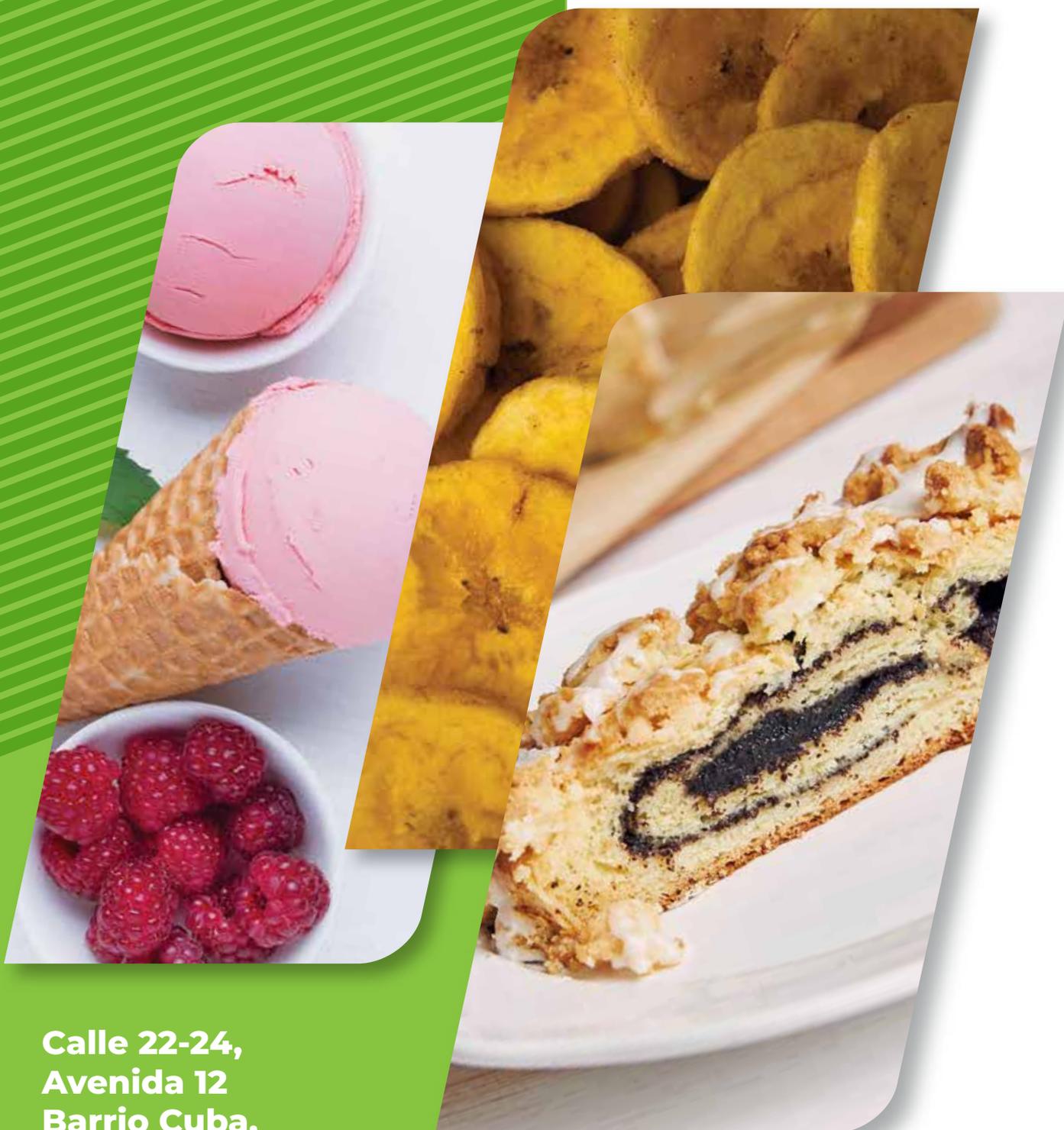


CATÁLOGO PRODUCTOS INDUSTRIALES



**Calle 22-24,
Avenida 12
Barrio Cuba,
San José.**



NUMAR
INDUSTRIAL

¿Quiénes Somos?:



Numar Industrial es un departamento especializado en aceites, mantecas y margarinas de origen vegetal para la industria alimentaria, panificación, nutrición animal e industria química para la región latinoamericana.

Somos respaldo para nuestros clientes que son nuestros **aliados estratégicos.**

Trabajamos con la visión estratégica bajo nuestros pilares día con día los cuales son:

01

**Servicio
Constante**

03

Estandarización

02

Innovación

04

Seguridad

CONTENIDO:

01	Catálogo Industria Alimenticia
02.....	¿Quiénes Somos?
03-04.....	Indice
05	Aceites
06.....	Aceite de Soya Clover
07.....	Aceite Dorofrit 20
08.....	Aceite para frituras Dorofrit 10
09.....	Aceite Clover Girasol
10	Mantecas
11.....	Manteca Rellenos Baker
12.....	Manteca Coberturas Baker
13.....	Manteca Coberturas Plus Baker
14.....	Manteca Confites Baker
15.....	Manteca Lácteos Baker
16.....	Manteca Lácteos Plus Baker
17.....	Manteca Multipropósito Maxpan
18.....	Manteca Multipropósito Corona
19.....	Manteca Bulk tipo 4 Numar
20.....	Manteca CF 100P Bulk Numar
21.....	Manteca Cremelado Maker
22	Margarinas
23.....	Margarina Hojaldre Corona
24.....	Margarina Hojaldre Baker
25.....	Margarina Pastelera Baker
26.....	Margarina Clasica Baker
27.....	Margarina Clásica (Bulk CC) Baker
28.....	Margarina Batidos Corona
29.....	Margarina Ajo y Perejil Numar
30.....	Margarina Bloques Corona
31.....	Margarina Super Star Baker
32.....	Margarina (Bulto) Corona



33	Complementos
34.....	Levadura Seca Activa Fleischmann
35.....	(Falta esta levadura)
36.....	Levadura Instantánea Seca, Masa Dulce Fleischmann
37.....	Levadura Instantánea Seca, Masa Salada Fleischmann
38.....	Polvo para hornear Doble Acción Fleischmann
39.....	Mejorante Super-F Duo Fleischmann
40.....	Crema Chantilly Fleischmann
41.....	Bolsas de Papel Baker
42.....	Desmoldante
43.....	Núcleo Cream Cake Vainilla 23% Baja Altitud Fleischmann
44.....	Premezcla para Queque de Chocolate Maker
45.....	Premezcla Panqueques Baker
46.....	Premezcla para Queque de Vainilla Maker
47	Nutrición Animal
48.....	Harina de Coquito de Palma Aceitera
49.....	Grasa de Palma Ganalac
50.....	Aceite de Palma Cruda
51.....	Saborizador Nutrilive
52.....	Contactos / Cierre

