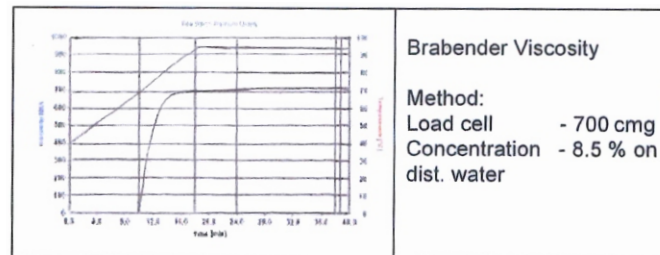


• Informe de laboratorio

Brabender Viscosity



ASPECTO	Polvo fino de color blanco
OLOR	Neutro
HUMEDAD	inferior a 12.0 %
pH	aprox. 8.0
VISCOSIDAD BRABENDER (DESPUES DE 20 MINUTOS A 95°C, CONCENTRACIÓN 8.5%)	600 BU a 1000 BU
ENERGÍA	1496 Kj – 352 kcal
HIDRATOS DE CARBONO	MIN. 98 %
GRASAS (VEGETALES)	MAX. 0.5 %
CONTENIDO DE PROTEÍNAS	MAX. 0.2 %
CENIZAS	MAX. 0.5 %
FIBRA	TRAZAS

Especificaciones microbiológicas

Recuento de aeróbios Mesófilos	máx. 10 <sup>4</sup> ufc/g
Hongos y Levaduras	máx. 10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	Ausencia en 1g

Producto especialmente formulado para extender quesos semiduros, blandos y crema. Proporciona características similares a la pasta quesera, actuando sinérgicamente con la caseína y la materia grasa contenidas en la misma. No permite exudado del agua agregada pudiendo llegar a extender la masa quesera, al doble. Esto va a depender de las características del queso extendido que se quiera lograr. Se adapta a diferentes texturas; elásticas, cremosas o de muy alta humedad manteniendo la estabilidad.

○ **Dosis y Modo de Uso**

100 Kg de queso molido  
 10 Kg de .....

Min. 60 L, Máx. 80 L de agua  
 Llevar a 75°C.

La cocción puede ser directa con moldeo posterior o previo moldeo y envasado usando inmersión hasta alcanzar 75°C internos.

FÉCULA DE PAPA M