

COVERNUT BT609 (MEZCLA DE HARINAS PREGEL Y ALMIDONES MODIFICADOS)

Covernut BT609 es una mezcla de harinas pregelatinizadas y almidones modificados, especialmente para mejorar textura en coberturas de cacahuete tipo japonés. Sus inigualables propiedades le permitirán lograr una excelente uniformidad en las cavidades de aire de esta, resultando en una cobertura firme, más grande y crujiente.

Se recomienda su **aplicación del 10 al 15%** en base al total de la harina usada para las coberturas.

ANALISIS SENSORIAL			
OLOR:	CARACTERISTICO	COLOR:	LIGERAMENTE AMARILLO
MATERIA EXTRAÑA:	EXENTO	APARIENCIA:	POLVO FINO

ANALISIS FISICOQUIMICO		
PARAMETROS	ESPECIFICACIONES	RESULTADOS
HUMEDAD (%)	7.5 MIN.- 9.5 MAX	8.25
pH (sol. 10%)	7 MIN - 8.5 MAX	7.75

VENTAJAS



Es ideal para lograr una textura *crunchy* y *galletosa*, además de que expande para que la cobertura se sienta más fuerte y crocante.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO.

Debe evitarse generar nubes de polvo. Su almacenamiento debe ubicarse en un área fresca y seca, alejada de fuentes de calor y lejos de productos de olores fuertes. Bajo las condiciones ya mencionadas los sacos cerrados de **COVERNUT BT609** tienen una vida de anaquel indefinida, sin embargo, se recomienda no almacenar por más de 3 años.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL.

Saco de papel kraft de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de humedad, polvos, insectos, roedores y olores extraños

Elaboró	Revisó
	
I.A Karla Martinez Desarrollador Jr.	I.A. Ingrid Flores Gte. I+D