

DIVISIÓN LÁCTEOS



Productos para la Industria Quesera

Pinturas y Coberturas para Quesos

Especificaciones técnicas

Coberturas Vinílicas

Estas coberturas son ideales para la terminación de quesos duros (Sardo, Reggianito, Provolone, etc) y semiduros (Pategrás, Fontina, Gouda, Edam, etc). No afectan el normal estacionamiento de los quesos en los que han sido aplicados. Las películas formadas tienen MICROPOROS que permiten la normal respiración de los quesos, previniendo la penetración de polillas y ácaros, resaltando la calidad del producto final, otorgando un acabado brillante y permitiendo una mejor conservación del queso con el paso del tiempo.

Aplicaciones

Utilizar preferentemente en forma pura, manteniendo así las cualidades antes expuestas. Agregando agua en el orden del 20 al 30%, se obtiene un mayor rendimiento de la cobertura, aunque con algo de pérdida en las características enunciadas. La dilución deberá ser realizada fuera del envase original, para mantener las propiedades básicas de la cobertura. Las aplicaciones se realizan en forma manual, usando esponja o pincel. Los elementos utilizados al formalizar el trabajo se lavan con agua.

Ventajas

- ✓ Rendimiento por litro de 80 a 100 unidades.
- ✓ Forma una película uniforme.
- ✓ Colores constantes.
- ✓ Pelables.
- ✓ Tienen buen corte, ideal para presentación en porciones.
- ✓ No ensucian manos ni mostradores.



Colores

	AMARILLO
	VERDE
	NARANJA
	ROJO
	VIOLETA
	MARRÓN S.R.E.
	MARRÓN SECADO RÁPIDO
	NEGRO

Vida útil

12 meses en las condiciones óptimas siguientes: envases originales sin abrir almacenados en lugar seco y con temperatura aprox. 20°C.

Embalaje

Presentación en baldes plásticos de 22 kg y 11 kg.

Pinturas Plásticas

Es ideal para quesos de pasta dura (Sardo, Reggianito, Provolone). No afectan el normal estacionamiento de los quesos en los que han sido aplicados.

Aplicaciones

Utilizar en forma pura o diluida con alcohol etílico en una proporción no mayor del 5 %, esta dilución se debe realizar fuera del envase original para mantener las propiedades básicas del producto. Las aplicaciones se realizan en forma manual, usando esponja o pincel. Para una buena presentación es muy importante tornear el queso, liberándolo de suciedad, moho, polilla, etc. Los elementos utilizados al finalizar el trabajo se lavan con alcohol etílico.

Ventajas

- ✓ Rendimiento por litro 80 a 100 unidades.
- ✓ Permite un acabado brillante.



Colores

NEGRO	MARRÓN	BARNIZ

Vida útil

12 meses en las condiciones óptimas siguientes: envases originales sin abrir almacenados en lugar seco y con temperatura aprox. 20°C.

Embalaje

Presentación en baldes plásticos de 20 lt y 10 lt.



NAPLAS Antimoho

Ideal para todo queso a estacionar o en proceso de estacionamiento, pues el tratamiento antimoho con el que cuenta impide la formación de hongos y levaduras en 100%. Esta cobertura está tratada con NATAMICINA, funguicida que carece de acción antibacteriana, por lo que no interfiere en los procesos naturales de maduración. Es ideal para quesos duros (Sardo, Reggianito, Fontina, Gouda, Edam, etc). No afectan el normal estacionamiento de los quesos. Las películas formadas tienen MICROPOROS que permite la normal respiración de los quesos, previniendo la penetración de polillas y ácaros, resaltando la calidad del producto final, otorgando un acabado brillante y permitiendo una mejor conservación con el paso del tiempo.

Aplicaciones

Utilizar en forma pura, manteniendo así las cualidades antes expuestas. No debe agregarse agua. Las aplicaciones se realizan en forma manual, usando esponja o pincel, una primera mano 20 días después de la salida de las piletas del salado, y la mano final a los 50 días de la salida de las piletas del salado. Los elementos utilizados al finalizar el trabajo se lavan con agua.

Ventajas

- ✓ Rendimiento por litro de 80 a 100 unidades.
- ✓ Disminuye la necesidad de rotación en aprox. un 50%.
- ✓ No es necesario el torneado de los quesos antes de su salida a la venta.
- ✓ Impide totalmente los deterioros causados por hongos, levaduras y ácaros.
- ✓ Disminuye los costos por mermas de torneado y secado excesivo.
- ✓ Forma una película uniforme.
- ✓ Pelables.
- ✓ 100% adherente.
- ✓ Ideal para presentación en porciones.