ACEITES



ACEITE PARA FRITURAS DOROFRIT 10



D'orofrit



Ficha Técnica

Descripción

Fracción líquida proveniente del proceso de fraccionamiento del aceite de palma refinada físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Uso y Consumidores

Como aceite especial para cocinar con excelente rendimiento en frituras, tanto caseras como institucionales e industriales. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Oleína de Palma y T.B.H.Q. al 0,02 % máximo.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

A granel

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Índice de Yodo/(cg/g)	56.00 máximo
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	10 A – 4.5 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



D'orofrit



Ficha Técnica

Descripción

Mezcla de aceites de palma y estearina de palma refinada físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Uso y Consumidores

Aceite industrial multipropósito especial para panificación y frituras. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Mezcla de aceites de Palma y Estearina de Palma, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

A granel

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

ACEITE DOROFRIT 20



Propiedades Físicoquímicas

Acidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Indice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	POSITIVO
Punto de Fusión Goteo/(0C)	41.0 +/- 3.0
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	40 A - 6.0 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	59.0 ± 2.0	30.0 ± 2.0	18.5 ± 2.0	9.5 ± 1.5	6.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	0.5 máximo	Palmítico	46.0 +/- 2.0	Linoleico	8.5 +/- 1.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Esteárico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
Oleico	38.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo		

ACEITE DE SOYA CLOVER



Ficha Técnica

Descripción

Aceite vegetal elaborado con base a 100 % de aceite de soya refinado

Uso y Consumidores

Aceite multipropósito utilizado a nivel casero o institucional para la elaboración de cualquier tipo de alimentos.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

A granel

Vida útil

Un año a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Oleico/(%)	0.050 máximo	
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo	
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo	
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo	
Índice de Yodo Método de Wijs/(cg/g)	124 - 139	
Color Gardner	1 máximo	
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*	

Contenido de Acidos Grasos/(%)		
Ácidos grasos Saturados	15.0 +/- 2.0	
Ácidos grasos Monoinsaturados	24.0 +/- 2.0	
Ácidos grasos Poliinsaturados	61.0 +/- 2.0	

Ficha Técnica

Descripción

Aceite de Girasol, Refinado, Blanqueado y Desodorizado (RBD)

Uso y Consumidores

Industria: Para frituras, elaboración de aderezos, mayonesas y conservas.

Doméstico o Institucional: Complemento de ensaladas, cocina en general, frituras livianas.

Uso probable pero no previsto: Medicinal, Cosmético, suplemento nutricional.

Ingredientes

- 99,98% Aceite de Girasol RBD
- 0,02% TBHQ como antioxidante

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Presentación

En envases mezcla PAD con resina lineal

Vida útil

Doce meses a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco

ACEITE DE GIRASOL



Propiedades Fisicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.05 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	1 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.1 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 ppm máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Palmítico	5.0 +/- 7.6	Linoleico	48.3 +/- 7.4
Estearico	2.7 +/- 6.5	Linolenico	ND +/- 1
Oleico	14 +/- 39.4	Araquídico	0.1 +/- 0.5

MANTECAS



Ficha Técnica

Descripción

Mantequilla elaborada en base a una mezcla de aceite de palma refinado físicamente y estearina de palma refinada físicamente.

Uso y Consumidores

Para elaboración de cremas para relleno de galletas. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite de palma y estearina de palma refinados físicamente y T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

MANTECA RELLENOS



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	POSITIVO
Punto de Fusión Goteo/(°C)	43.0 +/- 1.5
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	40 A - 6.0 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	94.0 ± 3.0	79.0 ± 32.0	45.0 ± 3.0	11.0 ± 3.0	4.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	1.0 máximo	Palmitico	47.0 +/- 2.0	Linoleico	8.5 +/- 1.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Estéarico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
Oleico	36.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo		

MANTECA COBERTURAS



Ficha Técnica

Descripción

Grasa sólida proveniente de la mezcla de la nuez de la almendra de palma hidrogenada a saturación y sin hidrogenar, refinada físicamente, T.B.H.Q. como antioxidante al 0,02% máximo.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Uso y Consumidores

Para coberturas y sustitutos de chocolate. Todo tipo de consumidor.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Ingredientes

Mezcla de aceite de coquito de palma hidrogenado a saturación y aceite de coquito de palma refinados físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Índice de Yodo/(cg/g)	8.00 máximo
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	10 A - 2.5 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	3.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	91.0 ± 3.0	77.0 ± 3.0	44.0 ± 3.0	11.0 ± 2.0	4.5 ± 1.0

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	48.0 +/- 2.0	Palmítico	9.0 +/- 2.0	Linoleico	1.0 +/- 1.0
Mirístico	16.0 +/- 2.0	Esteárico	16.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo
		Oleico	3.5 +/- 1.0		

Ficha Técnica

Descripción

Grasa sólida proveniente de una mezcla del aceite de la nuez de la almendra de palma parcialmente hidrogenada refinada físicamente con ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, T.B.H.Q. como antioxidante al 0,02 % máximo.

Uso y Consumidores

Para coberturas y sustitutos de chocolate. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite de coquito de palma parcialmente hidrogenado y refinado físicamente, ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

MANTECA COBERTURAS PLUS



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Índice de Yodo/(cg/g)	6.00 máximo
Punto de Fusión Goteo/(0C)	42.0 +/- 3.0
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	10 A - 2.5 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	3.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	94.0 ± 3.0	79.0 ± 32.0	45.0 ± 3.0	11.0 ± 3.0	4.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	48.0 +/- 2.0	Palmítico	9.0 +/- 1.0	Linoleico	0.5 +/- 0.5
Mirístico	16.0 +/- 2.0	Estearico	17.0 +/- 2.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	2.5 +/- 1.0	Araquídico	0.5 máximo

MANTECA CONFITES



Ficha Técnica

Descripción

Grasa sólida proveniente de la almendra de palma hidrogenada a saturación, refinada físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % como antioxidante.

Uso y Consumidores

Para coberturas y sustitutos de chocolate.

Ingredientes

Aceite de palma y estearina de palma refinados físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Índice de Yodo/(cg/g)	4.00 máximo
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	10 A - 2.5 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	94.0 ± 3.0	80.0 ± 3.0	50.0 ± 3.0	15.0 ± 3.0	7.0 ± 2.0

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	48.0 +/- 2.0	Palmítico	9.0 +/- 1.0	Oleico	0.5 +/- 0.5
Mirístico	16.0 +/- 2.0	Estearico	19.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo

Ficha Técnica

Descripción

Mantequilla elaborada en base a una mezcla de aceites vegetales refinados físicamente, saborizantes artificiales a mantequilla, T.B.H.Q. como antioxidante al 0,02 % máximo.

Uso y Consumidores

Usos en industria alimenticia como sustituto de grasa láctea. Todo tipo de consumidor.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

MANTECA LÁCTEOS



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Punto de Fusión Goteo/(°C)	38.0 +/- 2.0
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	40 A - 6.0 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	3.5 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	49.0 ± 2.0	23.5 ± 2.0	13.5 ± 2.0	6.5 ± 2.0	2.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	3.0 +/- 1.0	Palmítico	37.0 +/- 2.0	Linoleico	14.5 +/- 2.0
Mirístico	1.5 +/- 1.0	Estearico	6.0 +/- 1.0	Linolenico	1.5 +/- 1.0
Oleico	3.6 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo		

MANTECA LÁCTEOS PLUS



Ficha Técnica

Descripción

Manteca elaborada en base a una mezcla de aceites vegetales refinados físicamente, saborizantes artificiales a mantequilla, T.B.H.Q. como antioxidante al 0,02 % máximo.

Uso y Consumidores

Usos en industria alimenticia como sustituto de grasa láctea. Todo tipo de consumidor.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Fisicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Punto de Fusión Goteo/(°C)	38.0 +/- 2.0
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	40 A - 6.0 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	3.5 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	49.0 ± 2.0	23.5 ± 2.0	13.5 ± 2.0	6.5 ± 2.0	2.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	3.0 +/- 1.0	Palmítico	37.0 +/- 2.0	Linoleico	14.5 +/- 2.0
Mirístico	1.5 +/- 1.0	Esteárico	6.0 +/- 1.0	Linolenico	1.5 +/- 1.0
Oleico	3.6 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo		



Maxpan

Ficha Técnica

Descripción

Mantequilla elaborada en base a una mezcla de aceite de palma refinado físicamente y estearina de palma refinada físicamente.

Uso y Consumidores

Mantequilla industrial multipropósito especial para panificación y frituras. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite de palma y estearina de palma refinados físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

MANTECA MULTIPROPÓSITO



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	POSITIVO
Punto de Fusión Goteo/(°C)	41.5 +/- 1.5
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	59.0 ± 2.0	30.0 ± 2.0	18.0 ± 2.0	9.5 ± 1.5	6.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	0.5 máximo	Palmitico	46.0 +/- 2.0	Linoleico	8.5 +/- 2.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Estearico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	38.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo



MANTECA MULTIPROPÓSITO



Ficha Técnica

Descripción

Manteca elaborada en base a una mezcla de aceite de palma refinado físicamente y estearina de palma refinada físicamente.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Uso y Consumidores

Manteca industrial multipropósito especial para panificación y frituras. Todo tipo de consumidor.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 15 kg o 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Ingredientes

Aceite de palma y estearina de palma refinados físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Fisicoquímicas

Acidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Indice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	POSITIVO
Punto de Fusión Goteo/(°C)	41.5 +/- 1.5
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	59.0 ± 2.0	30.0 ± 2.0	18.0 ± 2.0	9.5 ± 1.5	6.5 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	0.5 máximo	Palmitico	1.0 +/- 0.5	Linoleico	8.5 +/- 2.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Estéarico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	38.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo

MANTECA TIPO 4

Ficha Técnica

Descripción

Manteca elaborada en base a una mezcla de aceite de palma y estearina de palma refinados físicamente.

Uso y Consumidores

Manteca industrial multipropósito especial para panificación. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado y T.B.H.Q. al 0,02% máximo.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.



Propiedades Físicoquímicas

Ácidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	1.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Punto de Fusión Goteo/(°C)	46.0 +/- 3.0
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	40 A - 6.0 R máximo
Estabilidad de la Grasa (AOM)	70 hrs. mínimo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	70.0 +/- 3.0	45.0 +/- 2.0	30.0 +/- 2.0	18.0 +/- 2.0	12.5 +/- 2.0

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Ácidos grasos Saturados	15.0 +/- 2.0
Ácidos grasos Monoinsaturados	24.0 +/- 2.0
Ácidos grasos Poliinsaturados	61.0 +/- 2.0

MANTECA CF 100P



Ficha Técnica

Descripción

Manteca elaborada en base a una mezcla de aceite de palma refinado físicamente y estearina de palma refinada físicamente.

Uso y Consumidores

Manteca industrial multipropósito especial para panificación y frituras. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite de palma y estearina de palma refinados físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % como antioxidante máximo.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Fisicoquímicas

Acidos Grasos Libres como Láurico/(%)	0.050 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	200 máximo
Punto de Fusión Goteo/(0C)	39.0 +/- 2.0
Índice de Yodo Método de Wijs/(cg/g)	51.0 +/- 2.00
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	40A - 6.0 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Ficha Técnica

Descripción

Manteca elaborada en base de aceite de nuez de palma parcialmente hidrogenado y refinado físicamente.

Uso y Consumidores

Como sustituto de grasa láctea en la elaboración de helados. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite de coquito de palma parcialmente hidrogenado y refinado físicamente, T.B.H.Q. al 0,02 % máximo como antioxidante.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

MANTECA CREMELADO



Propiedades Fisicoquímicas

Acidos Grasos Libres como Laúrico/(%)	0.050 máximo
Indice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	0.10 máximo
Antioxidante T.B.H.Q./(mg/L)	<200 ppm
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	10 A - 3.0 R máximo



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	90.5 ± 3.0	62.0 ± 2.0	25.0 ± 2.0	2.5 ± 1.5	0.5 ± 0.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	1.0 máximo	Palmítico	47.0 +/- 2.0	Linoleico	7.5+/- 2.0
Mirístico	1.5 +/- 0.5	Estearico	7.5 +/- 1.0	Araquídico	0.5 máximo
		Oleico	8.5 +/- 2.0		

MARGARINAS





Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en aceites vegetales líquidos y parcialmente hidrogenados, refinados físicamente, a la cual se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y preservantes.

Uso y Consumidores

Margarina especial para la elaboración de productos hojaldrados. También puede utilizarse en la elaboración de pastas danesas. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceites líquidos y parcialmente hidrogenados, refinados físicamente, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada en una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

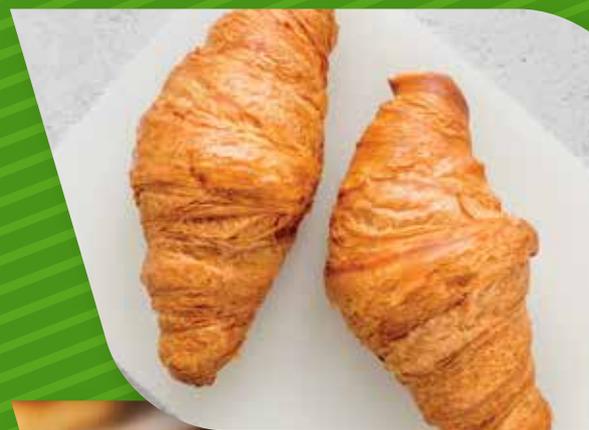
Presentación

Corrugado de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

MARGARINA HOJALDRE



Propiedades Físicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)	3,5 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	19.0máximo
Contenido de Aceite / (%)	80.0 +/- 1.0
Contenido de Sal/(%)	21.0 +/- 0.2
Color Lovibond del aceite/(5 1/4 pulg)	10 A - 2.5 R máximo
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	4.0 máximo*



Características Microbiológicas:

Recuento total / g	< 1000 UFC
Coliformes totales / g	< 10 UFC
Recuento de Hongos y Levaduras / g	< 100 UFC
Staphylococcus aureus / g	NMP < 3

Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	70.5 ± 3.0	45.0 ± 2.0	30.0 ± 2.0	18.5 ± 2.0	11.0 ± 1.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	1.0 máximo	Palmítico	47.0 +/- 2.0	Linoleico	5.5 +/- 1.0
Mirístico	1.5 +/- 0.5	Estearico	7.5 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	37.5 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo



Baker

MARGARINA HOJALDRE



Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en aceites vegetales líquidos y parcialmente hidrogenados, afinados físicamente, a la cual se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y preservantes.

Uso y Consumidores

Para elaboración de cremas para relleno de galletas. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceites líquidos y parcialmente hidrogenados, refinados físicamente, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada en una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 16 kg con 8 bloques individuales de 2 kg cada uno.

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Físicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)
Índice de Peróxidos/(meq/kg)
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)
Contenido de Aceite/(%)
Contenido de Sal/(%)
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)

3,5 máximo
2.0 máximo
19.0 máximo
80.0 +/- 1.0
2.1 +/- 0.2
4.5 máximo*



Características Microbiológicas:

Recuento total / g
Coliformes totales / g
Recuento de Hongos y Levaduras / g
Staphylococcus aureus / g

< 1000 UFC
< 10 UFC
< 100 UFC
NMP < 3

Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	90.5 ± 3.0	62.0 ± 2.0	25.0 ± 2.0	2.5 ± 1.5	0.5 ± 0.5

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	1.0 máximo	Palmítico	47.0 +/- 2.0	Linoleico	7.5 +/- 2.0
Mirístico	1.5 +/- 0.5	Estearico	7.5 +/- 1.0	Araquídico	0.5 máximo
		Oleico	8.5 +/- 2.0		



Baker

Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en una base de aceites vegetales refinados. A esta emulsión se le han incorporado emulsificantes, benzoato de sodio y sorbato de potasio (como preservantes), betacaroteno (como colorante natural) y saborizantes.

Uso y Consumidores

Margarina industrial multipropósito. Debe mantenerse en refrigeración. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), lecitina de soya, betacaroteno (colorante natural), benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1% máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada en una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugados de 25 kg con bolsa interna de polietileno

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

MARGARINA PASTELERA



Propiedades Físicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)	1,5 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	19.0máximo
Contenido de Aceite /(%)	80.0 +/- 1.0
Contenido de Sal/(%)	1.7 +/- 0.2
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	4.0 máximo*



Características Microbiológicas:

Recuento total / g	< 1000 UFC
Coliformes totales / g	< 10 UFC
Recuento de Hongos y Levaduras / g	< 100 UFC
Staphylococcus aureus / g	NMP < 3



Baker

MARGARINA CLASICA



Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en una mezcla de aceites vegetales refinados físicamente, a los cuales se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. como preservantes.

Uso y Consumidores

Margarina industrial multipropósito para uso en panadería y repostería. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada con una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado de 12.48 kg y 25 kg con bolsa interna de polietileno

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Físicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)
Índice de Peróxidos/(meq/kg)
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)
Contenido de Aceite/(%)
Contenido de Sal/(%)
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)

1,5 máximo
2.0 máximo
19.0máximo
80.0 +/- 1.0
22.0 +/- 0.2
2.0 máximo*



Características Microbiológicas:
Recuento total / g
Coliformes totales / g
Recuento de Hongos y Levaduras / g
Staphylococcus aureus / g

< 1000 UFC
< 10 UFC
< 100 UFC
NMP < 3

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	65.0 ± 3.0	36.0 ± 2.0	21.0 ± 2.0	11.5 ± 2.0	7.0 ± 1.5

Láurico	0.5 máximo	Palmítico	48.5 +/- 2.0	Linoleico	7.5 +/- 1.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Estearico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	36.5 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo



Baker

Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en una mezcla de aceites vegetales refinados físicamente, a los cuales se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. como preservantes.

Uso y Consumidores

Margarina industrial multipropósito para uso en panadería y repostería. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada con una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugados de 25 kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

MARGARINA CLASICA



Propiedades Físicoquímicas

Acidez Total/(mL N%))

Índice de Peróxidos/(meq/kg)

Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)

Contenido de Aceite/(%)

Contenido de Sal/(%)

Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)

1,5 máximo

2.0 máximo

19.0 máximo

80.0 +/- 1.0

2.2 +/- 0.2

5.5 máximo*

Características Microbiológicas:

Recuento total / g

Coliformes totales / g

Recuento de Hongos y Levaduras / g

Staphylococcus aureus / g

< 1000 UFC

< 10 UFC

< 100 UFC

NMP < 3



Contenido de Sólidos Grasos/(%)

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	70.0 ± 2.0	45.0 ± 2.0	29.0 ± 2.0	18.0 ± 2.0	12.0 ± 2.0

Contenido de Ácidos Grasos/(%)

Láurico	0.5 máximo	Palmitico	47.0 +/- 2.0	Linoleico	6.0 +/- 2.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Estearico	7.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	32.0 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo



MARGARINA BATIDOS



Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en aceites vegetales líquidos y refinados físicamente, a la cual, se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y preservantes.

Uso y Consumidores

Margarina industrial multipropósito para uso en panadería y repostería. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada en una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Presentación en bulto de corrugado con bolsa interna de polietileno. Peso 15 kg

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Fisicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)
 Índice de Peróxidos/(meq/kg)
 Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)
 Contenido de Aceite/(%)
 Contenido de Sal/(%)
 Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)

1,5 máximo
 2.0 máximo
 19.0 máximo
 80.0 +/- 1.0
 2.2 +/- 0.2
 2.0 máximo*



Características Microbiológicas:

Recuento total / g
 Coliformes totales / g
 Recuento de Hongos y Levaduras / g
 Staphylococcus aureus / g

< 1000 UFC
 < 10 UFC
 < 100 UFC
 NMP < 3

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	65.0 ± 3.0	36.0 ± 2.0	21.0 ± 2.0	11.5 ± 2.0	7.0 ± 1.5

Láurico	4.0 +/- 1.0	Palmítico	44.0 +/- 2.0	Linoleico	8.5 +/- 1.0
Mirístico	2.0 +/- 1.0	Estearico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	36.5 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo

Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en una base de aceites vegetales refinados. A esta emulsión se le han incorporado un condimento a base de ajo y perejil deshidratados, sólidos lácteos, emulsificantes, preservantes, colorante y saborizantes.

Uso y Consumidores

Para uso casero e institucional, tanto para aplicaciones culinarias como para untar en el pan. Untable. Debe mantenerse en refrigeración. Todo tipo de consumidor.

Alérgenos

Contiene productos lácteos y lecitina de soya.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, ajo deshidratado (5%), sólidos lácteos, sal, perejil deshidratado, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0.1% máx. (preservantes).

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Vasija de polipropileno de 200g con tapa y sello de seguridad. Presentación en bulto de 15kg con bolsa interna de polietileno.

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

MARGARINA AJO Y PEREJIL



Propiedades Fisicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)	3,5 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	19.0máximo
Contenido de Aceite /(%)	75.0 mínimo
Contenido de Sal/(%)	1.8 +/- 0.2
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.5 máximo*
Características Microbiológicas:	
Recuento total / g	< 1000 UFC
Coliformes totales / g	< 10 UFC
Recuento de Hongos y Levaduras / g	< 100 UFC
Staphylococcus aureus / g	NMP < 3





MARGARINA BLOQUES



Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en una mezcla de aceites vegetales refinados físicamente, a los cuales se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. como preservantes.

Uso y Consumidores

Margarina especial para la elaboración de productos hojaldrados. También puede utilizarse en la elaboración de pastas danesas. Todo tipo de consumidor.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada en una línea que procesa productos lácteos.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Corrugado bulk de 12,5 kg con 6 bloques individuales de 2,08 kg cada uno y corrugado de 25 kg con 12 bloques individuales de 2,08 kg cada uno.

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Fisicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)	1,5 máximo
Índice de Peróxidos/(meq/kg)	2.0 máximo
Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)	19.0máximo
Contenido de Aceite/(%)	80.0 +/- 1.0
Contenido de Sal/(%)	22.0 +/- 0.2
Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)	2.0 máximo*



Características Microbiológicas:	
Recuento total / g	< 1000 UFC
Coliformes totales / g	< 10 UFC
Recuento de Hongos y Levaduras / g	< 100 UFC
Staphylococcus aureus / g	NMP < 3

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	65.0 ± 3.0	36.0 ± 2.0	21.0 ± 2.0	11.5 ± 2.0	7.0 ± 1.5

Láurico	0.5 máximo	Palmítico	48.5 +/- 2.0	Linoleico	7.5+/- 1.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Estearico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	36.5 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo



Baker

Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en aceites vegetales refinados físicamente, a la cual se le han incorporado colorantes, sal, emulsificantes, saborizantes y preservantes.

 **Producto libre de Grasas Trans**

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

Uso y Consumidores

Margarina industrial multipropósito para uso en panadería y repostería.

Ingredientes

Aceites vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural y provitamina "A"), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1% máx. (preservantes).

MARGARINA SUPER STAR



Propiedades Fisicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)

1,5 máximo

Índice de Peróxidos/(meq/kg)

2.0 máximo

Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)

19.0 máximo

Contenido de Aceite /(%)

80.0 +/- 1.0

Contenido de Sal/(%)

2.1 +/- 0.2

Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)

2.0 máximo*





MARGARINA CORONA



Ficha Técnica

Descripción

Emulsión de agua en una mezcla de aceites vegetales refinados físicamente, a los cuales se le han incorporado colorantes, emulsificantes, saborizantes y benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. como preservantes.

Alérgenos

Contiene lecitina de soya y es elaborada en una línea que procesa productos lácteos.

Uso y Consumidores

Margarina industrial multipropósito para uso en panadería y repostería. Todo tipo de consumidor.

Producto libre de Grasas Trans

Presentación

Presentación en bulto de corrugado con bolsa interna de polietileno. Peso 15 kg y 25 kg, y Bulk de 12, 5 kg.

Ingredientes

Aceite vegetal refinado, agua, sal, monoglicéridos (emulsionantes), betacaroteno (colorante natural), lecitina de soya, benzoato de sodio y sorbato de potasio al 0,1 % máx. (preservantes).

Vida útil

Cinco meses a partir de su fecha de elaboración.

Propiedades Físicoquímicas

Acidez Total/(mL N%)
 Índice de Peróxidos/(meq/kg)
 Contenido de Humedad y Materias Volátiles/(%)
 Contenido de Aceite/(%)
 Contenido de Sal/(%)
 Contenido de Ácidos Grasos Trans/(%)

1,5 máximo
 2.0 máximo
 19.0 máximo
 80.0 +/- 1.0
 2.2 +/- 0.2
 2.0 máximo*



Características Microbiológicas:
 Recuento total / g
 Coliformes totales / g
 Recuento de Hongos y Levaduras / g
 Staphylococcus aureus / g

< 1000 UFC
 < 10 UFC
 < 100 UFC
 NMP < 3

Temperatura/(°C)	10.0	21.1	26.7	33.3	37.8
Contenido/(%)	65.0 ± 3.0	36.0 ± 2.0	21.0 ± 2.0	11.5 ± 2.0	7.0 ± 1.5

Láurico	0.5 máximo	Palmitico	48.5 +/- 2.0	Linoleico	7.5 +/- 1.0
Mirístico	1.0 +/- 0.5	Esteárico	5.0 +/- 1.0	Linolenico	0.5 +/- 0.5
		Oleico	36.5 +/- 2.0	Araquídico	0.5 máximo

COMPLEMENTOS



Piensa en tu negocio



LEVADURA SECA ACTIVA

Ficha Técnica

Modo de Empleo

Dosis para 1kg de harina:

Disuelva 3 cucharaditas rasas de levadura seca Fleischmann y $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar en $\frac{1}{2}$ taza de agua tibia. Se bate hasta su total disolución, se deja reposar 5 a 10 minutos y se le agrega a la harina.

Aplicaciones

Para la elaboración de panes tales como bollos, panecillos, masa danesa, pretzels, palitos de pan, entre otros.

Especificación

Apariencia: Polvo granular

Humedad (%): 7.0 máximo

Actividad (ml de CO₂ Q 2 horas):
993 mínimo

Coliformes (NMP/g): 100 máximo

E. Coli (NMP/g): 10 máximo

Salmonella (25g): Negativo

Ingredientes

Levadura
(Saccharomyces cerevisiae),
emulsificante monoestearato
de sorbitán (E-491).

Presentación

Caja de 10 kg con
20 paquetes de 125 g.

Caja de 10 kg con
40 paquetes de 500 g.

Vida útil

Doce meses a partir de
su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Almacenarse en un lugar fresco
y seco a temperatura ambiente.

Alérgenos

Este producto contiene o puede
contener trazas de alérgenos,
tales como:
trigo, soya, huevo y derivados
lácteos.



(FALTA ESTA
LEVADURA)

Piensa en tu negocio

FLEISCHMANN





LEVADURA INSTANTÁNEA SECA, MASADULCE

Ficha Técnica

Modo de Empleo

Añadir la levadura instantánea directamente a la harina y mezclar durante 60 segundos antes de la adición de los líquidos. Una porción de levadura instantánea es equivalente a tres porciones de levadura fresca.

Aplicaciones

Esta levadura instantánea puede ser utilizada en todos los siguientes tipos de masas para panificación de masas dulces por ejemplo: bollos, panques, masa danesa, donas, pan dulce, etc.; este producto está diseñado especialmente para sistemas de masas que contengan más de 12% de azúcar (porcentaje del panadero).

Especificación

El producto es una variedad de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), elegida, cultivada y procesada en forma de polvo fluido seco y homogéneo. Eliminando la hidratación de este producto antes de la adición a la mezcla de panificación.

Ingredientes

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán y ácido ascórbico

Presentación

Empaque cuadrilaminado de 500g por paquete. Empacado al vacío con 20 paquetes por caja. El material de empaque secundario, es el cartón corrugado.

Vida útil

Este producto tiene una vida útil de 24 meses siempre y cuando sea almacenado de forma abiertos para minimizar la absorción de humedad y transferencia de oxígeno, ya que esos factores reducen la actividad y desempeño de la levadura seca

Almacenamiento

Almacenarse en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente.



LEVADURA INSTANTÁNEA SECA, MASA SALADA

Ficha Técnica

Modo de Empleo

Añadir la levadura instantánea directamente a la harina y mezclar durante 60 segundos antes de la adición de los líquidos. Una porción de levadura instantánea es equivalente a tres porciones de levadura fresca.

Aplicaciones

Esta levadura instantánea puede ser utilizada en todos los siguientes tipos de masas para panificación: pizza, bollos, panecillos, masa danesa, palitos de pan, pretzels, etc.; este producto está diseñado especialmente para sistemas de masas de tiempos cortos y en masas que contengan entre 0% y 12% de azúcar (porcentaje del panadero).

Especificación

El producto es una variedad de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), elegida, cultivada y procesada en forma de polvo fluido seco y homogéneo. Eliminando la hidratación de este producto antes de la adición a la mezcla de panificación.

Ingredientes

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán y ácido ascórbico.

Presentación

Empaque cuadrilaminado de 500g por paquete. Empacado al vacío con 20 paquetes por caja. El material de empaque secundario es cartón corrugado

Vida útil

Este producto tiene una vida útil de 24 meses bajo su correcto almacenamiento.

Almacenamiento

Almacenarse en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente.



Piensa en tu negocio



POLVO PARA HORNEAR DOBLE ACCIÓN

Ficha Técnica

Modo de Empleo

Agregue el polvo para hornear, directamente con la harina y otros ingredientes secos. Agregue los demás ingredientes y continúe según su proceso.

Aplicaciones

Para usarse en productos que requieran leudado químico, y trabajen durante el batido y el horneo favoreciendo la aireación del producto.

Especificación

Polvo blanco libre de materias extrañas.

Ingredientes

Carbonato de Calcio, Bicarbonato de sodio, Sulfato de Aluminio y Sodio, Fosfato Monocálcico

Presentación

Caja de 50 lb con 10 bolsas de 5 lb

Vida útil

Doce meses a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

La temperatura óptima de almacenamiento es menor a 30 C, en un lugar seco y aislado del suelo



MEJORANTE SUPER-F DUO



Piensa en tu negocio

FLEISCHMANN

Ficha Técnica

Modo de Empleo

Se agrega directamente a los ingredientes secos de la masa.

Dosificación sugerida.

Se recomienda usar el 1% del mejorante en base harina (10 gramos por cada kilogramo de harina).

Aplicaciones

Para todo tipo de pan francés y pan dulce, base de pizza, pan de caja, bollería y todo tipo de masas que requieran de fermentación (1a 20 horas).

Especificación

Polvo fino, color blanco cremoso

Ingredientes

Carbonato de calcio (diluyente), estearoil lactilato de sodio (emulsionante), peróxido de calcio, ácido ascórbico y azodicarbonamida (oxidantes) y enzimas (acondicionadores de masa).

Presentación

Bolsas con 2.5 kg. Caja de cartón corrugado con 10 bolsas c/u

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Manténgase en un lugar, fresco y seco, aislado del suelo y de los rayos directos del sol.

Alérgenos

El producto se fabrica en equipo que procesa derivados lácteos, huevo, soya y trigo. Puede contener trazas de gluten.

Propiedades Fisicoquímicas

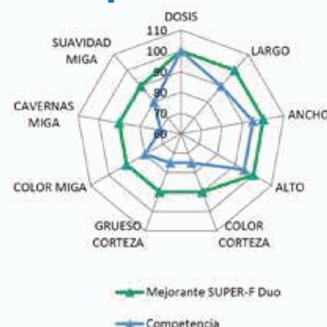
Beneficios

- Excelente desarrollo en el amasado.
- Reduce la pegajosidad en la masa.
- Resistencia al sajado de la masa.
- Excelente greñado al corte.
- Pan con un excelente volumen.
- Miga mas suave, uniforme y blanca.
- Corteza crujiente y de color uniforme para pan francés.
- Excelente corteza y color para panes suaves.
- Ideal para formulaciones dulces y saladas.
- Puede ser usado para todo tipo de fermentaciones cortas (1-2horas), medias(3-7horas) y largas(8-20horas).
- Larga vida de anaquel del producto horneado.
- Uso ideal para productos refrigerados y/o congelados.

Seguridad

La inhalación del polvo o niebla por tiempo prolongado puede causar irritación en el sistema respiratorio y al tejido pulmonar. En general, las exposiciones a altas concentraciones por largo tiempo pueden causar flujonasal, ligero dolor de cabeza, nauseas.

Desempeño



Identificación del producto

El mejorante SUPER-FDUO para todo tipo de fermentaciones, es una mezcla de carbonato de calcio, emulsificantes, oxidantes y un complejo enzimático especialmente diseñado para elaborar masas dulces o saladas que requieren un tiempo de fermentación desde 1 a 20 horas con un excelente resultado.

Piensa en tu negocio



Ficha Técnica

Especificación

Topping para batir utilizado para decoraciones, rellenos y coberturas de pasteles, tortas, frutas, entre otras aplicaciones, destinado al segmento B2B.

Ingredientes

Agua, aceite vegetal de palma, azúcar, caselnato de sodio, sal refinada, humectante: sorbitol, estabilizador: hidroxipropilcelulosa, emulsionantes estearoil de soya, esteres diacétil tartárico de los mono y diglicéridos de diglicéridos de ácidos grasos, regulador de la acidez: fosfato disódico y aromatizante artificial idéntico al natural.

Presentación

Caja con 12L, conteniendo 12 paquetes con contenido líquido de 1L cada uno.

Vida útil

Nueve meses a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Mantenga el producto en un lugar seco, fresco y limpio, entre 5 y 20°C, fuera de la luz solar directa. Evite las variaciones de temperatura. No congelar el producto antes de batir. Una vez abierto, el producto debe refrigerarse y consumirse antes de los 3 días.

CREMA CHANTILLY



Beneficios

- Textura lisa, suave y fácil de aplicar.
- Estabilidad tras un largo tiempo de reposo.
- Rinde hasta 4 veces el volumen inicial.
- Sabor delicado y ligeramente dulce.
- Fácil alisamiento.
- Consistencia por más tiempo.
- Económico comparado con productos con base de crema de leche.
- Estable al congelamiento/descongelamiento (producto ya batido).
- Fácil de preparar - solo batir en velocidad media hasta obtener la consistencia deseada.
- Ideal para decoraciones, rellenos y coberturas de pasteles, tortas, frutas, cafés, helados, dulces, etc.
- Permite adiciones de otros ingredientes (azúcar, colorantes, cacao en polvo, jugos de frutas, licores, café, leche, agua, etc.).

BOLSAS DE PAPEL



Baker

Ficha Técnica

Especificación

Bolsas de Papel Kraft

Presentación

Se diseñaron 4 tipos de bolsa, las cuales son las que se usan mas por los panaderos:

- Baguette simple, paq. de 1000unid.
- Baguette doble, paq. de 500unid.
- Bolsa 6L, paq. 1000unid.
- Bolsa 8L, paq. 1000unid.



Ficha Técnica



Modo de Empleo

El producto debe ser agitado antes de usarse, preferiblemente no mantener a una temperatura inferior de 25°C



Aplicaciones

Consumidor probable:
Industrial

Uso previsto: Desmoldante

Uso no previsto pero probable:
Suplemento nutricional

Especificación

Aceite Desmoldante



Ingredientes

- Lecitina de Soya
- Aceite de Soya RBD con TBHQ
- Aceite Refinado de Palma
- Podría contener trazas de proteína de Soya



Presentación

En envases PAD 17L y Estañón



Vida útil

1 año máximo a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Mantener lejos de contaminantes y olores fuertes



NÚCLEO CREAM CAKE VAINILLA 23% BAJA ALTITUD



Piensa en tu negocio



Ficha Técnica

Especificación

Polvo harinoso color crema, con olor y sabor a vainilla.

⌚ Vida útil

Doce meses a partir de su fecha de elaboración.

🏠 Ingredientes

Harina de trigo adicionada con ácido fólico (vitamina B9), zinc y hierro, restituida con vitamina B1 (mononitratodetiamina), vitamina B2 (riboflavina) y vitamina B3 (niacina), azúcar, almidón modificado, sólidos de la leche, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, aceite vegetal, sal yodada, pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, gluten de trigo, saborizante artificial, monoestearato de glicerilo y fosfato monocálcico.

Almacenamiento

La Temperatura óptima de almacenamiento es menor a 25 C, en un lugar seco y aislado del suelo.

🚫 Alérgenos

Este producto contiene o puede contener trazas de alérgenos, tales como:

trigo, soya, huevo y derivados lácteos.



Modo de Empleo

Premezcla Cream Cake Vainill	%	
Núcleo CreamCake Vainilla Baja	23	1000g
Harina de Trigo	37	1600g
Azúcar Refinada	40	1740g
Batido:(% Panadero)		
Premezcla CreamCake	100	4,34kg
Huevo entero	35	1,5 lt
Aceite Vegetal	30	1,35 lt
Agua	23	1,0 lt

Nota

Estas instrucciones son una guía, pueden ser necesarios algunos ajustes de acuerdo a las condiciones del establecimiento, variaciones climáticas y tipo de producto deseado.

Se recomienda batir con paleta.

1. Colocar el núcleo de CreamCake en el tazón de la batidora, adicionar el azúcar y harina suave; mezclar 1 min en velocidad baja.

2. Colocar todos los líquidos en un tazón y la premezcla, batir por 1 min a velocidad baja.

3. Raspar el fondo y seguir batiendo por 7 minutos mas en velocidad media.

4. Si se desea un mayor volumen en el pan (muffins), batir por 1 minuto mas en alta.

5. Colocar el batido en un molde previamente engrasado.

6. Hornear a 150 -160°C por 40 a 45 minutos.

7. Desmoldar, enfriar y se puede refrigerar.

PREMEZCLA PARA QUEQUE DE CHOCOLATE

Ficha Técnica



Aplicaciones

Especialmente diseñado para elaborar queques de vainilla, arrollados, gatitos y otros productos para uso en panadería y repostería.

Especificación

Olor: característico a chocolate

Color: café

Sabor: característico a chocolate

Textura: polvo

Humedad: Menor al 11% **pH:** 5-7

Escherichia coli: ≤ 10 UFC/g

Staphylococcus aureus: ≤ 10 UFC/g

Salmonella spp: Ausencia /25g



Ingredientes

Harina de trigo (fortificada con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1) riboflavina (vitamina B2), ácido fólico (vitamina B9)), azúcar, coca, aceite vegetal, sólidos lácteos, polidextrosa derivado del maíz, mono y diglicéridos de ácidos grasos, almidón de maíz modificado, bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico, sal yodada, y sabor chocolate idéntico al natural.



Presentación

Sacos de 5 kg



Vida útil

Seis meses a partir de su fecha de elaboración.



Alérgenos

Contiene gluten, leche y soya. Elaborado en equipo que procesa productos que contienen coco y nuez moscada.



PREMEZCLA PANQUEQUES



Baker

Ficha Técnica



Modo de Empleo

Por cada 1000 grs de premezcla complete para elaborar Pancakes Maker adicionar 1450 grs de agua y agite hasta obtener una mezcla homogénea.

Vierta la mezcla en un sartén con muy poco aceite y cocine a fuego medio por un minuto y medio por un lado y 45 segundos por el otro.



Ingredientes

Harina de trigo (fortificada con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico (vitamina B9), azúcar, aceite vegetal, bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico, huevo en polvo, sal yodada, monoglicéridos de ácidos grasos y sabor vainilla idéntico al natural.



