

Description	Produit	Bénéfice	Dosage Pour 100 kg de farine
<b>Agents oxydants:</b>			
Acide Ascorbique 100%	Edge S1	Renforce le gluten de blé et donne plus de stabilité	1-10
Azodicarbonamide 23% *	Smartox X6 *	Renforce le gluten de blé et donne plus de stabilité pour les longues fermentations	1-10
Peroxyde de Calcium *	Edge PS C*	Renforce le gluten de blé et donne plus de stabilité. Donne une courbe longue et stable au Farinographe	1-10
<b>Agent blanchissant</b>			
Peroxyde de Benzoyle 27% *	Edge E6 *	Blanchit la farine en 48 heures	10-50
<b>Agent réducteur</b>			
L-cystéine anhydre	Edge Y18 Edge C10	Détend la pâte Détend la pâte	0,5-1 5-10
<b>Additifs de panification</b>			
Farine de soja	Aktiva Soyflour FE Aktiva Soyflour ED	Farine de soja enzymatique entière Farine de soja enzymatique désuillé	100-1000 100-1000
Farine de blé malté DATEM émulsifiant	Aktiva Maltflour E-MUL DGB	Meilleur goût, brunissement, volume Meilleur volume, date de péremption, maniabilité	100-1000 0,1-0,3%
SSL émulsifiant	E-MUL DHi	Meilleur volume, date de péremption, maniabilité, mie moelleuse	01,-0,3%
Gluten de blé Levain	Edge Gluten Levain de blé Levain de seigle	Augmente le niveau de protéines Remplace le levain artisanal	0,5-3% 0,5-1% 0,5-1%
<b>Enzymes</b>			
Alpha-Amylase	N-zym LM 30 N-zym LM 40 N-zym LM 5	Augmente le volume, meilleur brunissement, à utiliser quand le temps de chute est haut Bien meilleur volume et élasticité de la pâte	0,5-3g 0,3-2g 4-15g
Amylase bactérienne	N-zym BA		0,5-2g
Xylanase fongique	N-zym E 9 N-zym E20 N-zym AiA		1-3g 1-3g 1-3g
Xylanase bactérienne	N-zym BAH	Augmente volume et stabilité	1-3g
Glucose Oxidase	N-zym GO 10000		0,5-3g
Glucose Amylase	N-zym GA 30	Augmente volume et stabilité	1-3g
Lipase	N-zym i N-zym iX	Bien meilleur volume, remplacement d'émulsifiant	0,5-1,5g 0,5-2g
Datem remplacement	N-zym DE FX	Bien meilleur volume, remplacement d'émulsifiant, augmente la stabilité	1-3g

**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)

Transglutaminase	N-zym DE FX Plus	Augmente la stabilité, forme des liaisons protéiques	0,5-3g
	N-zym TG		1-3g
Protease	N-zym R 12	Usage pour biscuits	5-10g
	N-zym R 10	Détend les pâtes dures	2-10g

Description	Produit	Bénéfice	Dosage Pour 100 kg de farine
-------------	---------	----------	---------------------------------

**Mélanges**

Gluten remplacement	N-zym ENH 55	Augmente le volume et l'absorption d'eau	10-50g
Agent hydrophile	N-zym ENH 100	Augmente l'absorption d'eau	10-100g
Mix divers	N-zym BR 1500	Mix complet pour farine meunière, adapté à tout type de pain à levure et à toute qualité de farine	10-20g
	N-zym BR 17	Mix complet comme BR 1500 avec augmentation de la stabilité, adapté à de hauts temps de chute	10-20g
	N-zym BXE	Mix prêt à l'emploi	10-25g
	N-zym BXE PLUS	Mix prêt à l'emploi avec augmentation du volume	10-25g
	N-zym HBK	Mix pour farine ménagère principalement adapté pour chapatti et pain plat	10-25g
	N-zym iP3	Mix pour pâtes pour utiliser du blé normal à la place du blé dur	50-60g
	N-zym iP 4		50-60g

**Améliorants de panification**

	Pullmann	Améliorant concentré pour tout type d'application, en boîte de 1kg, pour boulangeries n'utilisant pas d'émulsifiants	10-20g
	Pullmann CAM 2	Améliorant de panification, émulsifiant inclus, pour baguette ou petit-pain	150-300g
	Tiger	Améliorant concentré, en boîte de 1kg, pour boulangeries n'utilisant pas d'émulsifiants	20g
	Aktiva DSL	Améliorant pour meilleur volume et maniabilité, meilleure structure de la mie	0,1-0,3%

**Les produits ne contiennent aucune matière d'origine animale et aucune matière d'origine animale est utilisée dans notre production.**

**Vitamines**

Vitamines	A, B, C, minéraux, fer, zinc	Pour différents produits alimentaires fortifiés en vitamines
Vitaminmixes	Divers	Pour enrichissement de la farine