

HOJA TECNICA MEJORADOR PARA TORTILLERIA

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

MEJORA LA CALIDAD DE LA TORTILLA EN TEXTURA Y VOLUMEN, CONTIENE VITAMINAS Y NO SE QUIEBRA AL RECLAENTAR SE ESPONJA LA TORTILLA Y SE HJACE MAS RESISTENTE A LA VAPOR

PROPIEDADES:

AL IGUAL QUE OCURRA CON TODOS LOS CONSERVADORES LA EFICIENCIA DEL CONSERVADOR PARA TORTILLA DE MAIZ 48 HRS. DEPENDE DEL VALOR DEL PH DEL PRODUCTO A CONSERVAR CUANTO MAS ESTABLE SE MANTENGA EN UN RANGO DE UN PH 5 A UN MAXIMO DE PH 6,5 EN LA TORTILLA COMO PRODUCTO TERMINADO SERA MAS EFICIENTE EN RESULTADO DEL MISMO.

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

25 GR, POR CADA 20 KG DE MASA

125 GR POR CADA 100 KG DE MASA

60 GR POR CADA SACO DE 20 KG DE HARINA DE MAIZ

INGREDIENTES:

TRIGO, GLUTEM, CMC, GOMA DE XANTANO, ACIDO ASCORBICO

ALMACENAMIENTO:

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

