

**CREMIX- HEL**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 19 noviembre 2019

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Mezcla de estabilizantes, emulsivos y sales.

APLICACIONES: Estabilizante Cremix Hel, está diseñado para ser utilizado en formulaciones para helado, con un contenido de máximo de 10% de grasa.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	67.42
Estabilizante/Emulsificante Cremix Hel	0.5
Leche descremada en polvo	5
Suero en polvo	3
Azúcar	14
Glucosa en polvo	2
Grasa Vegetal	8
Sabor Vainilla	0.08
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS**Proceso Batch**

1. Agregar el agua a utilizar.
2. Mezclar el azúcar con el estabilizante/emulsificante Cremix Hel.
3. Adicionar al tanque los polvos lácteos con agitación constante hasta su completa disolución.
4. Agregar la mezcla Azúcar- Cremix Hel con agitación constante
5. Incrementar la temperatura a 50°C.
6. Adicionar la grasa vegetal.
7. Agregar resto de ingredientes.
8. Pasteurizar el producto a 80°C durante 5 min.
9. Enfriar el producto a 4°C.
10. Envasar y mantener en refrigeración.



FICHA TÉCNICA

FT-PT-01

CREMIX- HEL

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 19 noviembre 2019

Revisión No. 1

VENTAJAS: Debido a su excelente mezcla de ingredientes, se obtiene un producto de excelente calidad.

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Si se requiere aumentar la cantidad de grasa al sistema o tiene alguna consulta en particular. Consulte al personal técnico de Mawa para obtener la recomendación adecuada.