



CMC 6000

FUNCIONALIDAD

Emulsificante, estabilizante, agente de glaseado, agente endurecedor, gelificante, espesante, humectante, incrementador de volumen, sustancia inerte.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Panificación: Controla la formación de los alvéolos en el pan en combinación con otras gomas como son la Goma Xantana y la Goma Guar.

Lácteos congelados: Provee una sensación tersa y cuerpo en los productos, así como el control del tamaño de cristales y evita que se fundan rápido los helados.

Bebidas: Se utiliza en coordinación con la Goma Xantana para ofrecer un perfil más agradable en cuanto al cuerpo, además de ayudar a suspender sólidos. En bebidas en polvo o instantaneas, es un ingrediente clave para dar una sensación pulposa y favorecer a la preparación.

Leche condensada

Quesos análogos y extendidos

Pulpas para bebidas.

★ FUENTE DE ORIGEN

Se obtiene a partir de celulosa mediante tratamiento por álcali.

Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de aditivos y Codex Alimentarius BPM

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

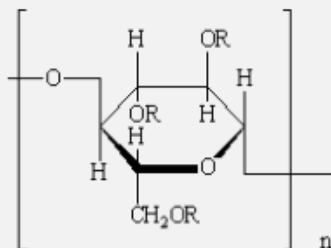
3 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 25 kg

★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO9001
Kosher	ISO14001
BRC	ISO22000
FSSC22000	OHSAS18001



where R = H or CH₂COONa

➤ También contamos con:
Alginato de sodio
Carrageninas
Goma Guar
Goma Xantana

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