

**CHEESY-CREAM EN HOMOGENIZADOR**[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**1. GENERALIDADES****COMPOSICIÓN:**

Sólidos de leche, mezcla de estabilizantes, emulsivos, sales y conservadores.

**APLICACIONES:**

Es un producto diseñado para la elaboración de queso crema.

**2. FÓRMULA SUGERIDA (PARA CREMA VEGETAL Y ANIMAL)**

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>COMPOSICIÓN %</b>	
Agua	26.20	55.40
Crema natural con 40% de grasa	50.00	-
Grasa vegetal (p.f: 38-42)	-	20.00
Cheesy-cream	10.00	10.00
MPC 70	7.50	7.50
Leche descremada en Polvo	5.00	5.00
Ácido láctico (25%)	1.20	1.20
Ácido cítrico (25%)	0.10	0.10
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS****ELABORACIÓN EN HOMOGENIZADOR**

**CHEESY-CREAM EN HOMOGENIZADOR**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**Integración de ingredientes**

- Tanque con high shear
- Agua, grasa y Base QC



**Calentamiento**

- Inyección de vapor (85°C)



**Almacenamiento**

- Tanque con fondo cónico (2 Ton)



**Homogenizado**

- 150 bar (1500 L/hora)



**Envasado**

- Volumétrico en cajas con bolsa



**Enfriamiento y refrigeración  
(4°C)**

**VENTAJAS:** Debido a su excelente mezcla de ingredientes, el producto ofrece resistencia a procesos de horneado (180°C); otorga untuosidad y cremosidad generando una apariencia y sabor atractivo para el consumidor.



**CHEESY-CREAM EN HOMOGENIZADOR**

[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 17 octubre 2019

Revisión No. 2

**4. NOTAS PARA CONSIDERAR**

Este producto se puede realizar con crema natural, grasa vegetal o la mezcla de ambas, dependiendo el porcentaje de grasa de estas materias primas.