



## FICHA TÉCNICA

### JARABE NATURAL

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 02 septiembre 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

<b>COMPOSICIÓN:</b>	Glucosa, almidón modificado, grasa vegetal, glicerina, Emulsificante (lecitina de soya) y conservador (BHTQ y Benzoato de sodio).
<b>APLICACIONES:</b>	Barras de cereal y semillas.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Semillas y/o cereal	60.00
<b>JARABE NATURAL</b>	<b>40.0</b>
Total	100.0

#### 3. RECOMENDACIONES DE USO

- El nivel de uso recomendado oscila entre 35-50 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.
- Se sugiere trabajarlo de 82 a 83° Brix y a una temperatura de 40 a 42° C para dar maleabilidad y facilidad de incorporación con el cereal y semillas.

#### 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

##### MARMITA Y MÁQUINA FORMADORA DE BARRAS

1. Se agrega el jarabe a una temperatura de 40-42° C a 82-83° Brix al mix de semillas previamente pesado.
2. Se mezcla y se agrega en un molde para el laminado de la barra.
3. Se compacta perfectamente y se enfría aproximadamente a 6-7° C por 10 minutos.
4. Por último, se cortan las barras de las dimensiones deseadas.
5. Se empacan.

VENTAJAS: otorga adhesión entre componentes, sabor y cuerpo en el producto terminado.

#### 5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- Es necesario monitorear los grados brix y la temperatura para evitar pérdidas de humedad no deseadas, cambios en las características físicas y dificultades en la línea. En caso de un aumento en la concentración de sólidos, únicamente se requiere la adición de agua caliente, aproximadamente de 1 L por cada 100 de producto y dejar homogenizar.