

**SWEET JAB**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 18 julio 2020

Revisión No. 1

**1. GENERALIDADES**

**COMPOSICIÓN:** Sólidos de jarabe de maíz, lecitina de soya, conservador (Benzoato de sodio) e Hidrocoloides.

**APLICACIONES:** Aglutinante para jarabes, este producto ayuda a la adherencia de semillas y cereales para la formación de barras.

**2. FÓRMULA SUGERIDA**

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Glucosa 43	74.45
<b>Sweet Jab</b>	<b>7.5</b>
Agua	4.5
Glicerina	5.0
Grasa Vegetal (punto de fusión 36)	8.5
Conservadores	0.05
<b>Total</b>	<b>100.0</b>

**3. RECOMENDACIÓN DE USO**

- El nivel de uso recomendado es de 7 a 8%, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

**4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS****MARMITA Y ROTOSOLVER**

1. Vaciar en marmita la glucosa y aumentar temperatura hasta 60°C.
2. Agregar al rotosolver agua a temperatura ambiente y SWEET JAB, mezclar hasta homogeneizar.
3. Vaciar la mezcla del rotosolver a la marmita que contiene la glucosa y mezclar por 5 minutos.
4. Agregar grasa y lecitina, aumentar la temperatura hasta 90-93 °C y mantenerla hasta obtener una concentración de sólidos de 81 a 84 °Brix.
5. Empacar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

**VENTAJAS:** Este producto ayuda a la adherencia de semillas y cereales para la formación de barras aportando suavidad y a mantenerlas crujientes, con un sabor neutro para poder saborizar de acuerdo a las necesidades del cliente.

**SWEET JAB**[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 18 julio 2020

Revisión No. 1

**5. NOTAS PARA CONSIDERAR**

- NOTAS: Es necesario monitorear los grados brix y la temperatura del proceso para evitar pérdidas de humedad no deseadas, cambios en las características fisicoquímicas y complicaciones en la línea de proceso. 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 kg de producto y homogenizar. Los grados brix pueden variar con base a la textura requerida.
- La concentración del jarabe recomendada para cereales es de 81-82° Brix aproximadamente y en semillas de 83 a 84° Brix.