

SUPER NEUTROSE GALLIA

Stabilisateur pour Glaces et Sorbets sous forme de poudre insipide et inodore.

DESCRIPTION

Composition

Sirop de Glucose

Epaississant : Farine de graines de Caroube E410

Gélifiants : Alginates de Sodium E401, Carraghénanes de Sodium E407

Mode d'action / Propriétés

Permet d'absorber l'eau résiduelle des mixes, composés de lait frais ou reconstitué, de sucre, d'arômes, de crème ou de beurre, c'est-à-dire de deux éléments distincts :

- la matière sèche (28 à 35 %) en solution ou en suspension
- une partie liquide importante (65 à 72 %). Cette fixation de l'eau donne du corps à la préparation et prévient la formation de petits glaçons, désagréables au palais.

Avantages technologiques

Sa propriété anticristallisante corrige la viscosité des mixes, améliore le velouté et la finesse gustative, donne de l'onctuosité, apporte un gain appréciable de foisonnement et retarde la fonte des bâtonnets glacés.

UTILISATIONS

Reconstitution / dosage

DOMAINES D' APPLICATIONS	Doses conseillées
Glaces Parfums usuels	2 à 3 g/l
Sorbets aux fruits	4 à 5 g/l
Chantilly	5 g/l

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

- Sans modifier vos formules, mélangez à sec la quantité de Super Neutrose utilisée avec tout ou partie du sucre,
- Versez ce pré mélange Super Neutrose et sucre dans la totalité du lait soumis à agitation
- Laisser reposer 15 minutes minimum pour permettre la maturation, c'est-à-dire au Super Neutrose de bien gonfler,
- Elevez la température en remuant et procédez comme habituellement.

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme à la législation en vigueur

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	10000 germes par gramme au maximum
Levures	1000 germes par gramme au maximum
Moisissures	1000 germes par gramme au maximum
Staphylocoques pathogènes	1000 germes par gramme au maximum
Germes coliformes	100 germes par gramme au maximum
Coliformes fécaux	100 germes par gramme au maximum
Germes anaérobies sulfite-réducteurs	100 germes par gramme au maximum
Salmonelle	absence dans 25 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boite de 1 Kg net.
 sac de 10 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1990B - 10Kgs ⇒ 1991H

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.