



FICHA TÉCNICA

FLEX SAB 02

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 26 Agosto 2020

Revisión No. 1

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN: Almidón modificado, estabilizantes, hidrocoloides, bióxido de titanio y conservador (benzoato de sodio).

APLICACIONES: Queso tipo americano.

2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	72.4
Flex Sab-02	25.0
Grasa	2.0
Sabor	0.5
Color	0.1
Total	100.0

3. RECOMENDACIÓN DE USO

•El nivel de uso recomendado es del 25 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

STEPHAN

1. Agregar el agua los polvos y la grasa.
2. Mezclar bien hasta alcanzar una temperatura de 90 °C
3. Agregar color, sabor, acidez deseada y mezclar por un minuto más.

VENTAJAS: el sistema Flex Sab-02 es un queso tipo americano muy económico, que proporciona flexibilidad y buen fundido.