

FORCE
www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 3

1. GENERALIDADES
COMPOSICIÓN: Almidón modificado de maíz.

APLICACIONES: Texturizante para salsas, aderezos y catsup.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	51.90
Glucosa 43	15.00
Pasta de tomate	10.00
Vinagre	8.00
Azúcar	8.50
FORCE	5.00
Sal	1.20
Condimentos	0.22
Ác. Cítrico	0.15
Conservador	0.01
Colores	0.02
Total	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 5 %, este porcentaje puede variar en base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS
EN MARMITA

1. Agregar agua y glucosa en la marmita, llevar a 50° C con velocidad media por 1 minuto.
2. Adicionar FORCE dejando mezclar por 3 minutos y agregar el azúcar.
3. Aumentar temperatura a 80° C, una vez alcanzada la temperatura agregar pasta de tomate, condimentos y conservador.
4. Mantener la temperatura y la velocidad por 3 minutos y adicionar vinagre, ácido cítrico (previamente diluido en agua) y color dejando por 1 minutos más.



FORCE

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 3

5. Envasar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

VENTAJAS: Da al producto final una textura lisa y brillante, alta viscosidad, estabilidad a la acidez y al esfuerzo mecánico.

5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- El porcentaje del sistema depende de la textura deseada del cliente.