

Ficha Técnica

ESTABILIZANTE MDR 800 (R.N.P.A. N° 04074969)

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Estabilizante para quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.
Compuesto por Almidón modificado.

APARIENCIA

Polvo granulado de color blanco.

APLICACIÓN

Se utiliza como agente estabilizante para quesos.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 0,1 al 0,5% del peso de materia prima.
Agregar directo a la leche a temperaturas menores a 40°C, pre o post pasteurización.

PROPIEDADES

- Humedad (%): 6-8,5
- pH: 4,5-7

PRESENTACIÓN

Bolsas de 12 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