

# HEALTH-ME LAB, S.A. DE C.V.

Ingredientes para la Industria Alimenticia

## FICHA TÉCNICA COMPLEX SUAVE

**DESCRIPCIÓN:** LOS "COMPLEX SUAVE" ES UNA LINEA DE BASES EN POLVO PARA LA FABRICACIÓN DE HELADO SUAVE:

**COMPLEX SUAVE CREMA FRESA**  
**COMPLEX SUAVE CREMA FRESA DELI**  
**COMPLEX SUAVE CREMA VAINILLA DELI**  
**COMPLEX SUAVE CREMA LC**  
**COMPLEX SUAVE CREMA CHOCOLATE**  
**COMPLEX SUAVE CREMA NEUTRO**  
**COMPLEX SUAVE CREMA DULCE DE LECHE**  
**COMPLEX SUAVE CREMA DULCE DE CAFE**

LOS CUALES FUERON DISEÑADOS PARA PROCESOS EN FRIO; NOS APORTAN EXCELENTE CREMOSIDAD, RENDIMIENTO, TEXTURA SUAVE, COLOR Y UN DELICIOSO TONO LACTEO APORTANDO AGRADABLES SABORES.

**BENEFICIOS:** TODOS LOS INGREDIENTES EN UN SOLO PRODUCTO AL CUAL SOLO SE LE TENDRA QUE ADICIONAR AGUA PURIFICADA, TENEMOS EL BENEFICIO DE PREPARAR LA CANTIDAD DE BASE NECESARIA, SIN LOS INCONVENIENTES DE TRANSPORTE VIDA DE ANAQUEL Y ALMACENAMIENTO QUE PRESENTA UNA BASE LIQUIDA.

**NIVEL DE USO:** PARA PREPARAR 10 LITROS DE BASE PARA HELADO, UTILIZAR 3 KG. DE BASE EN POLVO Y 7 LITROS DE AGUA PURIFICADA:

INGREDIENTES %

**BASE EN POLVO**..... 30.00  
**AGUA PURIFICADA**..... 70.00

**RENDIMIENTO:** DE **1 KG** DE BASE PARA HELADO EN POLVO OBTENEMOS **3.3 LITROS** DE BASE PARA HELADO LIQUIDA CON UN RENDIMIENTO DE **36 CONOS** DE **90 GRAMOS** APROXIMADAMENTE.

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO ESTA BASADA EN NUESTRA PROPIA INVESTIGACIÓN Y TRABAJO EN EL CAMPO DE DESARROLLOS Y ES FIDEDIGNO DE ACUERDO CON NUESTRAS CONCLUSIONES Y ENTENDER. SIN EMBARGO LOS USUARIOS DEBEN DE TOMAR SUS PROPIAS PRUEBAS PARA



GARBANZO NO. 590 COL. LA NOGALERA, GUADALAJARA, JAL. MEXICO C.P. 44470  
(33) 3670 5000 / (33) 36 70 5200 / 01 800 410 3040  
[www.heladosuaveenpolvo.com](http://www.heladosuaveenpolvo.com)

# HEALTH-ME LAB, S.A. DE C.V.

Ingredientes para la Industria Alimenticia

**PROCESO:**ADICIONAR LENTAMENTE LA BASE EN POLVO SOBRE EL AGUA DE LA FORMULA, AL MISMO TIEMPO COMENZAR CON LA AGITACION Y CONTINUAR HASTA LOGRAR QUE SE INTEGREN LOS COMPONENTES DE ESTA BASE, NUESTRAS BASES SON SOLUBLES EN FRIO, NO REQUIERE PASTEURIZACION PARA LA INTEGRACION DE LOS INGREDIENTES, ENSEGUIDA ADICIONAMOS EL YOGHURT NATURAL Y CONTINUAMOS CON LA AGITACIÓN HASTA LA INTEGRACION DEL MISMO, Y ESTA LISTA NUESTRA BASE PARA TRASFERIRLA A LA NEVADORA.

**FDA STATUS:**TODOS LOS COMPONENTES DE NUESTRAS BASES CUMPLEN CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA FDA (ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE ALIMENTOS Y DROGAS) (USA) COMO SON DESCRITOS EN EL CODIGO DE REGULACIONES FEDERALES.

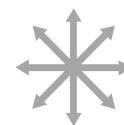
**VIDA DE ANAQUEL:**18 MESES DE VIDA CON LAS CONDICIONES DE MANEJO QUE SE DESCRIBEN.

**ALMACENAMIENTO:**MANTENER ALMACENADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, ALEJADO DE LAS LINEAS DE VAPOR Y DE LA LUZ SOLAR . MANTENER EL SACO BIEN CERRADO CUANDO NO ESTE EN USO.

**EMPAQUE:**SACOS DE 25 KG. DE PAPEL KRAFT CON BOLSA DE POLIETILENO EN SU INTERIOR.

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO ESTA BASADA EN NUESTRA PROPIA INVESTIGACIÓN Y TRABAJO EN EL CAMPO DE DESARROLLOS Y ES FIDEDIGNO DE ACUERDO CON NUESTRAS CONCLUSIONES Y ENTENDER. SIN EMBARGO LOS USUARIOS DEBEN DE TOMAR SUS PROPIAS PRUEBAS PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA PARA LA APLICACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA SUS PROPIOS OBJETIVOS ESPECIFICOS POR LO QUE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL PRESENTE DOCUMENTO NO DEBEN CONSIDERARSE COMO NINGUN TIPO DE GARANTIA, EXPRESA NI IMPLÍCITA, Y NO SE ASUMIRA NINGUNA RESPONSABILIDAD DE LA INFRACCION DE CUALQUIER PATENTE.

Pagina 2 de 2



HEALTHTRITION  
INGREDIENTES

GARBANZO NO. 590 COL. LA NOGALERA, GUADALAJARA, JAL. MEXICO C.P. 44470  
(33) 3670 5000 / (33) 36 70 5200 / 01 800 410 3040  
[www.heladosuaveenpolvo.com](http://www.heladosuaveenpolvo.com)