

# ROMA

Roma Biotec Ind. e Com. LTDA



# LINHA ROIL MIX



# ROIL MIX

O **Roil Mix** é um desmoldante líquido emulsionado à base de água, ceras e óleos vegetais, desenvolvido com ingredientes selecionados, para desmoldar pães, bolos e outros produtos panificados. Indicado para massas com baixa e média concentração de açúcar.

A aplicação do desmoldante não altera nenhuma propriedade da massa como: aroma, maciez, gosto e tonalidade do produto final.

## Benefícios:

- Reutilização da forma nos mais diversos produtos
- Mais agilidade em sua linha de produção
- Evita a carbonização do óleo na forma
- Mantém a integridade do produto
- Redução de custos devido ao baixo índice de desperdício



**Embalagem: Galão de 5 litros**



Foto meramente ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, 'pão para hot dog, pão para hamburguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Capeleti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# ROIL MIX PREMIUM

O **Roil Mix Premium** é um desmoldante líquido emulsionado à base de ceras e óleos vegetais, desenvolvido com ingredientes selecionados para desmoldar pães, bolos e outros produtos panificados. Indicado para massas com alta e média concentração de açúcar.

A aplicação do desmoldante não altera nenhuma propriedade da massa como: aroma, maciez, gosto e tonalidade do produto final.

## Benefícios:

- Reutilização da forma nos mais diversos produtos
- Mais agilidade em sua linha de produção
- Evita a carbonização do óleo na forma
- Mantém a integridade do produto
- Redução de custos devido ao baixo índice de desperdício



**Embalagem: Galão de 5 litros**



Foto meramente ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Cauletí, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.



# LINHA BIOSTÁTICO



# BIOSTÁTICO DILUÍDO

Conservante líquido concentrado à base de umectantes e ácidos orgânicos, desenvolvido com ingredientes selecionados para inibir o aparecimento de fungos em produtos panificados.

Sua aplicação garante a queda do número de contaminantes e uma leve redução da atividade de água, efeitos sinérgicos importantes para a vida do produto, não alterando nenhuma propriedade da massa como: aroma, maciez, gosto e tonalidade do produto final.

Apresenta alto grau de inibição e amplo espectro de ação em espécies fúngicas, causando instabilidade metabólica em fungos deteriorantes.

## Benefícios:

- Maior qualidade para o seu produto
- Redução do nível de devolução causada por mofo
- Aumento da vida útil em prateleira



Embalagem: Galão de 5 litros



Foto meramente ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Capeceti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# BIOSTÁTICO CONCENTRADO

Conservante líquido concentrado à base de umectantes e ácidos orgânicos, desenvolvido com ingredientes selecionados para inibir o aparecimento de fungos em produtos panificados.

Sua aplicação garante a queda do número de contaminantes e uma leve redução da atividade de água, efeitos sinérgicos importantes para a vida do produto, não alterando nenhuma propriedade da massa como: aroma, maciez, gosto e tonalidade do produto final.

Apresenta alto grau de inibição e amplo espectro de ação em espécies fúngicas, causando instabilidade metabólica em fungos deteriorantes.

## Benefícios:

- Maior qualidade para o seu produto
- Redução do nível de devolução causada por mofo
- Aumento da vida útil em prateleira



**Embalagem: Galão de 5 litros**



Foto meramente ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Capeleti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# POTENCIALIZADOR BIOSTÁTICO

**Potencializador Biostático** é um acidulante líquido à base de umectantes e ácidos orgânicos, desenvolvido com ingredientes selecionados promovendo a redução do pH e potencializando a ação dos conservantes em seu efeito biostático.

Como um aditivo redutor, possibilita maior extensibilidade para rede de glúten, retardando o processo de escurecimento das massas alimentícias frescas.

Sua utilização não altera nenhuma propriedade da massa como: aroma, maciez, gosto e tonalidade do produto final.

## Benefícios:

- Maior qualidade para o seu produto
- Redução do nível de devolução causada por mofo
- Aumento da vida útil em prateleira



**Embalagem: Galão de 5 litros**



Foto meramente ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Caapeleti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.



# IBBM BIOSTÁTICO

**IBBM Biostático** é um conservante em pó à base de propionatos e ácidos orgânicos, desenvolvido com ingredientes selecionados para inibir o aparecimento de fungos em produtos panificados e massas alimentícias, atuando também como acidulante e promove a redução do pH, potencializando a ação dos conservantes em seu efeito biostático.

Sua utilização não altera nenhuma propriedade da massa como: aroma, maciez, gosto e tonalidade do produto final.

Apresenta alto grau de inibição e amplo espectro de ação em espécies fúngicas, causando instabilidade metabólica em fungos deteriorantes.

## Benefícios:

- Maior qualidade para o seu produto
- Redução do nível de devolução causada por mofo
- Aumento da vida útil em prateleira

**Embalagem: 10 kg**



Foto  
meramente  
ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hamburguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Capeceti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# LINHA ROMIX





# ROMIX AMACIANTE

**Romix Amaciante** é um mix de aditivo em pó à base de enzimas e emulsificantes, desenvolvido com ingredientes selecionados que preservam a maciez, reduzem o processo de envelhecimento, esfarelamento, atuando também na redução da retrogradação e aumentando a absorção de água.

## Benefícios:

- Preserva a maciez do produto
- Melhor coloração
- Melhor o sabor
- Miolo mais uniforme e branco
- Maior tempo de vida útil em prateleira

Embalagem: 20 kg



## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pães para hot dog, pães para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Cauletí, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# ROMIX REDUTOR

**Romix Redutor** é um aditivo em pó à base de redutores, desenvolvido com ingredientes selecionados que aumentam a extensibilidade e diminuem a elasticidade da massa, provocando melhor maquinabilidade e manuseio da massa no processamento.

## Benefícios:

- Maior qualidade para o seu produto
- Facilidade e redução no tempo de manipulação da massa
- Aumento da extensibilidade

**Embalagem: 10 kg**



## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Caapeleti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# ROMIX REFORÇADOR



**Romix Reforçador** é um mix de aditivo em pó à base de oxidantes, enzimas e emulsificantes, desenvolvido com ingredientes selecionados para aplicação industrial colaborando para estrutura, volume, coloração, resiliência, maciez e uniformidade dos produtos panificados.

## Benefícios:

- Preserva a maciez do produto
- Miolo uniforme e branco
- Maior volume
- Melhor coloração no produto final
- Padronização/Uniformidade do produto final

**Embalagem: 25 kg**



Foto meramente ilustrativa

## INDICAÇÃO DE UTILIZAÇÃO



PÃES ESPECIAIS\*



PANETONE



BISCOITOS



BOLOS



PIZZAS



MASSAS ALIMENTÍCIAS\*\*

X

X

\* Pão de forma, pães integrais, pão para hot dog, pão para hambúrguer, bisnaguinha, pão sovado, broa, pão de coco, pão de milho, etc.

\*\* Capecetti, ravioli, nhoque, pastel e lasanha.

# ROMA



Roma Biotec Ind. e Com. LTDA



Rua: Francisco Tapajós, 485 - Vila Estefano

CEP 04153 001 - São Paulo - SP

Tel: 11 4116 9979

[roma@romabiotec.com.br](mailto:roma@romabiotec.com.br)

[www.romabiotec.com.br](http://www.romabiotec.com.br)

