



## **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](mailto:servicioalcliente@ideal-sa.com.mx)  
[servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com](mailto:servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com)

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

# IDEAL RPH

## **DESCRIPCIÓN**

**IDEAL RPH** es una solución acuosa de destilado de *starter* con compuestos diacetilados y aldehídos de uso común en la industria láctea. Su apariencia física es la de un líquido transparente ligeramente verdoso.

## **APLICACIÓN**

**IDEAL RPH** se recomienda en la fabricación de quesos frescos análogos, tipo panela, canasto y cottage, elaborados con caseína ácida y grasa vegetal donde permite que se den las circunstancias de pH y acidez necesarias para el proceso, dando al producto al cual se añade los aromas naturales y característicos de los productos lácteos.

## **DOSIFICACIÓN**

La dosificación exacta en cada caso depende del resto de los ingredientes de la fórmula, de las cantidades de éstos, de su calidad, así como, de los parámetros y etapas del proceso; sin embargo, podemos sugerir un rango de dosificación entre 1.65% y 1.67% del peso total de la grasa en la fórmula.\*

## **MODO DE USO**

En la fabricación de quesos, se puede diluir **IDEAL RPH** con agua limpia para facilitar su incorporación a la leche. En general, **IDEAL RPH** se incorporará a una temperatura alrededor de los 50°C, justo antes de la adición del cloruro de calcio y del cuajo. Basta una buena agitación para distribuir uniformemente **IDEAL RPH** en la leche.

## **PRESENTACIÓN**

**IDEAL RPH** se envasa en garrafones de plástico con tapa anti-escurrimiento conteniendo 20 Kg.

## **RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE**

Almacene **IDEAL RPH** en lugares frescos (25°C), bien ventilados y oscuros o protegido de la luz, con la tapa bien cerrada para impedir su evaporación. No debe congelarse. La temperatura mínima recomendada de almacenaje es de 21°C. Se recomienda un control de inventarios para utilizar primero los lotes más antiguos para mantener máxima actividad y fuerza.

## **ADVERTENCIA**

Se recomienda evitar que **IDEAL RPH** entre en contacto directo con la piel y los ojos.

## **VIDA ÚTIL**

La vida útil de **IDEAL RPH** en condiciones óptimas de eficacia funcional es de 6 meses a partir de la fecha de elaboración bajo condiciones ideales de almacenamiento; después su actividad y fuerza va disminuyendo gradualmente. **IDEAL RPH** despliega excelentes propiedades de estabilidad, sin sedimentación.

\*Ingesta máxima: 5.7 gramos de queso/Kg. de peso-24 hs.