

# GAMA VIN'MISCEO

## Soluciones queseras



### >>HEAT'ALPA

GRACIAS A SUS CAPACIDADES DE INNOVACIÓN Y AL CONTROL DE INGREDIENTES, VINPAI DESARROLLÓ UNA SOLUCIÓN ESPECÍFICA PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESOS ANÁLOGOS O FUNDIDOS CON UNA ALTA MUY RESISTENCIA A TEMPERATURA ESPECIALMENTE PARA RESPONDER A LAS DEMANDAS PARA «CUBOS DE QUESOS RESISTENTES A ALTA TEMPERATURA» PARA PAN, SALCHICHAS O TODA OTRA APLICACIÓN ALIMENTARIA.

Un producto final que se conserva a temperatura ambiente durante más de 25 días!

#### RECETA APLICATIVA

|                      |        |
|----------------------|--------|
| HEAT'ALPA (PXC101)   | 24,89% |
| AGUA + VAPOR         | 32,41% |
| GRASA VEGETAL        | 24,00% |
| QUESO NATIVO CHEDDAR | 15,00% |
| SAL FUNDENTE PZ12    | 2,25%  |
| SAL*                 | 1,00%  |
| ACIDO CÍTRICO        | 0,45%  |

1 KG DE PREMIX = 4.02 KG DE PRODUCTO FINAL

\* VINPAI ofrece soluciones de **reducción de sal** para sus preparaciones de comida.



SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

#### NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR GRASA DE PALMA COMO GRASA VEGETAL.

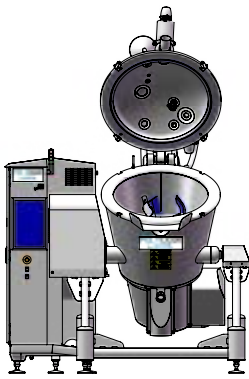
#### EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que debe ser adaptado a su propio equipamiento.

|                                         |                                                                                                                                                | Duración     | Velocidad RPM                      | Temperatura                 |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Etapa 1</b><br><b>Cocción</b>        | Calentar el agua hasta 50°C para fundir la grasa.                                                                                              |              |                                    | <b>50°C</b>                 |
| <b>Etapa 2</b><br><b>Cocción</b>        | Añadir los ingredientes excepto el premix y el ácido cítrico.<br>>>>>>>><br>Al fin de esta etapa, el producto tiene que ser liso y sin grumos. | <b>5 min</b> | <b>1000 t/min</b><br>(velocidad 4) | Minimo <b>55°C</b>          |
| <b>Etapa 3</b><br><b>Cocción</b>        | Añadir el premix siguiendo mezclando.<br>>>>>>>><br>Al fin de esta etapa, el producto tiene que ser liso y sin grumos.                         | <b>5 min</b> | <b>1000 t/min</b><br>(velocidad 4) | Minimo <b>70°C</b>          |
| <b>Etapa 4</b><br><b>Cocción</b>        | Añadir el ácido cítrico.<br>>>>>>>><br>Siguiendo mezclando, añadir el agua si hay un desfase hasta que el producto sea liso.                   | <b>5 min</b> | <b>1000 t/min</b><br>(velocidad 4) | <b>80°C</b>                 |
| <b>Etapa 5</b><br><b>Cocción</b>        | Seguir mezclando todo los ingredientes.<br>>>>>>>><br>Al fin de esta etapa, el producto tiene que ser liso y sin grumos.                       | <b>1 min</b> | <b>3200 t/min</b><br>(velocidad 6) | Temperatura <b>ambiente</b> |
| <b>Etapa 6</b><br><b>Estabilización</b> | El producto puede conservarse a temperatura ambiente durante 25 días.                                                                          |              |                                    | Temperatura <b>ambiente</b> |

#### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL &

POLYCOOK fundidor/mezclador industrial con vapor



#### ENVASADO

Nuestra premezcla HEAT'ALPA esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg netos.  
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

