



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

IDEAL ICEX (NIE)

ESTABILIZADOR DE NIEVES, SHERBETS, PALETAS DE AGUA Y BOLIS

DESCRIPCION

IDEAL ICEX (NIE) es un extraordinario estabilizador para nieves, sherbets, paletas de agua y bolis. **IDEAL ICEX (NIE)** se recomienda para aquellos fabricantes que requieren un proceso con pasteurización o calentamiento.

La función de **IDEAL ICEX (NIE)** es la de proporcionar protección contra los choques térmicos, cremosidad, derretimiento adecuado, textura y cuerpo.

FORMULAS SUGERIDAS

Ingredientes	SHERBET	NIEVE	PALETA DE AGUA Y BOLIS
Leche descremada en polvo y/o suero en polvo	4.000		
Azúcar	25.000	25.000	13.000
Glucosa	5.000	5.000	3.000
IDEAL ICEX (NIE)	0.450	0.500	0.300
Acido, color y sabor	Al gusto	Al gusto	Al gusto
Agua y/o jugo	65.550	69.500	83.700
TOTAL	100.000	100.000	100.000

En el caso de los bolis, se sugiere añadir antimicrobianos y bactericidas, tales como **IDEAL C3** (0.1%) e **IDEAL AXPROL** (0.05%), para asegurar la vida de anaquel del producto, si llegara a descongelarse.

PROCESO

1. Pese todos los ingredientes de la fórmula, incluyendo el agua, en cantidades proporcionales al tamaño del lote que se desea elaborar.
2. Si se trata de sherbet, disuelva la leche descremada y/o el suero en polvo en parte del agua.
3. Mezcle en seco **IDEAL ICEX (NIE)** con cuatro o cinco partes de azúcar.
4. Mediante agitación vigorosa, disuelva la mezcla del paso anterior en parte del agua, o en la leche y el suero ya disueltos, según sea el caso, evitando la formación de grumos.
5. Mediante agitación mecánica, incorpore el azúcar, la glucosa y el resto del agua.
6. Caliente a una temperatura entre 70°C y 75°C, manteniendo la agitación constante, y enfríe a una temperatura abajo de los 10°C.
7. Añada el ácido, el color y el sabor, distribuyéndolos uniformemente mediante agitación.
8. Añada el jugo o la fruta.
9. Vacíe en los tubos de plástico, o en la nevera, o en los moldes; luego, congele y mantenga a una temperatura entre -15°C y -20°C.

PRESENTACION

IDEAL ICEX (NIE) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL ICEX (NIE)** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.