



# ÉSTERES DE POLIGLICEROL

## FUNCIONALIDAD

**Emulsificante, estabilizante, agente aireador.**

## ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS ★ DOSIS

Un emulsificante ayuda a estabilizar mezclas entre aceite-agua, agua-aceite, evitando la sinéresis o separación de fases, entre otros beneficios.

Aplicaciones recomendadas:

**Margarinas, grasas vegetales:** estabilizar las fases inmiscibles, evitar sinéresis.

**Cremas análogas:** estabilizar las fases inmiscibles, evitar sinéresis.

**Mezclas en polvo para pasteles:** mejorar la miga del pan, conservar textura esponjosa.

Acuerdo de Aditivos consultar dosis de las diversas aplicaciones en:

ESTERES DE POLIGLICEROL DE ACIDOS GRASOS

Harina de trigo y maíz nixtamalizado para preparar tortillas: máx. 2,000 mg/kg.

Margarinas: 5000 mg/Kg

Recomendación de fabricante:

Margarinas y grasas vegetales: 0.2-0.6%

Mezclas en polvo: 0.3-1%.

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

## ★ CERTIFICACIONES

FSSC22000

KOSHER

HALAL

GMP

## ★ PAÍS DE ORIGEN

China

## ★ VIDA ÚTIL

1 año

## ★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

## ★ FUENTE DE ORIGEN

Aceites vegetales refinados

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 95%, 60%, 40%, Monoestearato de Propilenglicol, y más.

**Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30**