

## Acido Ascórbico

### Ficha Técnica

#### Descripción

Polvo cristalino fino, de color blanco, sabor ácido e inodoro.

Se usa como antioxidante de masas en panificación para ayudar a:

- Refuerza el gluten.
- Mejora la resistencia al trabajo mecánico
- Mejora la retención de gas.
- Aumenta el volumen del pan.
- Reduce el período de maduración de la harina.

#### Aplicación

- Productos de panadería y pastelería.
- Óptima en masas batidas y soft.
- Para fermentaciones largas y procesos mecánicos exigentes.

#### Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 5 kg neto.

#### Ingredientes

Acido Ascórbico.

#### Dosificación

Según el producto a elaborar, sugerimos  
2 - 3 g / 50 kg de harina

#### Aporte Nutricional

##### INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 10 g

Porciones por envase: 500

|                           | 100g | 1 porción |
|---------------------------|------|-----------|
| <b>Energía</b> (kcal)     | 0    | 0         |
| <b>Proteínas</b> (g)      | 0    | 0         |
| <b>Grasa Total</b> (g)    | 0    | 0         |
| <b>H. de C. disp.</b> (g) | 0    | 0         |
| Azúcares totales (g)      | 0    | 0         |
| <b>Sodio</b> (mg)         | 0    | 0         |

#### Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

Evitar el contacto con la piel y los ojos.

**12 meses** desde la fecha de envasado.