Presentación

Empaques de 5 kg. Saco de papel laminado, cosido y etiquetado



Vida útil

8 meses a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco. Cerrar bien el empaque si no va a utilizar todo el contenido del paquete.



Alérgenos

Contiene huevo y gluten. Elaborado en equipo que procesa productos que contienen leche, soya, coco y nuez moscada.





PREMEZCLA PARA QUEQUE DE VAINILLA

Ficha Técnica

Aplicaciones

Especialmente diseñado para elaborar queques de vainilla, arrollados, gatitos y otros productos para uso en panadería y repostería.

Especificación

Olor: Característico a vainilla

Color: Crema

Sabor: Característico a vainilla

Textura: Polvo

Humedad: Menor al 12% **pH:** 5 - 8

Escherichia coli: ≤10 UFC/g

Staphylococcus

aureus: ≤10 UFC/g

Salmonella spp: Ausencia /25 g

Ingredientes

Harina de trigo (fortificada con hierro, niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1) riboflavina (vitamina B2), ácido fólico (vitamina B9)), azúcar, aceite vegetal, sólidos lácteos, polidextrosa derivado del maíz, mono y diglicéridos de ácidos grasos, almidón de maíz modificado, bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico, sal yodada, y sabor vainilla idéntico al natural.

Presentación

Sacos de 10 kg

Vida útil

Seis meses a partir de su fecha de elaboración.

Alérgenos

Contiene gluten, leche y soya. Elaborado en equipo que procesa productos que contienen coco y nuez moscada.



NUTRICIÓN ANIMAL





HARINA DE COQUITO DE PALMA ACEITERA

Ficha Técnica

Aplicaciones

Para empresas que formulen alimentos para animales o críen animales vacunos, ovinos, porcinos, equinos, aves.

Ingredientes

100% Almendra de palma aceitera

Presentación

Saco de polietileno de 46 kg, cierre cocido con hilo de algodón o a granel.

Vida útil

Seis meses a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Conservar a temperatura ambiente y humedad normal de almacenamiento para polvos secos, no almacenar directamente sobre el piso o a la intemperie.

Alérgenos

No contiene alérgenos.



Propiedades Fisicoquímicas

Información Nutricional

Humedad:	Max.	10.00%
Proteína cruda:	Min.	13.00%
Extracto Etéreo:	Min.	6.00%
Fibra cruda:	Max. 2	3.00%
Energía digestible		
Bovinos	Min.	3000 Kcal./Kg
Cerdos	Min.	2300 Kcal./Kg
Energía Metabolizable		
Aves	Min.	1500 Kcal./Kg
Calcio	Min.	0.25 %
	Max.	0.40 %
Fósforo	Min.	0.50 %

Por cada 1000 grs de premezcla complete para elaborar Pancakes Maker adicionar 1450 grs de agua y agite hasta obtener una mezcla homogénea.

Vierta la mezcla en un sartén con muy poco aceite y cocine a fuego medio por un minuto y medio por un lado y 45 segundos por el otro.



Ingredientes

GRASA DE PALMA



Ficha Técnica

Aplicaciones

Productos utilizados en alimentación animal y establecimientos.

Vida útil

Un año a partir de su fecha de elaboración.

Ingredientes

- Ácidos Grasos de Palma
- Óxido de Calcio
- Agua

Grasa protegida de sobrepaso ruminal derivada del aceite de palma saponificada con hidróxido de calcio.

Presentación

- Sacos 20-25-46 kg
- Sacas de 700 kg
- A Granel

Almacenar en un lugar ventilado, fresco y seco.

Características Físicas, Químicas y Biológicas

Análisis	Parámetro	Referencia	Método
Humedad	5,0% máx.		AOCS Ba 2a-38
Contenido de Grasa	80,0% min	Especificación Interna	Método Interno
Ácidos Grasos Libres	1,0% máx.		AOCS Ca 5a-40



Etiquetado, instrucciones de manipulación y preparación

No aplica

Usos del Producto

Consumidor probable	Uso Previsto	Uso no previsto pero probable
Industria Ganadera	Complemento nutricional diseñado como fuente de energía para la industria ganadera.	No se han identificado

Ficha Técnica

Ingredientes

Aceite obtenido en la extracción mecánica de aceite del fruto cocido de la palma africana.

Presentación

Cisterna a granel

Almacenamiento

Almacenar en tanque de recepción de aceite, asegurando el cierre y apertura de válvulas para evitar contaminación cruzada de otros tanques que almacenen otro tipo de grasa

ACEITE DE PALMA CRUDA



Características Físicas y Químicas

Inspección Visual	Sin alteración aparente (SAA), sin presencia de materiales extraños
Color	Café rojizo
Olor	Aceite vegetal, sin sospecha de rancidez ni olores objetables
Textura	Líquido oleoso que reduce la fluidez a temperatura ambiente.
Temperatura	40°C
Densidad	850 - 950 g / L Rango
Plagas	El producto no debe evidenciar presencia insectos

Criticidad

Mayor

Menor

Mayor

Menor

Menor

Menor

Crítico



Humedad	1%	Máx.	Crítico
MIU	3%	Máx.	Mayor
Peróxido	5 MEQ / kg	Máx.	Crítico
Ácidos Grasos Libres	6%	Máx.	Mayor

SABORIZANTE NUTRILIVE

Ficha Técnica

Especificación

Energía Digestible:

8600 kcal/kg

Ácidos grasos (Omega 3)*

7% mínimo

Ácidos grasos (Omega 6)*

48% mínimo

*Como % de grasa cruda

 **Ingredientes**

Aceite de soya con núcleo saborizante. (Aceite saborizado para perros.)

 **Presentación**

En envases PET de 180ml.

 **Vida útil**

Un año a partir de su fecha de elaboración.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco, seco y libre de contaminantes.



**En Numar Industrial
estamos a su servicio:**

Teléfono: +506 2284-1000

Correo: info@unimar.net



**Juan José
Avendaño Alfaro**

Líder Nutrición Animal e
Industria Química
(506) 2284-1113
(506) 7290-9797
javendano@unimar.net



Thaneé Morales Vargas

Gerente de Marca Industrial
(506) 2284-1104
(506) 7290-9796 / 8309-8460
tmorales@unimar.net



Aurora Castro Gross

Líder Industria Alimentaria
(506) 2284 11 28 Ext.1128
acastrog@agrialim.net



José Fallas Sánchez

Gerente de Negocios Panificación
(506) 2284-1100
(506) 8834-3839 / 7290-9758
jfallas@unimar.net

**Productos Centroamericanos,
hechos en Costa Rica por el
Grupo Agroindustrial Numar S.A.**