

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

Ingredientes para la Industria Alimenticia

FICHA TÉCNICA COMPLEX SUAVE DE YOGHURT

DESCRIPCIÓN: LOS "COMPLEX SUAVE DE YOGHURT" SON UNA LINEA DE BASES EN POLVO PARA LA FABRICACION DE HELADO SUAVE DE YOGHURT:

COMPLEX SUAVE YOGURT NATURAL	COMPLEX SUAVE TARO
COMPLEX SUAVE YOGURT FRESA	COMPLEX SUAVE YOGURT PIÑA COLADA
COMPLEX SUAVE YOGURT MANGO	COMPLEX SUAVE YOGURT DURAZNO
COMPLEX SUAVE YOGURT FRUTOS ROJOS	COMPLEX SUAVE YOGURT MANZANA VERDE
COMPLEX SUAVE YOGURT BLUEBERRY	COMPLEX SUAVE YOGURT ZARZAMORA
COMPLEX SUAVE YOGURT TUNA VERDE	COMPLEX SUAVE YOGURT MELON
COMPLEX SUAVE YOGURT MARACUYA	COMPLEX SUAVE YOGURT GUANABANA

FUERON DISEÑADAS PARA PROCESOS EN FRIO; NOS APORTAN EXCELENTE CREMOSIDAD, RENDIMIENTO, TEXTURA SUAVE Y UN DELICIOSO TONO LACTEO.

BENEFICIOS: TODOS LOS INGREDIENTES EN UN SOLO PRODUCTO AL CUAL SOLO SE LE TENDRA QUE ADICIONAR AGUA PURIFICADA Y YOGHURT NATURAL, 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, 2 KG. DE YOGHURT NATURAL Y 5 LITROS DE AGUA PURIFICADA.

INGREDIENTES	%
BASE EN POLVO.....	30.00
YOGHURT NATURAL.....	20.00
AGUA PURIFICADA	50.00

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 DETERMINAR LA CONVENIENCIA PARA LA APLICACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA SUS PROPIOS OBJETIVOS



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

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.

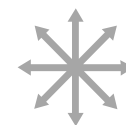
VIDA DE ANAQUEL:18 MESES DE VIDA CON LAS CONDICIONES DE MANEJO QUE SE DESCRIBEN.

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