

ANTINITIN 40

SREDSTVO ZA PREPREČEVANJE KVARJENJA KRUHA



Proizvaja:
Žito Intes d.d.
Meljska c. 19
2000 Maribor
DE Ljubljana
Slovenija



Preprečuje rast večine mikroorganizmov v pekovskih izdelkih. Zelo učinkovit je proti nitkavosti (proti bakterijam, ki so znane kot *Bacillus subtilis* in *Bacillus mesentericus*). Ne zavira fermentacije in ne spreminja vonja in okusa pekovskim izdelkom.

Sestavine:
sredstvo za uravnavanje kislosti (E 262), pšenična bela moka, pšenični škrob.

Dozacija: 0,5 % na moko

Navodilo za uporabo:

Na 100 kg moke dodamo 0,5 kg ANTINITINA 40.

To količino lahko nekoliko povečamo pri temnih kruhkih, zlasti v poletnih mesecih.

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 1 leto.