

<p>CARACTERÍSTICAS</p>	<p><u>GLUTAMATO MONOSODICO</u></p> <ul style="list-style-type: none">✓ Potenciador del sabor: El GMS realza el sabor de los alimentos, especialmente el umami, que es un sabor salado y sabroso.✓ Solubilidad: Se disuelve fácilmente en agua, lo que facilita su incorporación en diversas preparaciones.✓ Estabilidad: Es estable y resistente a la humedad, lo que permite su uso en diferentes condiciones de almacenamiento y cocción.✓ Apariencia: Se presenta como un polvo blanco cristalino.✓ Inodoro: No tiene olor propio.✓ Uso: Se puede utilizar en una variedad de alimentos, como sopas, guisos, carnes, verduras y más.✓ Sabor Umami: El GMS produce un sabor umami, un quinto sabor básico que se describe como delicioso y con un toque de carne.
------------------------	---

LEVADURA INSTANTÁNEA (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)

Textura: Pequeños gránulos homogéneos sin impurezas.

Color: Beige.

Sabor: Característico.

Olor: Característico.

a) Envase primario: Film Trilaminado con aluminio sellado al vacío.

b) Envase secundario: Caja de cartón corrugado

c) Presentación en paquete x 500 gr

Conservar en lugar fresco, seco y aireado.

Evitar exposición solar.

Tiempo de vida: 2 años

LECHE DESCREMADA EN POLVO:

COMPOSICIÓN:

Bajo contenido de grasa: Con no más del 1.5% de grasa por peso, es ideal para dietas bajas en calorías y para deportistas.

Baja humedad: Contiene un máximo del 5% de humedad, lo que ayuda a su conservación.

Rica en nutrientes: Proporciona proteínas lácteas, minerales como calcio y fósforo, y vitaminas.

FORMATO:

Polvo fino: Su presentación es en polvo fino, de color blanco cremoso.

Método de secado: Generalmente se produce por el método de secado por atomización

Olor: característico

Color: blanco amarillento

Sabor: característico

Textura: Polvo uniforme sin grumos

Características Físico-Químico:

Humedad (%) = Máximo 4,00%

Grasa (%) = Máximo 1,50 %

Análisis microbiológicos: Salmonella y E.Coli, negativo

Presentación: Bolsas x 25kg

Envase: envases primarios conformados por bolsas de polietileno de primer uso, con barrera EVOH, en el lado interno.

SAL DE MESA

- ✓ **Sabor:** Proporciona un sabor salado característico a los alimentos.
- ✓ **Solubilidad:** Se disuelve fácilmente en agua.
- ✓ **Conservación:** Ayuda a conservar los alimentos al reducir su contenido de humedad y prevenir el crecimiento bacteriano.
- ✓ **Regulación:** Contribuye a regular la tensión arterial y el equilibrio de líquidos en el cuerpo.
- ✓ **Minerales:** Además de sodio y cloro, puede contener otros minerales como calcio, yodo, magnesio y potasio.
- ✓ **Usos:** Se utiliza para sazonar alimentos, tanto durante la cocción como en la mesa, y también para fines de conservación.
- ✓ **Sal de mesa:** Es el nombre popular de la sal de cocina, utilizada en la mayoría de los hogares y disponible en saleros.