



## **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 SALSAMIX

## **Estabilizador para Salsa Picante**

### **DESCRIPCIÓN**

**IDEAL SALSAMIX** es un estabilizador elaborado con una mezcla de hidrocoloides de origen vegetal, sales de sodio y potasio de los ácidos sórbico y benzoico, Natamicina, metil parabeno sódico y maltodextrina cuya apariencia es la de un polvo fino de color blanco a ligeramente crema.

### **APLICACIÓN**

**IDEAL SALSAMIX** fue especialmente diseñado para elaborar salsa picante, aunque se puede utilizar en dulces de chile, que usualmente están elaborados con una combinación de chiles, frutas, especias, saborizantes naturales o artificiales, azúcar, sal, vinagre o ácido acético, ácido ascórbico y ácido cítrico.

Las salsas requieren mejorar el cuerpo y la palatabilidad. **IDEAL SALSAMIX** es útil para esta aplicación debido a varias propiedades que le son inherentes.

La ventaja más importante de **IDEAL SALSAMIX** es la resistencia a la descomposición bajo condiciones de bajos pHs, típicos de este tipo de productos, lo que asegura una excelente vida de anaquel.

**IDEAL SALSAMIX** es soluble en agua fría y no requiere de tratamiento térmico. Pero es recomendable calentar toda la salsa a 85°C y enfriar a temperatura ambiente por cuestiones sanitarias. Es fácil de usar en la mayoría de las plantas procesadoras. Su uso es práctico y económico debido a su alta viscosidad, a su rápida hidratación y porque no da ningún sabor.

### **DOSIFICACIÓN**

El nivel recomendado de uso de **IDEAL SALSAMIX** para elaborar salsa picante Valentina es 1% del peso de la salsa.

### **PRESENTACIÓN**

**IDEAL SALSAMIX** está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

### **RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE**

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

### **CADUCIDAD**

**IDEAL SALSAMIX** tiene una caducidad de doce meses a partir de su fecha de elaboración, aunque si se respetan las recomendaciones de almacenaje puede mantenerse durante más tiempo.