

Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : CFIA@CFIA.FR
WEB : WWW.CFIA.FR

C. F. I. A.

VOLUMEN 52A [Incorporation: 0,500%]

Nouilles étuvées,
Yakisoba, Ramen, Nouilles
blanches fraîches & salées,
nouilles aux œufs frais ou
en poudre

Le « VOLUMEN 52A » est un complexe enzymatique, qui offre des avantages fonctionnels pour le plus large éventail de nouilles de type asiatique (à la vapeur, bouilli ou frit).

Sa faible capacité de rétention d'eau permet de traiter plus facilement la pâte avec un temps mixage réduit, une précision et une facilité accrue dans la formulation de nouilles permettant d'atteindre des qualités supérieures, même avec des blés à faible teneur en protéines.

Le « VOLUMEN 52A » travaille comme un agent relaxant pour nouilles. Il augmente la tolérance du traitement, améliore le volume des produits finis, développe la symétrie et la structure des cellules.

- **INGREDIENTS :**

Enzymes - Farine de fèves - Gluten de blé

- **CONDITIONNEMENT :**

Sac papier de 25 kg, doublé polyéthylène

- **CONSERVATION :**

12 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans le conditionnement d'origine.

- **SITUATION VIS-A-VIS DES OGM :**

Produit conventionnel, pas d'étiquetage OGM, conformément aux Règlements CE n° 1929 & 1830/2003

DONNEES INFORMATIVES SUR LES ALLERGENES :

Présent dans la formule [+] / Absent [-]
Présence possible par contamination croisée [rcc]

.Arachide	-	.Céréales à gluten	+
.Fruits à coque	-	.Lait	rcc
.Céleri	-	.Œufs :	rcc
.Crustacés	-	.Soja	-
.Sésame, lupin	-	.Lupin	-
.Moutarde	-	.Sulfites >10mg/100Kg	-
.Poisson	-	.Céréales à gluten	-