

1. DESCRIPCIÓN

Mezcla balanceada constituida por estabilizante y espesante que proporcionan excelente cremosidad, cuerpo y permiten una buena incorporación de overrun a mezclas para helados.

2. INGREDIENTES

Goma guar, carboximetilcelulosa de sodio. Materias primas grado alimenticio.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia	Polvo semi granulado
Color	Blanco a crema amarillenta
Solubilidad	Buena disolución en la mezcla. 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 Nº 3, vel. 12 rpm)
Humedad (%)	6,0 máx.
MICROBIOLÓGICAS	
Recuento total (ufc/g)	<10.000
Hongos y Levaduras (ufc/g)	< 500
Coliformes Totales (ufc/g)	< 50
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Calorias	192 Kcal
Proteínas	0,0 g
H. de Carbono	88,1 g
Grasa total	0,0 g
Sodio	3.254 mg
Colesterol	0,0 g

 ABASTECIMIENTO INTEGRAL INDUSTRIA ALIMENTARIA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ESTABILIZANTE NEUTRO AC	Rev 04
		Oct. 2018
		Hoja 2 de 2

4. USO / DOSIFICACIÓN

En equipos productores de batch (discontinuos, gelaterías). Dosis sugerida: 4,0 -5,0 g / Litro de mezcla.

5. CONSERVACIÓN / DURACIÓN

Almacenar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar y en envase bien cerrado. Duración de 12 meses en las condiciones de almacenamiento indicadas.

6. PRESENTACIÓN

Cajas de cartón corrugado con 10 Kg (dentro de bolsa de PE).

IMPORTANTE:

Para obtener mejores resultados en la preparación de mezclas para helados, 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, sustituto lácteo, cacao en polvo
- Estabilizante neutro AC, mezclado previamente con azúcar (1:3)
- Azúcar (dextrosa, maltodextrina)
- Glucosa
- Materia grasa
- Pasteurizar y enfriar

Producto elaborado y envasado para Coinpal S.R. Ltda. por Solquim Chile Resolución SESMA N° 032971 del 19.12.2002, Santiago de Chile