

GAMA VIN'MISCEO



Soluciones queseras

>> VIN'IRIT

PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESOS PARA UNTAR.

SOLUCIONES IDEALES PARA EL EMBALAJE EN PORCIONES TRIANGULARES, BANDEJAS Y TAMBIÉN EN MONODOSIS.

El ingrediente VIN'IRIT se declina en 2 OPCIONES.

VIN'IRIT LACTIS

Receta 100% láctea para una denominación queso fundido.

VIN'IRIT ECO

Económico e ideal para la distribución en porciones triangulares.



RECETAS APLICATIVAS

VIN'IRIT LACTIS (PXC090)	17,31%
AGUA + VAPOR	62,78%
GRASA VEGETAL	16,20%
NATA FRESCA	2,83%
ACIDO CÍTRICO	0,36%
SAL*	0,36%
CONSERVANTE	0,16%

1 KG DE PREMIX = 5.7 KG DE PRODUCTO FINAL

VIN'IRIT ECO (PXC091)	23,75%
AGUA + VAPOR	59,20%
GRASA VEGETAL	16,00%
SAL*	0,60%
ACIDO CÍTRICO	0,25%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG DE PREMIX = 4.2 KG DE PRODUCTO FINAL

* V-SALT: soluciones de reducción de sal

SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

NUESTROS CONSEJOS

GRASA VEGETAL: MARGARINA, PALMA, COPRA.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Calentar el agua hasta 50°C para fundir la grasa.			50°C
Etapa 2 Cocción	Añadir los ingredientes en el fundidor >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	+/- 15 min según el tiempo de calentamiento	1000 t/min (velocidad 4)	90°C
Etapa 3 Calentamiento	Mezclar el producto hasta alcanzar una temperatura de 75°C. >>>>>> En este etapa, el producto puede ser envasado.	10 min	500 t/min (velocidad 3)	Reducir la temperatura hasta 75°C parando la cocción del fundidor
Etapa 4 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 con vapor



ENVASADO

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

