

EXTENSOR PRO

DESCRIPCIÓN GENERAL

SQ EXTENSOR PRO es una mezcla de estabilizantes, fibra vegetal, proteína de res, colorante natural, antioxidantes y conservador, el cual tiene la capacidad de extender carne molida al 30% sin modificar la textura, color, olor ni sabor natural de la carne molida.

El producto mejora la textura y jugosidad en productos como hamburguesa y carne molida, evita el oscurecimiento de la carne, aumenta la firmeza y cohesión y ayuda a reducir los costos en formulación.

APLICACIONES Y DOSIS DE APLICACIÓN

SQ EXTENSOR PRO es ideal para su aplicación en carne molida. Usar el 4% del SQ EXTENSOR PRO y el 30% de agua en base a la cantidad de carne a utilizar.

Extensor normal: 30 g de extensor en 200 ml de agua por kilo de carne

FORMA DE APLICACIÓN

Aplicar a la carne la cantidad requerida de agua (temperatura ideal 0°C) y posteriormente adicionar directamente el SQ Extensor PRO. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea sin agua libre ni residuos del SQ Extensor PRO.

PRESENTACIÓN

Saco multicapas de papel kraft con 10 kg de contenido neto.

VIDA DE ANAQUEL Y ALMACENAJE

El producto debe mantenerse cerrado a temperatura entre 15°C y 26°C en condiciones de humedad menores al 55%, garantizando así una vida de anaquel de 12 meses.