

ESTABILIZANTE PARA EXTRUSOR



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/09/23
Rev.10



Descripción: Mezcla de emulsionante y estabilizante para helados. Formulado especialmente para la fabricación de Helados de Crema en porciones o extrudados.

Composición: Emulsionante: INS 471, estabilizantes: INS 466, 412 y 407; y azúcar

Uso previsto: Uso industrial y artesanal. Estabilizar helados de crema. Apto para todo tipo de personas de cualquier rango etario.

Dosis de Uso:

3 a 3.5 g de estabilizante por litro de mix

Indicaciones de Uso:

Disolver mezclando la cantidad de estabilizante con azúcar y agregarlo a la mezcla lentamente. Una vez disuelto trabajarlo según su método de elaboración. Cabe aclarar que la manipulación debe ser higiénica tanto del personal como de los equipos que se utilicen para la preparación para que el producto sea inocuo para el consumidor.

Beneficios:

- ✓ *Facilita la incorporación de aire*
- ✓ *Mejora la tolerancia a las variaciones de ingredientes y abusos del proceso.*
- ✓ *Inhibe la formación de cristales grandes de azúcar y de agua.*
- ✓ *Otorga cremosidad al producto final.*
- ✓ *Preserva la forma de la porción antes y durante el proceso de congelamiento*

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento: 18 meses

Almacenamiento: Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

Marco legal: Artículo del CAA 1391, 1392, 1395

Origen: Argentina

Alérgenos: NO CONTIENE

R.N.E: 04003778
RNPA: 04036466

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

ESTABILIZANTE PARA EXTRUSOR



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 20/09/23
Rev.10



Análisis Microbiológicos

| | |
|--|---|
| <i>Mohos y levaduras</i> | <i>Menor a 50 UFC/g</i> |
| <i>Coliformes Totales</i> | <i>Menor a 10 UFC/g</i> |
| Parámetros Físico-Químicos y organolépticos | |
| <i>Color y Textura</i> | <i>Polvo blanco crema, corredizo sin grumos</i> |
| <i>Solubilidad óptima</i> | <i>60°C</i> |

Descripción de envases y presentaciones:

| Presentación | Material |
|---------------------|--|
| Bolsa x 5 kg | Bolsas Papel Kraft 2 Pliegos con interior de Polietileno |
| Caja x 25 kg | Caja de cartón corrugado con Bolsa interna de polietileno de alta densidad |

R.N.E: 04003778
RNPA: 04036466

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar