

	<b>FICHA DE DATOS TÉCNICOS</b>		Página: 1 de 3
	<b>HT ADL 300 + M SALVADO DE ARROZ</b>		Código: 03 - FT
			Revisión N° 04
	Establecido el: 30/01/2012	Revisado el: 07/04/2014	

**1. Designación:** salvado de arroz blanco desgrasado para usar como ingrediente en productos cárnicos procesados.

**2. Propiedades técnicas:**

- ingrediente extensor con excelente capacidad de unión y retención de agua;
- excelente estabilidad de emulsión y capacidad de gelatinización y dispersión;
- sustituto de grasa en diferentes productos cárnicos con excelente rendimiento;
- granulometría adecuada para diferentes aplicaciones cárnicas;
- tiene un excelente equilibrio de proteína y carbohidratos, siendo ideal en el equilibrio de formulaciones para atender PIQ's de productos cárnicos.

**3. Propiedades sensoriales y nutrición:**

- sabor neutro en productos cocidos;
- sabor realzado en productos calentados a alta temperatura (fritura o parrilla) por el elevado tenor de ácido glutámico;
- no contiene gluten.

**4. Aplicaciones y recomendaciones de uso en productos cárnicos:**

- productos emulsionados embutidos cocidos: hasta el 3%;
- productos reestructurados congelados (hamburguesa): hasta el 2%;
- productos rebozados reestructurados: hasta el 3%.

**Composición centesimal aproximada:**

Preparado por:	Aprobado por:	Gestiona Industrial:
Controle de Qualidade HT Nutri	Garantia da Qualidade HT Nutri	

	<b>FICHA DE DATOS TÉCNICOS</b>		Página: 2 de 3
	<b>HT ADL 300 + M</b>		Código: 03 - FT
	<b>SALVADO DE ARROZ</b>		Revisión N° 04
	Establecido el: 30/01/2012	Revisado el: 07/04/2014	

Componentes	%
Humedad y volátiles	Máximo 8,00
Proteína bruta (b.s.)	Mínimo 17,00
Grasa	Máximo 1,50
Hidratos de carbono	Aproximado 52,00
Fibra	Aproximado 10,00
Materia mineral	Máximo 12,00

**5. Forma de uso:** debe incorporarse el producto a las formulaciones de acuerdo con las recomendaciones para uso de extensores en general; de preferencia debe adjuntarse después de agregarle hielo y antes de agregarle grasa. En el caso que sea posible se recomienda la mezcla con otros ingredientes para incorporación a la masa en la forma de batter.

**6. Presentación y envase:** producto en polvo, homogéneo, con baja granulometría y color crema con un tono próximo al blanco.

Envase de polietileno de 25 kg.

**7. Condiciones de Almacenamiento:** conservar el producto alejado de la luz solar, manteniéndolo bien cerrado en lugar seco y fresco.

**8. Informaciones Adicionales:**

“HT ADL 300+M” es un ingrediente multifuncional con muchas ventajas en relación a los extensores convencionales por los atributos que proporciona cuando se lo agrega. Es hipoalérgico y su bajo tenor de grasa combinado a los altos tenores de

Preparado por:	Aprobado por:	Gestiona Industrial:
Controle de Qualidade HT Nutri	Garantia da Qualidade HT Nutri	

	<b>FICHA DE DATOS TÉCNICOS</b>		Página: 3 de 3
	<b>HT ADL 300 + M SALVADO DE ARROZ</b>		Código: 03 - FT
			Revisión N° 04
	Establecido el: 30/01/2012	Revisado el: 07/04/2014	

fibra, carbohidratos y proteína favorecen significativamente el valor nutricional final de productos cárnicos cuando es reemplazado por ingredientes convencionales.

Es fácil de manejar durante el procesamiento y actúa muy bien con agua, grasa y diferentes materias primas.

**9. Plazo de validez:** 1año después de la fecha de producción.

**10. Seguridad Alimenticia:** el ingrediente “HT ADL 300 + M” se obtiene por proceso de fabricación garantizado por el sistema HACCP y Buenas Prácticas de Fabricación con certificado de garantía de cualidad para aplicaciones en grado alimenticio.

**11. Asistencia Técnica:** la empresa CLW Alimentos está integrada por expertos en el desarrollo de formulaciones de productos cárnicos a través de alianzas con Universidades y Centros de Investigaciones de referencia para atender a las necesidades técnicas de las empresas del sector.

Preparado por:	Aprobado por:	Gestiona Industrial:
Controle de Qualidade HT Nutri	Garantia da Qualidade HT Nutri	