



## ACEITE DESMOL PLUS

### MARCA:

TALSA

### PROCEDENCIA:

COLOMBIA

### REFERENCIA:

29000059 - 29000060 - 29000126

### FUNCIÓN:

Este es un desmoldante compuesto por una mezcla oleosa de aceite, grasa vegetal, cera de carnauba, emulsificante y antioxidantes naturales. Tiene una alta viscosidad sin contenido de humedad.

### CARACTERÍSTICAS

- El Desmol PLUS es el desmoldante ideal para todo tipo de productos de panadería, pastelería y repostería que contengan porcentajes altos de azúcar y huevos.
- Es fácilmente aplicable manualmente por brocha o esponja que permanezca totalmente seca sin presencia de humedad distribuido en fina capa.
- Los moldes o latas deben estar lavadas para la primera aplicación, no debe presentar impurezas del producto anterior a este.
- Luego de lavados los moldes no deben presentar humedad ya que los moldes contienen una alta porosidad que impide que haya una buena adherencia del desmoldante en las paredes del recipiente que va a contener el producto.
- La vida útil del producto es 24 meses.
- Consumir antes de la fecha de vencimiento.



\*Imagen de referencia.

### RECOMENDACIONES:

- Es muy importante no exceder la cantidad aplicada de desmoldante para así no generar una fritura con el producto a horneado y evitar una corteza dura.
- Debe almacenarse a temperatura ambiente, protegerse de fuentes de humedad y cuidar de no exponerlo a la luz directa del sol; estos agentes externos aceleran la degradación del producto.
- No se debe diluir en otros medios, estas variaciones de concentración le quitan la propiedad de poder desmoldante puede ocasionar pérdidas de producción, acelerar el efecto oxidativo y contaminar el producto.

### REFERENCIAS:

SKU:	29000059	29000060	29000126	29000123
Presentaciones:	1 Litro	4 Litros	10 Litros	1000 Litros





## ACEITE DESMOL 7500

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Densidad (20°C)	0,92 Kg/L
Punto de humo	<235 °C
% de acidez (expresado en ácido oléico)	3,0 Máximo
Índice de peróxido	5,0 Máximo
Viscosidad (L2/ 30 rpm) 20°C	200-270 mPas
Color	Amarillo
Olor	Propio aceite
Hierro	< 1,5 mg/kg
Cobre	< 0,1 mg/kg
Plomo	< 0,1 mg/kg
Arsénico	< 0,1 mg/kg

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

Mohos y levaduras	100 Máximo
Detección de Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Detección de Salmonella spp.	Ausencia/25g

