MILLIKAN® te trae lo último en INNOVACIÓN

TYPE P(V) Fine Powder

Monoglicéridos destilados

Millikan® Servicio con Calidad
An IMCD company

Representante comercial de Riken

100% Certificado LIBRE DE GMO

LIBRE de PHO*

Kosher & Halal

***PHO**: Grasas Parcialmente Hidrogenadas, relacionadas directamente a las grasas TRANS. **Restringidas** por la FDA a partir del Junio del 2018. Nuestros productos están naturalmente libres de PHO.*

En PANIFICACIÓN y LÁCTEOS

Bollería

Genera suavidad y resiliencia

Dosis Recomendada: 0.2% y hasta el 1%

Crema Batida

Genera emulsión Mantiene la estabilidad de la espuma.

Dosis Recomendada: 0.1% y hasta el 1.0%%

GC –2101

TYPE P(V) Fine Powder

Monoglicéridos destilados

Grasas y Emulsiones

Estabilidad de emulsión

Dosis Recomendada: 0.5%

NUESTRA ESPECIFICACIÓN

ESPECIFICACIÓN	TYPE P(V) Fine Powder
Contenido de Monoester	95.0% mín.
Valor ácido	3.0%
Valor de Iodo	2.0
Glicerol Libre	1.0%
CARACTERÍSTICAS	
Forma a 25°C	Polvo fino
Fuente de grasa	Palma
NON GMO	Libre de GMO

Acerca de Millikan®

Millikan® es una empresa con 23 años de existencia.

Somos expertos en panificación, proveemos aditivos para empresas de talla mundial y en toda la república.

Actualmente estamos certificados en FSSC 22000 V.5 en la distribución de materias primas, ingredientes, aditivos y fabricación de sistemas funcionales (mezcla de aditivos) para el mercado de alimentos, farmacia e industria en general.

TEL: +01(55) 5365-4629

aventas@millikan.com.mx

aplicaciones@millikan.com.mx

www.millikan.com.mx

Millikan® Servicio con Calidad An IMCD company

FSSC 22000 EMPRESA CERTIFICADA

GC –2002