

## HOJA TECNICA BLANQUEADOR PARA TORTILLERIA

SE PRESENTA COMO UN POLVO GRANULAR CRISTALINO Y HOMOGENEO;  
INODORO CON Y RASTRO BURITICO - ACETICO; BAJO EL STATUS GRAS, SIEMPRE  
Y CUANDO SE UTILICE DE ACUERDO A LAS BUENAS PRACTICAS DE  
MANUFACTURA.

### PROPIEDADES:

BLANQUEA Y CONSERVA LA CALIDAD DE LA TORTILLA HASTA POR 48 HRS. LE DA  
TEXTURA Y VOLUMEN, CONTIENE VITAMINAS Y NO SE QUIEBRA AL RECALENTAR  
SE ESPONJA Y SE HACE MAS RESISTENTE AL VAPOR.

### APLICACIÓN EN LA MOLIENDA:

APLIQUE SOBRE EL NIXTAMAL EN EL ULTIMO PASO ANTES DE LA  
MOLIENDA

APLICACIÓN EN LA BATIDORA DE HARINA DE NIXTAMAL:

AGREGAR DIRECTAMENTE SOBRE LA MASA NIXTAMAL O HARINA DE  
MAIZ Y DEJE QUE SE MEZCLE BIEN, DEPENDIENDO DE LA VELOCIDAD DE  
LA AMASADORA APLICANDO LA HUMEDAD SUFICIENTE PARA QUE EL  
MEJORADOR HAGA SU ACCION.

### DOSIFICACION

DILUIR DE 8 A 12 GR A CADA 40 KG DE NIXTAMAL Y/O MASA DE HARINA,  
MEXCLANDOSE ADECUADAMENTE.

### INGREDIENTES:

FECULAS DE GRADO ALIMENTICIO, ESPESANTES GRADO ALIMENTICIO,  
ACIDULANTES GRADO ALIMENTICIO Y CONSERVADORES

### ALMACENAMIENTO:

DEBIDO A QUE ES UN PRODUCTO HIGROSOPICO SE RECOMIENDA ALMACENAR  
EN UN LUGAR SECO Y SOBRE TARIMA DE MADERA

