

Tortillix[®]

DE LA LINEA MAGIMIX

Mejorante para tortilla de harina de trigo

INGREDIENTES

Carbonato de calcio, goma xantana, amilasa maltogénica, monoclóhidrato de L-cisteína. Puede contener trazas de gluten y/o soya.

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.

BENEFICIOS

En la tortilla: Mejor textura, mejor simetría, 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 crema a beige, olor característico.

COMPOSICIÓN

▪ Parámetros físico-químicos

Humedad	Inferior a 13%
Proteína	Entre 1 y 3%

ENVASE

Caja Kraft de 10 Kg

MODO DE EMPLEO

Agregar Tortillix[®] a la harina en seco y desarrolle la masa como de costumbre.

DOSIS RECOMENDADA

De 0.7% a 1.0% en relación al peso de la harina (7 a 10g/kg de harina). La dosis depende del proceso utilizado y del producto deseado.

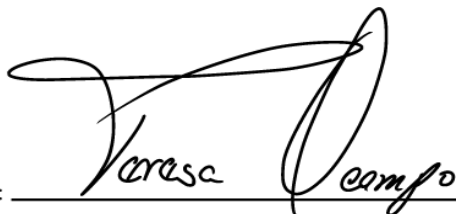
CODIFICACION

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

ASISTENCIA TECNICA

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

ELABORO: _____


GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: _____

Septiembre 21, 2018