



HOJA TECNICA MEJORADOR PARA TORTILLA

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

MMEJORA LA CALIDAD DE LA TORTILLA EN TEXTURA Y VOLUMEN, CONTIENE VITAMINAS Y NO SE QUIEBRA. AL RECALENTAR SE ESPONJA LA TORTILLA Y SE HACE MAS RESISTENTE AL 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 UN PH 6,5 EN LA TORTILLA COMO PRODUCTO TERMINADO SERA MAS EFICIENTE EN RESULTADO DEL MISMO.

APLICACIÓN EN 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, GOPMA DE XANTATO, ACIDO ASCORBICO.

ALMACENAMIENTO:

DEBIDO A QUE ES UN PRODUCTO HIGROSCOPICO SE RECOMEINDA ALMACENAR EN UN LUGAR SECO Y SOBRE TARIMA DE MADERA.

 comercializadora.dita 

Av. Las Torres Mz. 1 Lt. 13 Col. Alfredo del Mazo,

Naucalpan, Edo. de Mex. C.P 53716

Tel.: ● 5304 9033 ● 5304 3626

E-mail.: dita3lll@hotmail.com

www.dita.mx

Cerrada de Hidalgo S/N Col. San Nicolas Tolentino,

Toluca, Edo. de Mex. C.P 50230

Tel. :722 481 3280 ● 722 303 5323

E-mail.: dita3llloluca@outlook.es