



MONOESTEARATO DE PROPILENGLICOL 90%

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, aireador.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

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

Aplicaciones recomendadas:

Jaleas para pasteles y coberturas: modifica la viscosidad para obtener mayores rendimientos.

Margarinas y grasas vegetales para pasteles: estabilizan fases inmiscibles, agente aireador y prolongador de la vida útil.

Mezclas en polvos para panificación: favorecen el acondicionamiento de las masas. retiene humedad, mejora la aireación, por lo que incrementa el volumen del producto terminado, reduce tiempos de amasado, miga uniforme, aporta textura y frescura.

Helados: favorece la aireación.

★ CERTIFICACIONES

FSSC22000
KOSHER
HALAL
GMP

★ FUENTE DE ORIGEN

Aceite de palma

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos consultar dosis de las diversas aplicaciones en:

ANEXO I

Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida.

49. ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS

84. PROPILENGLICOL

Recomendación de fabricante:

Jaleas para pastelería y coberturas: máx. 3%

Helados: 0.10-0.30%

Grasas vegetales para pasteles: 3-5%

Margarinas: 1%

Panificación: 3750mg/Kg (0.37%) base harina.

CODEX: Panificación: 15000 mg/Kg (1.5%).

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

18 meses

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

➤ También contamos con:

Monoglicéridos destilados 95%, 60%, 40% y
Ésteres de Propilenglicol.

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