INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.
AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni Nº 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 SK-FRESCO

RETENEDOR DE HUMEDAD PARA QUESOS FRESCOS

DESCRIPCIÓN

IDEAL SK-FRESCO es un buen retenedor de humedad para quesos frescos. **IDEAL SK-FRESCO** se recomienda para evitar el desuerado excesivo en los quesos durante la distribución y la venta.

La función de **IDEAL SK-FRESCO** es la de espesar el suero para un desuerado más lento para conservar la humedad del queso.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

La dosificación exacta para cada caso depende de la calidad y cantidad de los otros ingredientes de la formulación y de los parámetros del proceso; sin embargo, podemos sugerir una dosificación entre 0.04% y 0.06% de **IDEAL SK-FRESCO** basándose en el peso de la leche utilizada o de su equivalente. Consulte a nuestro asesor técnico.

MODO DE USO

Disuelva, mediante agitación vigorosa y evitando la formación de grumos, la cantidad adecuada de **IDEAL SK-FRESCO** en el agua, o en la leche a temperatura ambiente, o en la grasa vegetal previamente fundida (temperatura máxima 85ºC) e incorpore esta solución al resto de la formulación. Prosiga con el resto del proceso como de costumbre. **No se requiere pasteurización**; sin embargo, sí se recomienda una temperatura mínima de pasteurización 75ºC durante 20 minutos u 85ºC durante al menos treinta segundos y homogenizar.

PRESENTACIÓN

IDEAL SK-FRESCO está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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