

# Estabilizador para Helados



Esta mezcla estabilizadora emulsionante se usa en helados económicos y premium.

## Aplicaciones Típicas

- Proporciona un control de células de aire de hasta 120%
- Incrementa la sensación cremosa al paladar
- Proporciona un helado más firme y de buena textura usando pequeñas cantidades

**Vida Útil Típica**            24 meses

**Origen**                        USA

## Composición Típica

Ingredientes: Goma Guar, mono y diglicéridos, Goma Xanthan, Polysorbato 80 y carragenina	
Humedad	5.0 - 7.5%
pH (estabilizador)	6.75 – 8.75%
Cuenta estándar en placa	< 50,000 / g
Coliformes	< 100 / g
Levaduras / Moho	< 1000 / g

## Propiedades Físicas

Color	De blanco a crema
-------	-------------------