

1. DESCRIPCIÓN

Mezcla balanceada constituida por emulsificantes y espesantes que proporcionan excelente cremosidad, cuerpo y permiten una buena incorporación de overrun a mezclas para helados de leche y crema.

2. INGREDIENTES

Mono y di glicéridos, goma guar, carboximetilcelulosa, carragenina, gelatina.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Polvo semi granulado
Color	Blanco a crema amarillenta
Solubilidad	Buena disolución en el mix. Se recomienda mezclar previamente con parte del azúcar para obtener una rápida solubilización. (1 parte de estabilizante : 3 partes de azúcar)
FÍSICO-QUÍMICAS	
Viscosidad (solución al 2%)	4.000 – 8.000 (spindle Nº3, vel. 12 rpm)
Humedad (%)	6,0 máx.
MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes Totales (ufc/g)	< 50
Recuento Total (ufc/g)	< 10.000
Hongos y Levaduras (ufc/g)	< 500
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)	
Energía (Kcal)	525
Proteínas (g)	0,1
Grasa Total (g)	35,3
Grasa Saturada (g)	0
Ácidos Grasos Trans (g)	0
Grasa Monoinsaturada (g)	0
Colesterol (mg)	0
Hidratos de Carbono (g)	64,6
Sodio (mg)	0

4. USOS / DOSIS SUGERIDA

Uso en equipos productores de batch (discontinuos, gelaterías). Dosis sugerida: 4 a 5 g/Kg de mezcla.

5. ALMACENAMIENTO / EMBALAJE

Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar y en envase bien cerrado.

Cajas de cartón corrugado con 10 Kg y 25 Kg (dentro de bolsa de Pe)

6. DURACIÓN

12 meses en las condiciones de almacenamiento indicadas.

7. USOS

Mezclas para helados de leche / crema.

8. NOTA IMPORTANTE

Al preparar sus mezclas para helados de leche/crema se sugiere agregar los ingredientes en el siguiente orden:

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto son de grado alimenticio.

Producto fabricado para Coinpal-Export S.R.Ltda. por Solquim Chile, Resolución SESMA N° 032971 del 19.12.2002, Santiago de Chile.