



Carrera 6ta. # 3-39,
Ureña, Edo. Tachira, Venezuela.
Tel-Fax: +58 - 276 - 787.05.75 / 25.70
E-mail: info@tecno-foods.com
Website: www.tecno-foods.com

R.I.F. No. J-31037030-3 N.I.T. No. 0292706782
Permiso Sanitario No. 15490-20-3-001

Hoja
Técnica

Batido Adherente

APLICACIÓN: La premezcla seca adherente para empanizar, es una formula balanceada la cual contiene todos los elementos necesarios para obtener un producto frito - cubierta empanizado que contenga las características organolépticas propias de un excelente empanizado, además fue creado para facilitar la adherencia de la cubierta "Miga" sobre la superficie de cualquier tipo de alimento que pudiese ser empanizado.

PREPARACIÓN: Para su correcto uso se recomienda hidratar a una relación de 2.5 : 1, es decir, por cada kilo de premezcla seca de adherente adicionar dos y medio (2.5) kilos de agua. Homogenizar por un periodo no menor a cinco (5) minutos, evitar la presencia de grumos.

COMPOSICIÓN: Harinas, proteínas, sales, conservantes, emulsificantes, estabilizantes, y acentuadores de sabor.

ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES		OBSERVACIONES
REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS	Aspectos	Mezcla homogénea de partículas finas.
	Color	Beige
	Olor	Almidón
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	Estabilidad en agua (2.5:1)	Se mantiene estable durante un periodo superior a 24 horas.
	% Humedad	12 %
	% Cloruro de Sodio	1.1 %
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Rto. Mesofilos	Menor a 1000 ucf / g.
	Rto. Hongos y Levaduras	50 ucf / g.
	NMP Coliformes totales	< 3 bact / g.
	NMP Coliformes fecales	< 3 bact / g.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE: Debe acopiarse sobre plataformas, estanterías, estibas u otras superficies para evitar el contacto directo con el piso. Proteger el producto de la humedad, derrame de líquidos, suciedad y posibles roedores. El almacenar en bodegas cubiertas, ambiente seco y buena ventilación, a 27°C. Transportar en vehículos limpios y situados sobre estibas, no directamente sobre el piso, además no se debe transportar con sustancias químicas, tóxicas o animales.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Tiene un tiempo de vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de elaboración, siempre y cuando se cumplan con los requisitos de almacenamiento y transporte anteriormente mencionados.

RECOMENDACIONES

- > Después de abierto el empaque consuma por completo su contenido en el menor tiempo posible.
- > En la bodegas de almacenaje se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas practicas de manufactura.

Las materias primas utilizadas no presenta ninguna toxicidad, son 100% comestibles. **Registro sanitario No. A-81.827**
Hacemos constar que esta información se basa en la certificación suministrada por nuestros proveedores de materias primas y no en determinaciones analíticas de todo y cada uno de nuestros lotes fabricados; y que no hay adición intencionada de metales pesados en la materias primas y/o procesos.

Las especificaciones y métodos descritos están en la mejor información y practicas conocidas por **TecnoFoods c.a.**
Sin embargo, los procedimientos para aplicaciones son solo sugerencias para el consumidor del producto y no implican en ningún caso garantía de funcionamiento u obligación de resultados. Recomendamos probar el comportamiento individual del producto antes de efectuar cualquier utilización. En todos los casos, nuestra responsabilidad queda limitada única y exclusivamente al valor del producto empleado y en consecuencia **TecnoFoods c.a.** no será responsable de las perdidas consecuenciales y/o de perjuicios de cualquier naturaleza que puedan estar conexos a la utilización del producto.

Elaboramos Aditivos, Ingredientes, Saborizantes, Salsas, Especies, Salmueras para Marinados, Sistemas Completos para Empanizar, Complementos y Componentes para Alimentos.