

Ficha Técnica

ESTABILIZANTE SH 100 (R.N.P.A. N° 04067893)

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos de pasta hilada.
Compuesto por Almidón modificado, Hidrocoloides y Fosfatos.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 1 al 2% del peso de materia prima.
Agregar a la masa directa, previo al proceso de calentamiento.

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.

Ficha Técnica

ESTABILIZANTE SH 200 (R.N.P.A. N° 04067890)

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos de pasta hilada.
Compuesto por Almidón modificado, Hidrocoloides y Fosfatos.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 1 al 2% del peso de materia prima.
Agregar a la masa directa, previo al proceso de calentamiento.

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 / 34882785

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

Ficha Técnica

ESTABILIZANTE SH 300-C (R.N.P.A. N° 04067892)

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos de pasta hilada.
Compuesto por Almidón modificado, hidrocoloides y fosfatos.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 1 al 2% del peso de materia prima.
Agregar a la masa directa, previo al proceso de calentamiento.

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 / 34902785

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

Ficha Técnica

ESTABILIZANTE SH 400 (R.N.P.A. N° 04069935)

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos procesados.
Compuesto por almidón modificado, hidrocoloides y fosfatos.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 3% del peso de materia prima.
Agregar a la masa directa, previo al proceso de calentamiento.

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.

Ficha Técnica

ESTABILIZANTE SH 500 (R.N.P.A. N° 04069921)

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos procesados.
Compuesto por almidón modificado, hidrocoloides y fosfatos.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 3 al 3,5% del peso de materia prima.
Agregar a la masa directa, previo al proceso de calentamiento.
Para lograr una mejor textura tener un pH 5,5 – 5,6.
Temperatura óptima de trabajo: 72°C.

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.