



## FICHA TÉCNICA

### SWEET 0

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 01 septiembre 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

**COMPOSICIÓN:**

Maltitol, sorbitol, almidón modificado, agua, grasa vegetal, glicerina, Emulsificante (lecitina de soya), hidrocoloides y conservador (BHTQ y Benzoato de sodio).

**APLICACIONES:**

Barras de cereal y semillas.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

**MATERIA PRIMA**

Semillas y/o cereal

**SWEET 0**

Total

**COMPOSICIÓN %**

60.00

**40.00**

100.00

#### 3. RECOMENDACIONES DE USO

- El nivel de uso recomendado es del 40%, 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 las semillas.

#### 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

**MARMITA Y MÁQUINA FORMADORA DE BARRAS**

1. Se agrega el jarabe a una temperatura de 30-35° 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. Se cortan las barras de las dimensiones deseadas.
5. Empacar.

**VENTAJAS:** Otorga adhesión entre componentes, sabor y cuerpo en el producto terminado. Jarabe 0% azúcar.

#### 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.