

Ficha Técnica

CREAMCHEESE D (R.N.P.A. N° 04073447)

ELABORADOR

Abastecimientos Lácteos S.A. (R.N.E. N° 04005405).

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos crema.

Compuesto por Almidón modificado, Maltodextrina, CMC e Hidrocoloides.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos crema, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 0,8 al 2% del peso de materia prima.

Agregar a la leche al comienzo y mezclar.

PRESENTACIÓN

Bolsas de 25 Kg de papel Kraft con un tubo de polietileno en su interior.

CONSERVACIÓN

Consérvese en lugares limpios, frescos, secos y protegido de la luz.

VIDA ÚTIL

Herméticamente cerrado y en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente, el producto tiene una vida útil de 18 meses en su envase original.


GOMEZ CELESTE
ING. EN TEC. DE ALIMENTOS
M. P. 7220 / 34992785

Responsable de Calidad – Directora Técnica
Abastecimientos Lácteos S.A.