



SUPERNOVA
MASTER

Q'máster

Alto rendimiento
y calidad

Emulsión Vegetal ideal para mejorar la elasticidad de la masa en panificación





DESCRIPCIÓN GENERAL

Descripción:

Emulsión de grasa que posee gran plasticidad, color, aroma y sabor. Es un producto indicado para la elaboración de pan industrial (pan hamburguesa, pan perro, pan molde, calados, tostadas y pan integral).

Ingredientes:

Mezcla de aceites y grasas vegetales refinados, Inter esterificados e hidrogenados, agua, emulsificantes, (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), reguladores de acidez (ácido cítrico, citrato de sodio), saborizante idéntico al natural (mantequilla), colorante idéntico al natural (betacaroteno).

REQUISITOS LEGALES

Resolución 2154 de 2012, emitida por el ministerio de salud y protección social de Colombia: reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas para consumo humano en el país.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método
	Acidez Oleica (%)	0,5 Max	NTC 218
	Humedad (%)	40 Max	NTC 287
	Punto de Fusión (°C)	46 Max	NTC 283
	Índice de Peróxido (meq O ₂ /Kg)	2,0 Max	NTC 236
	Cloruro de Sodio (NaCl) %	1,5 Max	ISO 1738
	Contenido Graso (%)	<55	NTC 250

Se colocan los métodos que se implementan en el laboratorio de la planta de Multigrasas de Colombia en donde se cuenta con el material necesario para ello.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO E INSTRUCCIONES DE USO

Almacenamiento y conservación:

- Almacene el producto en lugar fresco, ventilado, limpio, seco, alejado de olores fuertes y luz solar directa.
- Almacene sobre estibas sin exceder la capacidad de arrume (5 cajas como máximo).

Instrucciones de uso:

- Se utiliza en la industria de alimentos para elaboración de panes.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Contiene lecitina de soya

VIDA UTIL

6 meses en óptimas condiciones de almacenamiento