Colores

	NEUTRO NAPLAS
--	---------------

Vida útil

12 meses en las condiciones óptimas siguientes: envases originales sin abrir almacenados en lugar seco y con temperatura aprox. 20°C.

Embalaje

Presentación en baldes plásticos de 22 kg y 11 kg.



Nuestra amplia gama de productos

Ácido Carmínico.
Ácido Cítrico.
Ácido Fosfórico.
Ácido Láctico.
Ácido Máltico.
Almidones Modificado /
Pregelatinizado.
Almidones Nativos de Trigo /
Maíz.
Antiespumantes.
Cafeína.
Citrato de Sodio.
Cloruro de Calcio.
Desmoldante para Masa
Dulce o Salada.
Extracto de Malta Líquido
/ Polvo.
Extracto de Romero.
Fécula de Papa // Mandioca.
Glicerina Refinada USP.
Glutamato Monosódico.
Harina de Arroz.
L – Cisteína.
Pinturas y Coberturas
para Quesos.
Propilenglicol.
Polidextrosa.
Sorbitol Líquido /Polvo.
Transglutaminasa.

Azúcares y Edulcorantes

Acesulfame K.
Aspartame.
Azúcar Común y Refinada.
Ciclamato de Sodio.

Dextrosa "Corelose".
Edulcorantes Líquidos
y Polvos SEC.
Fructosa Polvo / Jarabe.
Jarabes y Glucosa de Maíz.
Lactosa.
Maltodextrina.
Sacarina.
Solución Edulcorante Sec
Líquido.
Stevia.
Sucralosa.

Emulsionantes y Agentes de Batido

CorGel Emulsionante en Pasta
para Batidos.
CorGel LMQ Agente Batido Polvo.
CorGel SPG Agente
Emulsionante Polvo.
DATEM.
Lecitina de Soja Fluida / Polvo.
Mono Diglicerido 90-95 %.
Monoestearato.
PGMS.
SSL.
CSL.

Cacaos y Derivados

Bio Choc – Algarroba Refinada.
Cacao Alcalino y Natural.
Cacao Preto o Negro.
Cacao Red.
Licor de Cacao.
Manteca de Cacao.

Esencias, Sabores y Colorantes

Sabores Polvos / Líquidos.
Cárnicos.
Panificados.
Especias.
Helados.
Golosinas
Colorante Caramelo.
Colorante Carmín Polvo y
Líquido.
Ethil Vainillina.
Humo Líquido.
Sabor Jamón.
Vainilla / Vainillina.

Leudantes

Acido Tartarico.
Bicarbonatos de Amonio / Sodio.
Levadura Seca masa dulce y
salada.
Polvo de Hornear acción lenta y
rápida.

Conservantes - Antioxidantes

Acido Ascórbico.
Benzoato de Sodio.
BHT - TBHQ.
C-Rion. Conservantes Líquidos.
Cor Dox antioxidante para
grasas y aceites.
Eritorbato de Sodio.
Lactato de Sodio.
Pimaricina - Natamicina.
Propionato de Calcio. NiaProp.
Sorbato de Potasio.

Gomas y Espesantes

Agar-Agar
Carrageninas Kappa / IOTA /
Lambda.
CMC.
Goma Garrofin.
Goma Guar.
Goma Tara.
Goma Xántica.

Proteínas

Gluten de Trigo.
Harinas de Soja.
Lactosuero Semi
Desmineralizado.
Proteínas Concentradas
Lácteas WPC 35% y 80%.
Proteínas Concentradas
y Aisladas de Soja.
Proteínas de Plasma
y Colágeno.
Proteínas Texturizadas
de Soja.

Fosfatos

Fosfato Monocálcico.
Fosfato Monopotásico.
Fosfato Tricálcico.
Meta y Hexametafosfato.
Pirofosfato Ácido de Sodio.
Pirofosfato Neutro.
Polifosfatos para
Industria Cárnica.
Tripolifosfato de Sodio.



Cordis S.A. Carabobo 2087 - Villa Luzuriaga
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
(+54 9 11) 5320-7505

Ventas: ventas@cordis.com.ar

Departamento Técnico: tecnica@cordis.com.ar

Empresa: cordis@cordis.com.ar

✉ cordis@cordis.com.ar **f** [@cordisSA](https://www.facebook.com/cordisSA) **ig** [@cordissa](https://www.instagram.com/cordissa) **whatsapp** (+54 11) 5037-6496

www.cordis.com.ar

