



## EXTRUFRESH

### Perfil del producto



Mezcla de emulsionantes y enzimas específicas destinado a la fabricación de productos de panificación que requieren mantener suavidad y frescura por tiempo prolongado.



**INDUSTRIAS LUDAFÁ S.A.**  
Cdra.: Los Helechos Mz. D-1 Solar 8 (Vía Durán Tambo)  
Telfs.: 042808997 - Cel.: 097132790 Servicio al Cliente: 042817385  
Durán - Guayaquil - Ecuador  
E-mail.: ventas@ludafaecuador.com

ludafaecuador @ludafaecuador

[www.ludafaecuador.com](http://www.ludafaecuador.com)



# Extrufresh

#### VENTAJAS DE USO:

- Confiere humedad y suavidad en panes embolsados, panetones, etc.
- Permite una mayor absorción del agua en la masa.
- Brinda una miga uniforme sin túneles.
- Evita el envejecimiento del almidón.

#### MODO DE USO:

Pan de Molde y panes suaves: 0.5 - 1% sobre el peso total de la harina.  
Panetones (Pan de Pascua): 2 % sobre el peso total de la harina.

#### APLICACIONES:



#### COMPOSICIÓN:

- Emulsificantes
- Enzimas específicas para conservar la frescura

#### CONDICIONES GENERALES:

Presentación	: En bolsas de polietileno de 1 Kg, 5 Kg y 20 Kg.
Secundario	: Caja de cartón corrugado cuando se requiera.
Almacenamiento	: En lugar fresco, sin incidencia solar.
Tiempo de vida útil	: Seis meses.
Instrucciones en la etiqueta	: Nombre del producto, composición, peso neto, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, conservación o almacenamiento, nombre y domicilio legal de fabricante.

#### GLOSARIO

P/V	: Peso sobre volumen.
Ufc/g	: Unidad formadora de colonias por gramo de producto.
Mg KOH/g.	: Miligramos de Hidróxido de Potasio por gramo de producto.