



Premium

INGREDIENTS

A Blendhub Corp. brand 



Estabilizantes Queso oaxaca

Premium Ingredients ofrece una amplia gama de estabilizantes, especialmente diseñados para ajustarse a todas las necesidades de nuestros clientes en términos de calidad, contenido de proteína y por tanto, coste.

Todos nuestros estabilizantes para queso oaxaca conservan las propiedades de la mozzarella, como buen hilado, elasticidad, corte en dados o fusión.

**Premitex® XLK-10003, Premitex® XLK-8037
Premitex® XLK-15043 , Premitex® XLK-8031,
Premitex® XLK-8030, Premitex® XLK-12012,
Premitex® XLK-15067**

El ingrediente perfecto **para comida procesada**

El ingrediente perfecto **para comida procesada**

Producto y Recomendaciones

	Proteína	Costo	Queso pizza	Hilado	Dosis
Premitex® XLK-10003	16%	***	Con queso/100% análogo	****	3-5%
Premitex® XLK-8037	14%	**	100% análogo	****	7-8%
Premitex® XLK-15043	14%	**	100% análogo	****	8-9%
Premitex® XLK-8031	11%	*	100% análogo	***	10-11%
Premitex® XLK-8030	9%	*	100% análogo	**	12-13%
Premitex® XLK-15043	9%	*	100% análogo	**	14-15%
Premitex® XLK-12012	0%	*	100% análogo	*	22-24%
Premitex® XLK-15067	0%	*	100% análogo	*	22-24%

Premitex® XLK-10003

- Basado en almidones nativos y modificados.
- Ideal para la obtención de un producto final de gran calidad, con óptimo hilado, fusión y rallado.

Premitex® XLK-8030

- Basado en hidrocoloides y almidones modificados.
- Ideal para recetas de muy bajo costo con óptimo rallado y fusión.

Premitex® XLK-8037

- Basado en hidrocoloides y almidones modificados.
- Ideal para recetas de bajo/medio coste con óptimo hilado, fusión y rallado.

Premitex® XLK-12012

- Basado en almidones e hidrocoloides lo que permite la total sustitución de caseína.
- 100% vegetal, ideal para vegetarianos y alérgicos a los lácteos.
- El producto final trabaja como "cheese extender", puede ser mezclado con mozzarella natural rallada, permitiendo así ajustar el coste del producto final.

Premitex® XLK-15043

- Basado en almidones, sales fundentes e hidrocoloides.
- Ideal para equipos no optimizados en términos de velocidad de agitación y calentamiento a altas temperaturas.

Premitex® XLK-15067

- Mezcla de almidón, hidrocoloides y fibra, lo que permite la sustitución total de la caseína.
- Ideal para análogos de queso vegano.

Premitex® XLK-8031

- Basado en hidrocoloides y almidones modificados.
- Ideal para recetas de bajo costo con óptimo rallado y fusión.



► Fórmula general

Premitex® XLK-10003

INGREDIENTES	100% análogo (%)	Con queso (%)
Premitex® XLK-10003	3	3
Grasa vegetal	26	24
Caseína Rennet	19.7	17
Mozzarella	-	10
Citrato trisódico	1.5	1.3
Ácido láctico (80%)	0.6 aprox.	0.5 aprox.
Sal	1.1	1
Aroma / Color / Conservante	BPF*	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100	Hasta 100
Total	100	100

Premitex® XLK-8031

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-8031	10.5
Grasa vegetal	26
Suero dulce en polvo	1
Caseína Rennet	14
Citrato trisódico	2.2
Fosfato disódico	0.2
Ácido láctico (80%)	0.5 aprox.
Sal	1.5
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

Premitex® XLK-12012

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-12012	23
Grasa vegetal	20
Citrato trisódico	0.05
Sal	1
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

Premitex® XLK-15043

INGREDIENTES	PIZZA CHEESE CON 9% DE PROTEÍNA (%)	PIZZA CHEESE CON 14% DE PROTEÍNA (%)
Caseína cuajo	11.5	17.5
Grasa Vegetal	26	26
Premitex® XLK-15043	14.7	8.82
Sal	1.5	1.5
Ácido cítrico	0.5	0.5
Citrato trisódico	-	0.53
Hexametáfosfato sódico	-	0.35
Conservante / colorante / aroma	*BPF	*BPF
Agua	Hasta 100	Hasta 100
Total	100.00	100

