



MAYOSS 0%

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 12 noviembre 2019

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Estabilizante a partir de almidones modificados e hidrocoloides

APLICACIONES: Estabilizante MAYOSS 0% se utiliza para fabricar mayonesa sin grasa.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	79.25
Aceite	0
Yema de huevo	3.0
Vinagre	1.5
Azúcar	1.0
Sal	1.5
Mostaza	1.5
Ac. Cítrico	0.25
Estabilizante MAYOSS 0%	12
Total	100.0

3. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

STEPHAN / MOLINO COLOIDAL

1. Agregar el agua a utilizar, adicionar el vinagre, mezclar.
2. Agregar el estabilizante PREPOSS.
3. Mezclar bien hasta deshacer todos los grumos.
4. Agregar la yema de huevo, mezclar durante 2 minutos.
5. Mezclar hasta que la textura del producto sea suave y uniforme.
6. Adicionar mostaza y acido cítrico. Mezclar durante 1 minuto.
7. Envasar.

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

4. NOTAS PARA CONSIDERAR

Cualquier duda adicional con la formulación, consulte al equipo técnico de MAWA.