATEM	N-zym DE FX	Mejora mucho el volumen, reemplaza emulsionantes, incrementa estabilidad.	1-3g	X
	N-zym DE FX Plus		0,5-3g	X
Transglutaminasa	N-zym TG	Incrementa estabilidad y genera ligamentos entre proteínas.	1-3g	
Proteasa	N-zym R12	Para uso en galletas.	5-10g	X
	N-zym R10	Relaja masas tensas.	2-10g	X

**FOR FURTHER INFORMATION: edge-foods GmbH**

Van-der-Smissen-Straße 2a · D-22767 Hamburg · Rudolf Diesel Straße 20 · D-24558 Henstedt Ulzburg · [www.edge-foods.de](http://www.edge-foods.de)  
Tel: +49(0)40-39 99 90-11 · Fax: +49(0)40-39 99 90-29 · Mobil: +49(0)170-927 82 33 · [m.bostel@edge-foods.de](mailto:m.bostel@edge-foods.de)

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	BENEFICIO	DOSIFICACIÓN	
AGENTES OXIDANTES:			CADA 100 KG DE HARINA	

### Compuestos

Reemplazante de gluten	N-zym ENH 55	Incrementa volumen y absorción de agua.	10-50g	X
Retenedor de agua	N-zym ENH 100	Incrementa la absorción de agua.	10-100g	X
Mezclas multipropósito	N-zym BR 1500	Compuesto completo de tratamiento único apta para todas las masas fermentadas con levaduras y de alta tolerancia a la variación de la calidad de harinas.	10-20g	X
	N-zym BR 17	Compuesto completo como BR 1500 que mejora adicionalmente la estabilidad. Para harinas con elevados índices de caída (high falling nos.).	10-20g	X
	N-zym BXE	Compuesto para tratamiento "todo en uno".	10-25g	
	N-zym BXE PLUS	Compuesto para tratamiento "todo en uno" e incremento de volumen volume.	10-25g	X
	N-zym HBK	Compuesto para panificación casera particularmente apto para pan chapati y pan chato.	10-25g	
	N-zym iP3	Compuesto para pasta para usar trigo común en vez de trigo Durum.	50-60g	
	N-zym iP 4		50-60g	

### Mejoradores de panificación

	Pullmann	Mejorador concentrado multipropósito en lata de 1 Kg para panaderías que no necesitan emulsionantes.	10-20g	X
	Pullmann CAM 2	Mejorador concentrado multipropósito con emulsionante para panes tipo baguettes y tipo bollos.	150-300g	X
	Tiger	Mejorador concentrado multipropósito en lata de 1 Kg para panaderías que no necesitan emulsionantes.	20g	
	Aktiva DSL	Mejorador para un mejor volumen y maquinabilidad, mejor estructura de migajas.	0,1-0,3%	

**Los productos están libres de cualquier materia prima de origen animal. En la planta de producción no se utiliza ningún producto de origen animal.**

### Vitamins

Vitaminas individuales	A, B, C, minerales, hierro, zinc	Para productos alimenticios fortificados.		
Mezclas de vitaminas	Varias	Para fortificación de harinas.		

**Se elaboran también compuestos específicos a la medida de las necesidades del cliente. Es posible también elaborar productos con la marca privada del distribuidor y en diferentes empaques. Los empaques estándar son de 20-25 Kg netos en cajas de cartón con forro de polietileno o papel interno.**



Nuestra producción está certificada por HALAL CONTROL.  
Varios productos son conformes con HALAL (marcados con "x").

FOR FURTHER INFORMATION: edge-foods GmbH

Van-der-Smissen-Straße 2a · D-22767 Hamburg · Rudolf Diesel Straße 20 · D-24558 Henstedt Ulzburg · www.edge-foods.de  
Tel: +49(0)40-39 99 90-11 · Fax: +49(0)40-39 99 90-29 · Mobil: +49(0)170-927 82 33 · m.bostel@edge-foods.de