

FICHA TÉCNICA

PREDUST 2088

1272F00K25E582M

Descripción:

PREDUST 2088 es un producto específicamente desarrollado para optimizar el ligado y la adhesión de la cobertura en productos empanados.

USO INDUSTRIAL

Ventajas:

- * Aumento del pick up
- * Estabilidad microbiológica
- * Excelente adherencia

Dosis de uso orientativas*:

SE APLICA EN UN MAXIMO DE 8 % DE REBOZADOR EN PRODUCTO FINAL.

Modo de uso:

Se aplica sobre el sustrato a fin de optimizar el anclaje del batter.

Ingredientes:

HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25.630 (Es adicionada con hierro (300 ppm), ácido fólico (2.2 ppm), tiamina (6.3 ppm), riboflavina (1.3 ppm) niacina (13.0 ppm)), ALMIDON, ALMIDÓN MODIFICADO, CLORURO DE SODIO.

Especificaciones técnicas:

Metodos de analisis disponibles bajo requerimiento:

1. Especificaciones Sensoriales

Característica	Especificación	Unidad
ASPECTO	Polvo fino amarillento	

2. Especificaciones Físico Químicas

Característica	Especificación	Unidad
HUMEDAD (105°C)	Min.: 5,00 - Max.: 9,00	%

PORCENTAJE CLORURO DE SODIO	Min.: 0,30 - Max.: 0,70	%
RETENCION MALLA 50 ASTM	Min.: 10,00 - Max.: 40,00	%
RETENCION MALLA 80 ASTM	Min.: 20,00 - Max.: 100,00	%

3. Especificaciones Microbiológicas

Característica	Especificación	Unidad
AEROBIOS TOTALES	Max.: 20000,00	UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Max.: 10,00	UFC/g
E.COLI	Ausente en 1 g	
SALMONELLA	Ausente en 25 g	

Vida útil y almacenamiento:

12 meses conservado en su envase original, cerrado, almacenado en un lugar fresco, seco y en buenas condiciones de higiene.

Presentación:

Bolsa papel multipliego con polietileno interno por 25,0 kg netos.

*La información vertida en este folleto es a nuestro juicio veraz. Los datos y aseveraciones presentados solo constituyen una fuente de información. Usos y dosis de aplicación están sujetas a regulaciones legales y sanitarias de cada país. No existen garantías implícitas ni manifiestas, salvo lo que específicamente se indica en los análisis físico-químicos. Producto y especificación; sujetos a cambio sin previo aviso.

Bajo Sistema de Gestión de Calidad
Certificado ISO9001:2015