

FICHA TÉCNICA	Código: FT-040
	Revisão: 00
PGPR-90	Data: 24/11/2017
	Folha: 1/1

DESCRIÇÃO:

É um éster obtido através da interestificação de poliglicerol e ácido poliricinoleico.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Parâmetros	Padrões
Índice de Acidez (mgKOH/g)	Máx. 6,0
Índice de Iodo (Cg I2/g)	72 - 100
Índice de Saponificação (mgKOH/g)	170 - 200
Cor Gardner	Máx. 6
Cor	Castanho
Aspecto Visual	Líquido Viscoso
Índice de Hidroxila (mgKOH/g)	80 - 100

EMBALAGEM:

Produto disponível em bombonas com 18 kg, 50 kg e 180 kg.

VALIDADE:

24 meses a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

- Vantagem – Reduz a dosagem da manteiga de cacau, e mantém as mesmas propriedades do fluxo durante a produção.
- Coberturas menos espessas, quando produzido produtos ocios, por exemplo, ovos de páscoa.
- Garante a distribuição uniforme da gordura na massa, na forma de pequenas partículas; a aeração que é a propriedade responsável por maior volume dos bolos.