Premitex® XLK-8037

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-8037	7.5
Grasa vegetal	26
Caseína Rennet	17.5
Citrato trisódico	2.2
Fosfato disódico	0.2
Ácido láctico (80%)	0.7 aprox.
Sal	1.5
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

Premitex® XLK-8030

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-8030	12.5
Grasa vegetal	26
Suero dulce en polvo	1
Caseína Rennet	11.5
Citrato trisódico	2.2
Fosfato disódico	0.2
Ácido láctico (80%)	0.4 aprox.
Sal	1.5
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

Premitex® XLK-15067

INGREDIENTES	%
Premitex® XLK-15067	23
Grasa vegetal	20
Sal	1
Aroma / Color / Conservante	BPF*
Agua y condensados	Hasta 100
Total	100

Premitex® XLK-10003, Premitex® XLK-8037, Premitex® XLK-8031, Premitex® XLK-8030

► Proceso general

- ▼ **1** Añadir el agua y la grasa derretida a la mezcladora de doble tornillo con inyección directa de vapor. La temperatura de la mezcla debe estar entre 40-45°C.
- ▼ **2** Agregar Premitex® y el resto de ingredientes en polvo. Mezclar a 100 rpm / 60-90 segundos. La mezcla debe ser homogénea.
- ▼ **3** Añadir la mozzarella cortada (sólo en queso pizza con queso). Calentar mezclando a 80 a 120 rpm hasta que la temperatura esté alrededor de 82-85°C. El tiempo de cocción debe ser aproximadamente de 3 minutos.
- ▼ **4** Añadir el ácido láctico. Si queda grasa no incorporada a la mezcla, continuar mezclando durante 30 a 40 segundos hasta que se reabsorba toda la grasa.
- ▼ **5** Llenar los moldes y enfriar lo más rápido posible. El queso debe alcanzar una temperatura de 30°C en un tiempo máximo de 3 horas.

Premitex® XLK-15043

► Proceso general

- ▼ **1** Fundir la grasa a 45°C en la mezcladora.
- ▼ **2** Añadir Premitex® XLK-15043 y el resto de ingredientes en polvo. Mezclar el tiempo necesario para dispersar homogéneamente todos los ingredientes en polvo en la grasa.
- ▼ **3** Adicionar el agua y seguir agitando hasta obtener una masa homogénea, sin aumentar la temperatura.
- ▼ **4** Calentar a mínimo 70°C (óptimo 85°C) manteniendo la agitación.
- ▼ **5** Llenar los moldes y refrigerar lo más rápido posible.

Premitex® XLK-12012, Premitex® XLK-15067

► Proceso general

- ▼ **1** Llenar la mezcladora (Stephan o similar) con el agua y la grasa. La temperatura de la mezcla debe estar entre 40-45°C.
- ▼ **2** Agregar Premitex® XLK-12012 / Premitex® XLK-15067 y el resto de los ingredientes en polvo.
- ▼ **3** Mezclar a 1500 rpm / 180 segundos. La mezcla debe ser homogénea.
- ▼ **4** Calentar con inyección directa de vapor, agitando a 1500 rpm hasta 85°C.
- ▼ **5** Llenar los moldes y enfriar a 5°C. Para estabilizar completamente el producto, es necesario dejar a temperatura de refrigeración durante 5 días.

© 2015 PREMIUM INGREDIENTS, S.L. Todos los derechos reservados

PREMIUM INGREDIENTS es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Solo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutua acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de PREMIUM INGREDIENTS al respecto salvo la expresamente obligada por la ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

www.premiumingredients.mx / info@premiumingredients.mx

EUROPA +34 968 826 666 / LATINO AMÉRICA + 52 (55) 4749 8080 / ASIA / ORIENTE MEDIO +91 800 857 5335 / ÁFRICA + 27 71 88 77 930