



FICHA TÉCNICA PREELIMINAR

MERMETEM

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidón modificado de maíz y estabilizantes.

APLICACIONES: Mermelada horneable.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	%
Agua	67.50
Pulpa de fruta	12.90
Azúcar	10.80
MERMETEM	8.20
Ácido cítrico	0.50
Color	0.10
TOTAL	100.00

3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 8.2 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

MARMITA

1. Agregar agua y azúcar a la marmita y llevar a 50° C por 1 minuto.
2. Una vez alcanzada la temperatura agregar MERMETEM y llevar a 90° C y dejar por 1 minuto.
3. Agregar la pulpa manteniendo la temperatura por 3 minutos más.
4. Agregar ácido cítrico previamente diluido y color, dejando por 1 minutos más.
5. Enfriar y envasar.

5. VENTAJAS

Es un estabilizante para mermeladas de panificación, que las hace más resistentes a temperaturas de 200° C.

6. NOTA PARA CONSIDERAR

- El orden de adición de los ingredientes es importante ya que repercute en el producto final.
- La cantidad de sistema puede variar con las características sensoriales requeridas, como volumen, textura y consistencia.