

## Ficha Técnica

# MASTER CAKE BRD

---

Descripción Química:	Mejorador para cakes
Nombre Químico:	N.A
Denominación INCI:	N.A

---

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**MASTER CAKE BRD** es un mejorador en crema, especialmente diseñado para cakes, tortas (queques) y bizcochos; el cual está elaborado con una mezcla balanceada de emulsificantes y humectantes.

Entre sus principales ventajas se encuentran:

- Su presentación en forma de emulsión cremosa facilita su incorporación a la masa.
- Proporciona una excelente textura de la miga, con corteza suave y homogénea.
- Produce una torta esponjosa con buen volumen.
- Previene el encogimiento y mantiene la suavidad.
- Contribuye a una mayor retención de agua.
- Mejora la presentación del producto por el efecto del polisorbato 60 que contiene, el cual contribuye a la formación de celdas de aires similares, sin la presencia de grandes espacios de aire en el cake.
- Protege contra los microorganismos que producen la viscosidad en forma de cuerdas "rope", durante el almacenamiento, alargando su vida útil.

## ESPECIFICACIONES

Apariencia	Semifluido en ambiente cálido, a temperatura baja puede ser un sólido suave.
Monoglicéridos	17% – 23%
Color	Blanco cremoso
Sabor	Ligero a grasa
Humedad	35% - 45%

## APLICACIONES Y GUIAS DE USO

El **MASTER CAKE BRD** puede ser utilizado en todo tipo de formulaciones para cakes y bizcochuelos (con grasa o sin grasa) a nivel industrial. La dosificación recomendada es entre 1% y 3% sobre el peso total de la masa, aplicándolo en la fase de cremado, o sea, al inicio del batido.

## MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El **MASTER CAKE BRD** no presenta riesgos en su manipulación. Se deben seguir las normas mínimas de seguridad personal aplicadas en cada industria en particular; se recomienda se utilicen elementos de protección para la piel y los ojos.

Almacenar en su empaque original en sitio fresco y seco a una temperatura inferior a 36°C. Mantenerlo cerrado mientras no se use, lejos de fuentes de calor, de la luz directa y el oxígeno. No exponerlo a la intemperie.

El **MASTER CAKE BRD** tiene una vida útil de un (1) año después de fabricado. Remítase a la Ficha de Seguridad (SDS) para más detalles.

## PRESENTACIÓN

Cajas por 25 Kilogramos

### NUTRESOL S.A.S

Zona Industrial de Mamonal Km 6 Parque industrial ParquiAmericas Mz C Lt 9

Tel: (+57) 605 6700080

[www.nutresol.com](http://www.nutresol.com)

Las recomendaciones y sugerencias de uso dadas se obtuvieron de datos que consideramos fiables, pero en cualquier caso el usuario debe verificarlas por sí mismo antes de su uso. Ninguna de estas infringe las leyes de propiedad intelectual presentes en patentes vigentes en el campo de aplicación.

FT-V-78  
EMISIÓN:  
07/06/2018

REVISIÓN: 2  
FECHA:  
23/08/2023  
Página 1 de 1