



FICHA TÉCNICA

FT-16

PRESERVANTE



DESCRIPCIÓN

FT-16 es un compuesto de ingredientes preservantes y emulsificantes que trabajan activamente en las harinas para proporcionar un estándar adecuado de durabilidad y textura, garantizando un período más extenso que el que proporcionan los preservantes convencionales.

FT-16 surge en respuesta a los múltiples problemas generados en la industria alimenticia tanto de garantizar durabilidad como el de proporcionar suavidad en los productos terminados.

FT-16 está especialmente diseñado para la elaboración de tortillas de harina y de maíz, aunque el uso en otras aplicaciones no se descarta.



SOLUBILIDAD

Es completamente soluble en agua por lo que es recomendable diluir los micro gránulos antes de aplicarlo a la mezcla, lo que permite un efecto más consolidado y amplio en la preservancia.



APLICACIÓN Y DILUCIÓN RECOMENDADAS

Rango entre .4% a .75% o sea de 7 onzas mínimo por cada 100 libras de masa a 12 onzas máximo.

Tortillas de Harina: 1 libra por quintal

Tortillas de Maíz: 10 onzas por saco de 50 libras.

En las máximas concentraciones se puede manifestar el olor característico del Propionato de Calcio cuando el pan aun esta caliente pero rápidamente desaparece durante el enfriamiento.



PROPIEDADES Y BENEFICIOS

- ✓ Proporciona mayor durabilidad en el producto final.
- ✓ Mejora la suavidad y textura de las masas.
- ✓ Ayuda a mantener la frescura por más tiempo.
- ✓ Reduce el endurecimiento y la deshidratación.
- ✓ Optimiza el rendimiento de la harina.
- ✓ Compatible con procesos industriales.



PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS

PROPIEDAD	CARACTERÍSTICA
Apariencia	Polvo fino de color blanco
Olor	Característico suave
Solubilidad	Completamente soluble en agua
pH (sol. al 1%)	6.5 - 7.5
Humedad	Máx. 5.0%
Granulometría	Pasa malla 80



VIDA DE ANAQUEL



12 MESES

Bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.



PRESENTACIONES

Manga de
1 Libra



Saco de
22 Libras



APLICACIONES

- ✓ Elaboración de tortillas de harina y de maíz.
- ✓ Panificación en general.
- ✓ Productos horneados que requieran mayor durabilidad y suavidad.
- ✓ Compatible con diferentes tipos de harinas.



ALMACENAMIENTO Y MANEJO



Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.



Mantener bien cerrado.



Proteger de la humedad y de la luz directa.



Almacenar en su empaque original.



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquiza.com