

## ESENCIALES ALIMENTOS

# 1. DEL CAMPO

## Mayonesa Tipo Aderezo



### 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en polvo obtenido de la mezcla de almidones modificados con Maltodextrina y Goma.

#### 2.1 Ingredientes

Almidones modificados de Maíz, Maltodextrina y Goma.

### 3. APLICACIÓN

Esta mezcla de ingredientes ha sido desarrollada para la producción de salsas y aderezos cuchareables de proceso en frío; es una óptima combinación de estabilizantes para obtener una mayonesa baja en calorías con un excelente brillo, textura y estabilidad, aprovechando los beneficios de los almidones modificados para el reemplazo de aceite en este tipo de emulsiones.

#### 3.1 Dosificación recomendada

Se recomienda su aplicación dependiendo de la viscosidad que se requiera aproximadamente 7,0 - 9,0% m/m.

### 4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Ánalisis	Unidades	Máximo
Humedad (Pérdidas por secado 120°C)	%m/m	13,0
pH(5% m/v)	— — —	7,0
Materia extraña	— — —	Ausente

### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ánalisis	Unidades	Máximo
Bacterias mesófilas totales	UFC/g	1000
Hongos y levaduras	UFC/g	50
Coliformes totales	UFC/g	3
E. Coli	10g	Ausente
Salmonella	25g	Ausente

### 6. EMPAQUE

25 kg en bolsa de polipropileno con bolsa interna de polietileno

### 7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un área fresca y seca.

### 8. VIDA ÚTIL

12 meses a partir de su fabricación.