


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	X
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. Farinografıta uzun ve sabit bir eğri verir.	1-10g	
<b>Un Ağartma</b>				
Benzoil Peroksit % 27 *	EDGE E6 *	Unu 48 saat içinde ağartır.	10-50g	
<b>İndirgen Madde</b>				
L-Sistein	Edge Y18	Hamuru rahatlatır.	0,5-1g	
	Edge C10	Hamuru rahatlatır.	5-10g	
<b>Piştirme Katkı Maddeleri</b>				
Soya Unu	Enzim aktif yağlı		100-1000g	X
	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 %	X
SSL	Emul DHi	Daha iyi hacim, raf ömrü, işlenebilirlik, daha yumuşak kabuk ve düzenli iç yapı.	0,1-0,3 %	X
Buğday Gluteni	Edge Gluten	Protein seviyesini artırır.	0,5-3 %	
Eksi mayalar	buğday	Ekmelerde daha güzel tat ve daha	0,5-1 %	
	cavdar	güzel bir koku verir.	0,5-1 %	
<b>Enzimler</b>				
Alfa-Amilaz	N-zym LM 30	Hacim artışı, daha iyi esmerleşme, düşme sayıları yüksek olduğunda kullanılır.	0,5-3g	X
	N-zym LM 40		0,3-2g	X
	N-zym LM 5		4-15g	X
Bakteriyel Amilaz	N-zym BA	Raf ömrüne olumlu etkisi vardır.	0,5-2g	X
Fungal Ksilanaz	N-zym E 9	Çok daha iyi hacim ve hamur esnekliği.	1-3g	X
	N-zym E20		1-3g	X
	N-zym AiA		1-3g	
Bakteriyel Ksilanaz	N-zym BAH		1-3g	X
Glukoseoksidaz	N-zym GO 10000	Hacmi ve kararlılığı artırır.	0,5-3g	X
Glucoseamylase	N-zym GA 30	Ekmek rengin de iyileşme ve tazelik.	1-3g	X
Lipaz	N-zym i	Çok daha iyi hacim, nispeten ekmekiçi beyazlığı sağlar.	0,5-1,5g	X
	N-zym iX		0,5-2g	X
Datem Replacer	N-zym DE FX	Çok daha iyi hacim, kararlılığı artırır, ekmek iç yapısında iyileşme sağlar.	1-3g	X
	N-zym DE FX Plus		0,5-3g	X
Transglutaminaz	N-zym TG	Stabiliteyi artırır, protein bağları oluşturur.	1-3g	
Proteaz	N-zym R12	Bisküvi, kraker ve gofrette istenen özellikleri sağlar.	5-10g	X
	N-zym R10	Sert hamurları rahatlatır.	2-10g	X

**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	
<b>Bileşikler</b>				
Gluten Replacer	N-zym ENH 55	Hacmi artışı ve su emilimini artırır, iç yapıda iyileşme, ve güzel bir kabuk yapısı sağlar.	10-50g	X
Su Bağlama	N-zym ENH 100	Su emilimini artırır.	10-100g	X
Çok Amaçlı Karışım	N-zym BR 1500	Un değirmenlerinde tek kullanımlık komple karışım, tüm ekmekler için uygun ve un kalitelerini artırır.	10-20g	X
	N-zym BR 17	BR 1500 gibi komple karışım,- daha yüksek düşme sayısı zayıf ve orta unlar için.	10-20g	X
	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	X
	N-zym iP3	Makarna için durum buğdayı yerine kullanılır, normal un kullanımı için.	50-60g	
	N-zym iP 4		50-60g	

<b>Fırın Geliştirici</b>				
	Pullmann	Konsantre çok amaçlı iyileştirici, fırınlar için 1 kg'luk teneke kutuda.	10-20g	X
	Pullmann CAM 2	Baget tipi ekmek ve çörekler için emülgatör dahil çok amaçlı ekmek geliştirici.	150-300g	X
	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.**

<b>Bileşikler</b>				
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.**

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



Üretimimiz HALAL CONTROL den sertifikalıdır  
„X“ İşaretili Ürünlerimiz HALAL sertifikalıdır.

**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