



Gelatina sabor fresa 0% Azúcar

SISTEMA EDULCORANTE (MAKYSWEET AKN 340)

Es un sistema edulcorante grado alimenticio que tiene un poder edulcorante de 340 veces mayor al del azúcar. Se emplea en bebidas, confitería, productos de panificación, lácteos, rellenos, jaleas, productos farmacéuticos.

CARRAGENINA (CARRAGEL PWJ 5304)

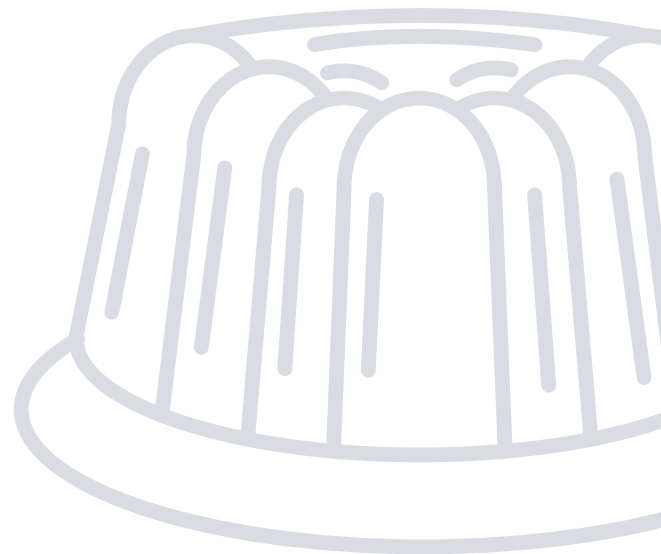
Es una carragenina estandarizada ideal para formar geles firmes y elásticos con baja sinéresis, la firmeza del gel estará en función de la dosis que se utilice de carragenina.

Procedimiento:

1. En un recipiente mezclar maltodextrina, Carragel PWJ 5304, Makysweet AKN340 , citrato de sodio, ácido cítrico y ácido ascórbico.
2. Disolver la mezcla anterior en agua de la formula a temperatura ambiente, llevar toda la mezcla hasta 80° C, adicionar color y sabor, mezclar por 1 minuto.
3. Envasar.

Fórmula

Agua	97.527
Maltodextrina	1
Carragel PWJ 5304 (Carragenina)	0.7
Makysweet AKN 340 (Edulcorante)	0.04
Citrato De Sodio	0.06
Ácido Cítrico	0.17
Ácido Ascórbico	0.003
Color Rojo 40 Sol.1% en Agua	0.3
Sabor Fresa	0.2
Total	100



“Gracias por la oportunidad de servirle”