

Mejorante para tortillas de harina de trigo

INGREDIENTES

Goma de guar, fosfato ácido de calcio, hidrogenocarbonato de sodio, sorbato de potasio, carbonato de calcio, monoclóhidrato de L-cisteína.

CONSERVACION

El producto tiene una vida de anaquel de 1 año conservando sus propiedades integrales.
Almacenar Tortillix en un lugar fresco, seco y aislado del suelo (de preferencia no mayor a 25°C)

ASISTENCIA TECNICA

Un equipo de técnicos se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada.

BENEFICIOS

En la tortilla: Mejor textura, mejor simetría, aumenta la vida de anaquel, mejores condiciones de enrollado y doblado, evita adherencia entre tortillas.

En el proceso: Mayor rendimiento de la masa, reduce tiempos de mezclado y reposo, mejor extensibilidad de la masa.

CARACTERISTICAS

Polvo fino color amarillo claro, olor característico.

COMPOSICION FISICO-QUIMICA

Humedad Inferior a 14%
Proteína Entre 2 y 6%

PRESENTACION

Caja de 10 kg.

MODO DE EMPLEO

Agregar Tortillix a la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

DOSIS RECOMENDADA

De 0.5% a 1.0% en relación al peso de la harina (5 a 10 g/kg de harina). La dosis depende del proceso utilizado y del producto deseado Caja de 10 kg.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad, así como el número de lote de fabricación están impresos en la caja.

SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MÉXICO
Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78



ELABORO:

Teresa Campo

GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION:

Noviembre 23, 2009