

GAMA VIN'MISCEO

Salsas y patatas fritas



>> VIN'CHUP

PARA LA PRODUCCIÓN DE KETCHUP.

UNA SOLUCIÓN IDEAL PARA UN ENVASADO EN SAQUITOS O SQUEEZES.

VIN'CHUP GOURMET (PXS024)

VIN'CHUP PREMIUM (PXS001)

RECETAS APLICATIVAS

VIN'CHUP GOURMET (PXS024)	19,40%
AGUA	62,52%
VINAGRE	9,65%
AZÚCAR	6,76%
SAL*	0,97%
PULPA DE CEBOLLA	0,46%
CONSERVANTE	0,20%
PIMIENTA	0,04%

1 KG DE PREMIX = 5.15 KG DE PRODUCTO FINAL

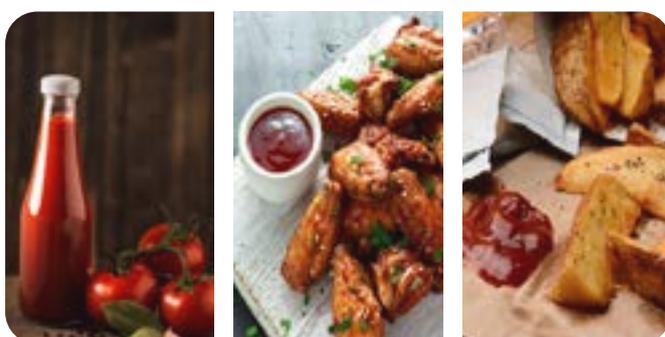
VIN'CHUP PREMIUM (PXS001)	19,53%
AGUA	64,75%
VINAGRE	7,00%
AZÚCAR	7,00%
SAL*	1,00%
PULPA DE CEBOLLA	0,48%
CONSERVANTE	0,20%
PIMIENTA	0,04%

1 KG DE PREMIX = 5.1 KG DE PRODUCTO FINAL

*V-SALT: soluciones de reducción de sal.

NUESTRO CONSEJO

UTILISAR SORBATO DE POTASSIO COMO CONSERVANTE.



EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Poner todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	20 min	1000 t /min (velocidad 4)	100°C
Etapa 2 Estabilización	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h.	48 H	Cámara fría positiva	+2°C/+4°C



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador industrial



ENVASADO

Nuestras premezclas VIN'CHUP estan envasadas en bolsas de papeles multicapas de 25 kg netos.
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

