



Canoil-Qer es estabilizador de cuajadas de queso, estabilizante/retardador de humedad a base de hidrocoloides y almidón, aplicaciones, queso panela y fresco, beneficios, evita exceso de desuerado y detalles de composición, uso, almacenamiento y cumplimiento normativo.

Ficha técnica:

1. Nombre del Producto:

- Ejemplo: Canoil Qer

2. Descripción:

- Un estabilizante/retardador de humedad a base de hidrocoloides y almidón, diseñado para la producción de quesos.

3. Características Principales:

- Retiene la humedad en el queso, evitando un exceso de desuerado.
- Contribuye a la firmeza y textura adecuadas del producto.
- Mejora el rendimiento en la producción de queso.

4. Aplicaciones:

- Quesos tipo panela y quesos frescos.
- Para otras variedades que requieren retención de humedad y firmeza.

5. Beneficios para el Productor:

- Mejora la estabilidad del queso.
- Optimiza la productividad al reducir la pérdida de suero.
- Asegura una consistencia y textura uniformes.

6. Composición:

- Una mezcla de hidrocoloides y almidones.



7. Modo de Empleo / Dosificación:

- Se requiere consultar al proveedor para la dosificación específica según el tipo de queso y el proceso.

8. Condiciones de Almacenamiento:

- Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa para mantener su efectividad.

9. Información de Seguridad y Normativas:

- Debe cumplir con las normativas de seguridad alimentaria vigentes para el país de uso.

10. Presentación:

- Costales de 20 Kg.