



## SR30

Solution de  
**réduction de sel**



**Ibis® SR30** est une solution de réduction de sel. Il régularise la fermentation et évite le relachement des pâtes.



**Réduisez votre dose  
de sel dans vos pains sans  
modifier la perception salée  
et le goût du pain**

✓ **Aucune modification  
de la saveur salée**

✓ **Aucune altération  
du goût du pain**

## INFORMATIONS PRATIQUES

### DOSE D'UTILISATION

Dose d'emploi en % du poids de farine :  
2% pour un dosage initial en sel  
de 1,8%. Se référer à la fiche technique  
pour les produits dans lesquels  
IBIS® SR30 est autorisé.

### MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin  
à la farine avant pétrissage.

### CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 10 kg net avec poche  
interne en polyéthylène étanche.

### CONSERVATION

24 mois à compter de la date  
de production.

### STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec  
et frais (25°C max.).

### INGRÉDIENTS

Sel, Sel minéral (potassium), levain  
de blé dévitalisé, levure désactivée,  
auxiliaire technologie : huile végétale.  
Fabriqué dans un atelier utilisant du  
gluten, soja et lait.

### RÉGLEMENTATION

Ibis® SR30 n'est pas autorisé dans le  
pain de tradition française et les pains  
rentrant dans la dénomination pain  
courant français. La réduction de 25%  
de NaCl dans le pain permet l'allégation  
« réduit en sodium » selon les recettes  
utilisées.

**À chaque pétrin,**  
*une solution  
efficace...*

Ibis® est la marque des améliorants  
Lesaffre sur laquelle vous pouvez compter.  
C'est votre source de performance  
quotidienne avec des solutions techniques  
expertes et faciles à utiliser.

**Ibis® SR30** apporte une solution complète pour le boulanger qui souhaite réduire la dose de sel dans sa production sans pénaliser les attentes de ses clients quant à l'achat d'un pain avec du goût. Le pouvoir aromatique du levain dévitalisé et de la levure désactivée contenus dans Ibis® SR30, permet de masquer les offnotes ou «goûts non attendus» dus à la réduction de sel.



\* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).

#### LES AVANTAGES D'IBIS® SR30

- ✓ **L'hydratation de la pâte > Absorption d'eau**
- ✓ **La structure de réseau de gluten > Tolérance**
- ✓ **L'oxydation de la pâte > Effet antioxydant**
- ✓ **Fermentation de la pâte**
- ✓ **La couleur de la mie & de la croûte**
- ✓ **Le goût salé & l'enrichissement du profil aromatique du pain**
- ✓ **La conservation du pain**

#### 2 en 1 : Utilisation facile

en remplacement complet de sel selon le dosage ci-dessous :

Dose initiale de sel dans le pain	2 %	1,8 %	1,4 %	1,1 %
Dose équivalente en SR30 (sel inclut)	2,3 %	2 %	1,6 %	1,2 %

Lesaffre vous propose une gamme complète d'améliorants de panification pour répondre à chacun de vos besoins.

	Pains courants français	Pains & Pains spéciaux	Vienniseries	Brioches / Pains de mie	Direct	Pousse contrôlée / Lente	Surgelé	Tolérance / Volume	Moelleux / Fraîcheur	Extensibilité / Machinabilité	Anti-dogues	Conditionnement
<b>IBIS</b> JOUEZ LA SÉCURITÉ												
DIRECT/FROID	✓					✓	✓	✓				15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓				✓	✓	✓	✓			15 kg
VIENNOISERIE		✓	✓			✓	✓	✓	✓			5 - 10 kg
EXTRA MOELLEUX				✓		✓	✓	✓	✓			10 kg
PAINS BIO	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓		10 kg
PÂTES SUCRÉE BIO		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		10 kg
<b>Relax</b> EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ												
DIRECT/FROID	✓					✓	✓	✓		✓		15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		15 kg
<b>croustilis</b> LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE												
PLATINIUM 0,5% - 1%	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓		10 - 15 - 25 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		25 kg
DÉTENTE	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	25 kg
FRAÎCHEUR	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓		20 kg
SAVEUR	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓		15 kg

2025/07 - FR - v1