




















Gluten	Farine de fèves/soja	levure désactivée	malt	Hémicellulases (dont endoglucanases)	Glucose-oxydase *	Lipases	Alpha-amylases	Acide ascorbique et ses sels	Emulsifiants : lécithine, mono et diglycérides d'acides gras, datem	Gélifiants, Stabilisants et Épaississants	
											FORMATION DE LA PATE Formation du réseau de gluten Lissage de la pâte
											MACHINABILITE Allongement / souplesse
											FERMENTATION Action sur l'activité fermentaire
											TOLERANCE Action sur la qualité des protéines Tenue optimisée Rétention gazeuse renforcée
INGREDIENTS				ENZYMES			ADDITIFS				

* cf. restriction d'utilisation dans la fiche enzymes correspondante

Farine de fèves/soja		Malt		Alpha-amylases		Hémicellulases		Acide ascorbique et ses sels		Emulsifiants : lécithine, mono et diglycérides d'acides gras, datem		Gélifiants, Stabilisants et Epaississants	
							VOLUME Action sur les caractéristiques de la pâte et de la fermentation						
							COULEUR DE LA CROûTE <i>Action sur la formation des sucres au cours de la fermentation et leur transformation durant la cuisson</i>						
								ASPECT DE LA CROûTE (croustillance de la croûte et retard rassissement) Action sur le maintien et la répartition de l'eau dans le produit fini					
								REGULARITE DE L'ALVEOLAGE DE LA MIE Action sur l'homogénéité de la pâte et la rétention gazeuse					
								COLORATION DE LA MIE Blanchiment					
								AROMES Action sur les amidons et les sucres					
								CONSERVATION Action sur le maintien et la répartition de l'eau dans le produit fini.					
INGREDIENTS		ENZYMES		ADDITIFS									