Ficha Técnica

ESTABILIZANTE E 300

ELABORADOR

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

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Mezcla de aditivos estabilizantes para quesos de muy alta humedad.
Compuesto por Almidón de maíz e Hidrocoloides.

APARIENCIA

Polvo, color blanco amarillento.

APLICACIÓN

Industria alimentaria (quesos, preparaciones alimenticias).

DOSIFICACIÓN Y MODO DE USO

Dosis sugerida: 1,5% 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.