



## FICHA TÉCNICA

### TEX-CAP

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 13 febrero 2020

Revisión No. 1

#### 1. GENERALIDADES

**COMPOSICIÓN:** Almidón modificado de maíz y fibra.

**APLICACIONES:** Texturizante para salsas y aderezos como catsup, mostaza.

#### 2. FÓRMULA SUGERIDA

MATERIA PRIMA	COMPOSICIÓN %
Agua	50.0
Glucosa 43	15.0
Pasta de tomate	10.0
Vinagre	8.0
Azúcar	8.5
<b>TEX-CAP</b>	<b>6.88</b>
Sal	1.2
Condimentos	0.24
Ác. Cítrico	0.15
Conservador	0.01
Colores	0.02
<b>Total</b>	<b>100.0</b>

#### 3. RECOMENDACIÓN DE USO

- El nivel de uso recomendado oscila entre 6 – 8 %, este porcentaje puede variar con base a la textura requerida.

#### 4. PROCESOS DE ELABORACIÓN SUGERIDOS

##### EN MARMITA

1. Agregar el agua y la glucosa en la marmita, llevar a 50° C con velocidad media.
2. Adicionar el T-EXTENDER dejando mezclar por 3 minutos y agregar el azúcar.
3. Aumentar la temperatura a 80° C, una vez alcanzada la temperatura agregar pasta de tomate, sal, condimentos y conservador.



## FICHA TÉCNICA

### TEX-CAP

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

Fecha: 13 febrero 2020

Revisión No. 1

4. Mantener la temperatura y la velocidad por 3 minutos y adicionar vinagre, ácido cítrico (previamente diluido en agua) y color dejando por 2 minutos más.
5. Envasar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

**VENTAJAS:** Da al producto final una textura pulposa, alta viscosidad, estabilidad a la acidez y al esfuerzo mecánico. Reducción en pasta de tomate ayudando a bajar costos.

#### 5. NOTAS PARA CONSIDERAR

- El porcentaje del sistema depende de la textura deseada.