



FICHA TÉCNICA

MOLDEK NIACET

(PROPIONATO DE CALCIO)



PRESERVANTE PARA PANIFICACIÓN



DESCRIPCIÓN

Los productos de panadería requieren la protección de un inhibidor natural que impida que se formen mohos y otras bacterias. El alto contenido de humedad en el pan provoca el crecimiento de mohos. Los mohos son exterminados en el horneado pero la contaminación del pan ocurre cuando este abandona el horno, dando lugar a que el moho sea absorbido de la atmósfera, durante y después del enfriamiento, y del equipo utilizado. Aun cuando se tomen medidas estrictas de higiene en los procesos de panificación que reduzcan la contaminación, esta no se elimina completamente. El uso de preservantes es por tanto beneficioso para extender el estado libre de mohos en la vida de anaquel del producto y también en las hogares de los consumidores.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ El MOLDEK se emplea en todo tipo de panes, en donas, panecillos, pasteles y pan molde, blanco y oscuro, siendo este último el más susceptible al moho.
- ✓ Es manejable y fácil de incorporar en la harina.
- ✓ Es completamente soluble en agua por lo cual es recomendable diluir los micro gránulos en agua antes de aplicarlo a la mezcla lo que permite un efecto más consolidado y más amplio de preservación.
- ✓ Es compatible con otros preservantes como el Sorbato de Potasio o el Ácido Fumárico.



APLICACIONES

Van desde el 0.2% al 0.5% o sea de **3.5 onzas mínimo por quintal a 8 onzas máximo.**



PRESENTACIONES

Paquete de
1 kg



Saco de
25 kg



INFORMACIÓN TÉCNICA

Nombre del producto	MOLDEK NIACET (Propionato de Calcio)
Función	Preservante antimoho para productos de panadería
Apariencia	Polvo blanco granulado
Olor	Inodoro
Solubilidad	Completamente soluble en agua
pH (solución al 1%)	6.5 – 8.5
Humedad (%)	Máx. 5.0
Granulometría	Micro gránulos
Compatibilidad	Compatible con Sorbato de Potasio y Ácido Fumárico
Almacenamiento	Conservar en lugar fresco, seco y bien ventilado
Vida útil	24 meses



BENEFICIOS

- ✓ Inhibe el crecimiento de mohos y otras bacterias.
- ✓ Prolonga la vida de anaquel del producto.
- ✓ Mantiene la calidad y frescura del pan.
- ✓ Reduce pérdidas por contaminación.
- ✓ Mejora la inocuidad del producto.
- ✓ Apto para todo tipo de panificación.



ALMACENAMIENTO



- ✓ Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- ✓ Mantener el envase bien cerrado.
- ✓ Proteger de la humedad y de la luz directa.
- ✓ Almacenar en su empaque original.



USOS EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN



PANES



DONAS Y PANECILLOS



PASTELES Y CUPCAKES



PAN MOLDE



PANES DULCES



PANES OSCUROS



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquisa.com