



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



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

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

DESCRIPCIÓN

IDEAL CREMIX PLUS, es un excelente estabilizador para crema, elaborado principalmente a base de una mezcla de carrageninas y gomas naturales. **IDEAL CREMIX PLUS** proporciona a la crema cuerpo, cohesión, palatabilidad, viscosidad, firmeza y untabilidad.

APLICACIONES

IDEAL CREMIX PLUS se recomienda especialmente para cremas dulces o ácidas elaboradas a partir de crema natural, de grasa butírica anhidra, grasa vegetal o mezclas de ellas y procesadas por el método de pasteurización rápida en intercambiadores de placas o tubulares. Aunque puede utilizarse en sistemas de pasteurización lenta. **No se requiere el uso de monoestearato de glicerilo u otros emulsivos.**

DOSIFICACIÓN

Dependiendo de la formulación y de los parámetros del proceso, **IDEAL CREMIX PLUS** se puede dosificar en un rango del 0.6% al 0.8%. La tabla siguiente puede servir como auxiliar en la determinación de la dosificación; sin embargo, se recomienda hacer algunas pruebas para determinar la dosificación exacta. Con gusto le proporcionaremos la asistencia técnica y las indicaciones necesarias para una dosificación adecuada a su proceso y formulación particular.

Contenido de grasa total de la crema (%)	Dosificación recomendada de IDEAL CREMIX PLUS	
	Desde	Hasta
20 a 25	0.80%	0.85%
25 a 30	0.75%	0.80%
30 a 35	0.70%	0.75%
35 a 40	0.65%	0.70%
40 a 45	0.60%	0.65%

PRESENTACIÓN

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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