

GAMME VIN'MISCEO

Alternatives laitières



>> VIN'OLEO

POUR LA PRODUCTION D'UNE MARGARINE POUVANT S'UTILISER AUSSI BIEN À CHAUD QU'À FROID QU'UTILISER AUSSI BIEN À CHAUD QU'À FROID.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'OLEO (PX0090)	2,60%
EAU	36,70%
GRAISSE VÉGÉTALE	40,00%
HUILE VÉGÉTALE	20,00%
SEL*	0,40%
ACIDE LACTIQUE	0,10%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 38.5 KG DE PRODUIT FINI



* V-SALT : solutions de réduction de sel.

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.
UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

NOS CONSEILS

CHOISIR UNE GRAISSE VÉGÉTALE DE TYPE PALME OU COPRA.
CHOISIR UNE HUILE VÉGÉTALE DE TYPE TOURNESOL OU COLZA.

LE PROCESS DE FABRICATION

Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et peut être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
Étape 1 Mélange	Mettre l'ensemble des ingrédients dans le mélangeur . >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	3 min	3000 t /min (vitesse 6)	Température ambiante
Étape 2 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Mixer industriel



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'OLEO est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.
Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

