Materias primas para la industria de Panificación

pochteca materias primas

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO							
			CAJA	CUBETA	CUÑETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE
Aceites (soya, girasol y palma)	Líquido	Mejora la calidad nutriva, para freído y sustituto de grasa	●			●	●		●	
Acesulfame K	Polvo	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●			●		
Ácido ascórbico	Granulado	Acidulante, fuente de vitamina C y antioxidante natural						●		
Ácido cítrico	Granular, granular fino, fino	Acidulante de nota ácida refrescante inmediata						●		
Ácido fumárico	Granulado	Acidulante fuerte de baja higroscopicidad para productos en polvo, agente leudante						●		
Ácido tartárico	Polvo	Acidulante de notas ácidas astringentes, agente leudante						●		
Alginatos de sodio	Polvo	Gelificante para brillos						●		
Almidón de maíz natural	Polvo	Agente que da volumen y textura						●		
Almidón de maíz modificado	Polvo	De acuerdo a la aplicación						●		
Antioxidantes naturales	Polvo, aceite	Mezcla de tocoferoles que evitan la oxidación de fruta, grasas y aceites							●	
Color caramelo	Polvo, líquido	Colorante natural, soluble en agua con olor a azúcar quemada y sabor amargo que mejora la apariencia del producto					●	●	●	
Cloruro de sodio	Granulado	Potencializa el sabor y fortalece el gluten						●		
Cloruro de sodio bajo en sodio	Granulado	Sal baja en sodio que reduce hasta un 50% de sodio						●		
CMC	Granulado	Agente estabilizante y espesante que mejora la textura y volumen						●		
Cocoa alcalina y natural	Polvo	Realza las notas a chocolate						●		
Colorantes	Polvo, líquido	Colorantes naturales y sintéticos						●		
Dextrosa	Polvo	Mejora el sabor y color de la costra del pan	●				●	●	●	
Dióxido de titanio	Granulado	Enturbiante						●		
Dióxido de silicio	Polvo, granular	Antiapelmazante, antihumectante y vehículo inerte						●		
Enzimas de panificación	Polvo	Mezclas de enzimas que mejoran la apariencia y consistencia de la miga						●		
Eritritol	Granular, polvo	Edulcorante no calórico con notas refrescantes y perfil similar al del azúcar, aporta volumen y cuerpo						●		
Fibra cítrica	Polvo	Aporte de fibra funcional y textura, ayuda a evitar la ruptura de galletas, aporta palatabilidad y mejora sabor						●		
Fibra de chícharo	Polvo	Fibra vegetal, mejora textura						●		
Fibra soluble	Polvo	Fuente de fibra						●		
Fosfatos de sodio, potasio, calcio	Granulado, polvo	Agentes emulsificantes, leudantes, secuestrantes, reguladores de pH y estabilizantes						●		
Gluconodeltalactona	Polvo	Agente leudante sin sodio						●		
Gluten de trigo o maíz	Polvo	Mejora consistencia de la miga						●		
Goma guar	Granulado, polvo	Agente estabilizante y espesante que mejora la textura y volumen						●		
Goma xantana	Granulado, polvo	Agente estabilizante, emulsionante y espesante que mejora la textura y volumen	●					●		
Grasas	Sólido, líquido	Fuente de grasa. Emulsificante, aporta textura	●							
Lactosa	Polvo	Mejora el color de la costra del pan (color más dorado)						●		
Leche descremada en polvo	Polvo, líquido	Incrementa la absorción de agua, mejora el color de la costra del pan (color más dorado), imparte un sabor más agradable y mejora el valor nutricional						●		
Lecitina de soya	Líquido, polvo	Emulsificante, estabilizante, espesante, humectante y antioxidante	●			●			●	

La información contenida en este documento es propiedad de Grupo Pochteca, S.A.B. DE C.V. o cualquiera de sus empresas filiales, controladoras o subsidiarias. Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución o transformación sin contar con la autorización de los titulares de su propiedad intelectual y derechos de autor.

pochteca materias primas

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO							
			CAJA	CUBETA	CUÑETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE
Maltodextrina	Polvo	Reducción de carbohidratos, grasa. Formador de películas, evitando texturas pegajosas, favorecimiento de las reacciones de Maillard						●		
Mezclas emulsificantes	Polvo	Emulsificantes que mejoran la consistencia y sabor del pan, facilitan la elaboración del pan y permite aplicaciones instantáneas						●		
Monoestearato de glicerilo	Sólido	Emulsificante						●		
Pectinas	Granular, polvo	Agente gelificante para fabricación de mermeladas, brillos y rellenos termoestables						●		
Propionato de sodio y calcio	Polvo	Conservador que actúa principalmente contra hongos y *Bacillus mesentericus*						●		
Proteína de chícharo	Polvo	Proteína vegetal libres de GMO						●		
Sorbato de potasio	Granulado	Conservador que actúa principalmente contra hongos y levaduras						●		
Stevia	Saco	Edulcorante no calórico natural de alta intensidad	●		●			●		
Sucralosa	Polvo	Edulcorante no calórico de alta intensidad	●		●			●		
Suero de leche	Polvo	Emulgente, reemplaza la adición de huevo, da cuerpo a la masa e incrementa el valor nutricional						●		
Vitaminas	Polvo	Vitaminas A, B, C, D, E y K para fortificación	●		●			●		

SISTEMAS

Highblend®

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	FUNCIÓN	ENVASADO							
			CAJA	CUBETA	CUÑETE	GRANEL	PORRÓN	SACO	TAMBOR	TOTE
Highblend Fill Baking 850	Polvo	Para rellenos y mermeladas horneables						●		
Highblend Marmalade SF	Polvo	Para mermeladas de frasco sin azúcar añadida						●		
Pectinas alto metoxilo	Polvo	Para rellenos y mermeladas de frascos, mangas, topping, jaleas, ates, glase						●		
Alginatos	Polvo	Para relleno horneable estables a altas temperaturas						●		

Soluciones Ambientales Pochteca

- Acopio de residuos peligrosos (RP)
- Recolección y transporte de Residuos de Manejo Especial (RME)
- Recolección de Residuos Sólidos Urbanos (RSU)
- Recolección y transporte de Residuos Peligrosos Biológico-Infecciosos (RPBI)
- Limpieza de fosas
- Servicios de sanitización
- Recolección de lodos
- Manejo integral de residuos
- Manejo integral de residuos con servicio in-plant
- Comercialización de residuos
- Destrucciones fiscales o de marca

La información contenida en este documento es propiedad de Grupo Pochteca, S.A.B. DE C.V. o cualquiera de sus empresas filiales, controladoras o subsidiarias. Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución o transformación sin contar con la autorización de los titulares de su propiedad intelectual y derechos de autor.