

1. DESCRIPCIÓN

Mezcla balanceada constituida por espesantes y emulsificantes que proporcionan al helado de agua batido y a helados tipo sherbet excelente textura cremosa y suave, otorgando protección frente al shock térmico.

2. INGREDIENTES

Mono y Diglicéridos, Goma Guar, Goma Garrofin.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Polvo
Color	Blanco cremoso
Solubilidad	Buena disolución en el mix. Se recomienda mezclar previamente con parte del azúcar para obtener una rápida solubilización.
FÍSICO-QUÍMICAS	
Humedad (%)	5,20
Cenizas (%)	0,79
MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes Totales	< 3 NMP / g
Recuento Aeróbicos Mesófilos	< 10.000 UFC / g
Salmonella	Negativo
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)	
Energía (Kcal.)	535
Proteínas (g)	2,20
Grasa Total (g)	31,8
Hidratos de Carbono (g)	60,0
Sodio (mg)	173
Azúcares totales	11,0
Colesterol (mg)	< 0,2

4. DOSIS ORIENTATIVA

5 a 6 g/Kg de mezcla.

5. PRESENTACIÓN

Bolsas de Polietileno interior de 80 micrones (envase primario) en caja de cartón corrugado (envase secundario). Formatos disponibles: 10 kg y 25 kg neto.

6. ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, en envase bien cerrado.

7. DURACIÓN

12 meses en las condiciones de almacenamiento indicadas.

8. USOS

Helados de agua batido con incorporación de overrun, helados tipo sherbet, paletas de agua extruidas.

9. NOTA IMPORTANTE

Al preparar sus mezclas para helados tipo sherbet o agua con incorporación de overrun y obtener un mejor resultado se sugiere agregar los ingredientes en el siguiente orden:

- Agua (calentar a 60-65 °C y comenzar a agregar ingredientes)
- Leche en polvo,
- Estabilizante Exsorb 86, mezclado previamente con azúcar (1 : 3)
- Azúcar (dextrosa o maltodextrina)
- Glucosa
- Pasteurizar y enfriar

Producto fabricado para Coinpal-Export S.R.Ltda. por Solquim Chile, Resolución SESMA Nº 032971 del 19.12.2002 Santiago de Chile.