



# Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

Your dependable source for baking excellence  
The right solution at the right time

## الشركة الفرنسية للمقومات و المواد المحسنة

منتجات فعالة لخبز ممتاز  
الحل المناسب في الوقت المناسب

*Améliorant de boulangerie RMX 260 W5*

### Bread improver RMX 260 W5 (Inc. 0,5%)

محسن الخبز (خلط ٠,٥%)

#### Advantages

This bread improver has been developed to offer you the following advantages:

- A better handling
- A better development in the oven
- A better volume of your final product
- More loaf breads per kg of flour

#### Storage instructions

Will last for up to 12 months in a dry and cool area, unopened in the original packaging

#### Ingredients

Beans flour, wheat malt, ascorbic acid E300, enzymes, emulsifier E472e.

#### Packing

25 kg in paper bag ; 900 kg per pallet.

#### فَعَالِيَات

صنع هذا المحسن الخبز ليعطي لكم الفعاليات الآتية:

- أحسن سلس العجن
- أحسن توسيع بالفرن
- أحسن حجم المنتج الأخير
- أكثر منتج لكل كلغرام الطحين

#### معلومات الإحتفاظ

يحفظ ١٢ أشهر بتعبئته الأصلية في مكان بارد وجاف.

#### المكونات

طحين الفول، ملط القمح، حامض الأسكريك E300، أنزيمات، مستحلب E472e.

#### التعبئة

٢٥ كلغ في كيس ورق، ٩٠٠ كلغ بكل منصة