



AMFR CHEESE

AMF REPLACER CHEESE

**Commodity Code: AMFR CHEESE336
AMFR CHEESE369
WHITEFAT34NH**

Anhydrous Milk Fat Replacer Cheese es un aceite de alta estabilidad a base de palma y mezclas hidrogenadas de aceite del hueso de Palma de nueva generación de grasa láctea utilizada para la fabricación de diversos tipos de quesos análogos. Los análogos de queso consisten en leche grasa y proteínas vegetales, almidón, sales emulsionantes, sabor, color, minerales y vitaminas.

Sabor : AMABLE ADECUADO SUAVE BLAND
Peso bruto : +/- 20 kg cartón
Duración : 18 meses (almacenamiento por debajo de 5 ° C)
Cubos / Latas por 20FT : 1090 cajas de cartón EN UN 20 PIES
Aplicaciones : Fabricación de varios tipos de análogos de queso



eapp.com.my

 1063 ASSAR SENARI INDUSTRIAL COMPLEX,
JALAN BAKO, 93050 KUCHING SARAWAK

 eapp_enquiries.com.my

 +6082432317

 +6082432316

TIPO DE QUESOS

Suave

Semi-soft

**Semi-hard
(Semi duro)**

Hard

Extra hard

Untables cremosos
Mascarpone
Queso Brie
Queso Camembert
Ricotta
Mozzarella
Queso Azul

Havarti
Colby
Queso Indio
Mozzarella
Singles sliced
(Lonchados)
Fontina

Gouda
Queso Cheddar
Feta

Emmental
Suizo
Mahón
Gruyère

Parmesano
Parmigiano-
reggiano



Receta recomendada Queso Cheddar Crema (Tipo Suave)

Ingredientes

Receta para 500kg

Queso AMF-R	100 - 150kg
Agua	230 - 250L
La leche desnatada en polvo	50 - 60kg
Leche en polvo	12 - 18kg
Proteína en polvo	10 - 12kg
Condimento	12 - 15kg
Sal emulsionante	9 - 10kg
Sal	5 - 6kg
Cultura inicial	0.05 - 0.06kg
Colorante	0.02 - 0.04kg

MÉTODO

Calentar el agua, agitar a velocidad media con la temperatura a 70-75 ° C durante 10-15 minutos



Agregue AMFR CHEESE369, mezcle y mezcle a 80 ° C durante 20 minutos - velocidad media



Agregue toda la materia seca y revuelva a alta velocidad, temperatura 80-85 ° durante 20-30 minutos



Agregue sabor y colorante



Mezclar bien y mantener la temperatura a 80-85 ° C durante 15-20 minutos



Enfriamiento



Almacenamiento (Camara frigorifica)



Receta recomendada Queso crema

Ingredientes	Receta para 500kg	MÉTODOS
Agua	275 - 295	Agua a 45 ° C
AMFR Cheese336/369	120 - 130	↓
La leche desnatada en polvo	40 - 50	Se disolvieron la leche desnatada en polvo, suero de leche en polvo y SE, se añadió AMFR CHEESE 336/369 a 60 ° C, se mezcló y se calentó hasta 75-80 ° C (se mantuvo durante 10 minutos)
Suero de leche en polvo	10 - 20	↓
Sal	5 - 15	Homogeneización (120 bar)
Glucono delta lactona (GDL)	7.5 - 12.5	↓
Estabilizador emulsionante	8.5 - 12.5	Calentamiento hasta 80 ° C
Cuartetos (cultura inicial)	0.25 - 0.75	↓
Colorante	Opcional	Enfriamiento (= 40 ° C)
Condimento	Opcional	↓
		GDL, sal, cuajo se agregaron y se mezclaron bien
		↓
		Incubación durante la noche a temperatura ambiente
		↓
		Almacenamiento (= 4 ° C)

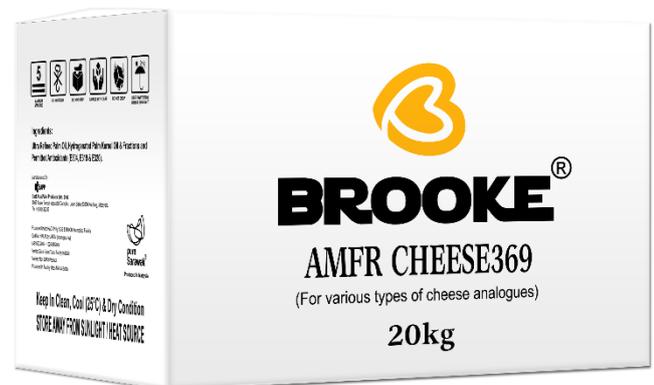


Receta recomendada de queso mozzarella

Ingredientes	Receta para 500kg	MÉTODO
Agua	180 - 190	Agregue la caseína de cuajo, el almidón de maíz, la leche desnatada en polvo y derretida
WHITEFAT34NH	110 - 130	WHITEFAT34NH
Caseína de cuajo	80 - 90	↓
Condensar	50 - 60	Agregue agua caliente y mezcle a velocidad media durante 2 minutos en la olla a vapor
Maicena	20 - 40	↓
La leche desnatada en polvo	10 - 20	Usando inyección de vapor, mezclado o crema a 75 ° C, velocidad media
Sal emulsionante	5 - 15	↓
Sal	3.5 - 7.5	Almacenamiento (≈4°C)



Características y beneficios:



EAST ASIA PALM PRODUCTS SDN BHD

Para consultas, contacte con nosotros al +6082 432 317 o por correo electrónico

eapp_inquiries@eagroup.com.my