

MAKYMAT

LÁCTEOS

NOM-051

Comer Saludable/Productos Saludables

**Productos Makymat
para Nuevo Etiquetado**



LÁCTEOS

Productos Makymat para Nuevo Etiquetado



PRODUCTO	BENEFICIO	SELLO A EVITAR	APLICACIÓN
Maltodextrina 15 y 20	<ul style="list-style-type: none">• Reducción de grasa• No afecta las características sensoriales del producto final		<ul style="list-style-type: none">• Bebidas lácteas• Yogurt• Postres• Flanes
Sólidos de Jarabe de Maíz Glucodry 40	<ul style="list-style-type: none">• Reducción de grasa• No afecta las características sensoriales del producto final		<ul style="list-style-type: none">• Bebidas lácteas• Yogurt• Postres• Flanes
Almidón Modificado Polartex 6736	<ul style="list-style-type: none">• Reducción parcial de grasa		<ul style="list-style-type: none">• Yogurt bebible o batido
Eritritol	<ul style="list-style-type: none">• 0 Calorías• Producto reducido en azúcar		<ul style="list-style-type: none">• Bebidas lácteas• Yogurt• Postres• Flanes
Stevia Truvía	<ul style="list-style-type: none">• Natural• 0 Calorías• Producto reducido en azúcar		<ul style="list-style-type: none">• Bebidas lácteas• Yogurt• Postres• Flanes
Sistemas Edulcorantes de Alta Intensidad Makysweet	<ul style="list-style-type: none">• Sustitución parcial o total de azúcar• Mantienen las características sensoriales del producto final		<ul style="list-style-type: none">• Bebidas lácteas• Yogurt• Postres• Flanes



LÁCTEOS

Productos Makymat para Nuevo Etiquetado



PRODUCTO	BENEFICIO	SELLO A EVITAR	APLICACIÓN
Carrageninas Carralact DCM 3150, 5382	<ul style="list-style-type: none">Reducción de azúcarReducción de grasa		<ul style="list-style-type: none">LecheChocolatada
Carrageninas Carralact DFL 6116 y Carralact DFL 6052	<ul style="list-style-type: none">Reducida en azúcar y libre de gelatina		<ul style="list-style-type: none">Postres lácteos
Carragenina que permite la elaboración de mousse Carra™Lact DDE 6560	<ul style="list-style-type: none">Reducción de grasa y azúcar		<ul style="list-style-type: none">Mousse RTE
Carrageninas KI; KII; Iota y Lambda Carralact DDE	<ul style="list-style-type: none">La interacción con el almidón y el calcio permite la reducción de sólidos de leche.		<ul style="list-style-type: none">Postres cremosos reducidos en azúcar
Carrageninas Carralact DFL y Carralact PPD	<ul style="list-style-type: none">Reducción de grasa y/o azúcar		<ul style="list-style-type: none">Flan cero azúcar y grasa
Carragenina Carralact DPC	<ul style="list-style-type: none">Reducción de grasa		<ul style="list-style-type: none">Quesos



LÁCTEOS

Productos Makymat para Nuevo Etiquetado



PRODUCTO

BENEFICIO

SELLO A EVITAR

APLICACIÓN

Carragenina
Carralact DCR 3550

- Se combina con queso crema alto en proteína y bajo en grasa.



- Crema deslactosada de 10% materia grasa que resulta cremosa al paladar.

Sistemas
Texturizantes
Gely Gum 8292

- Queso crema alto en proteína y bajo en grasa, libre de sinéresis, suave, untable y de gran cremosidad.



- Queso crema

