

	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 Epaississants	
												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	Géifiants, Stabilisants et Epaississants	
							VOLUME Action sur les caractéristiques de la pâte et de la fermentation
							COULEUR DE LA CROUTE <i>Action sur la formation des sucres au cours de la fermentation et leur transformation durant la cuisson</i>
							ASPECT DE LA CROUTE (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			