

PRAYON ESTÁ A SU SERVICIO CON

- > una gama completa de productos
- > una presencia mundial
- > un laboratorio de aplicaciones

SI PRECISA MÁS INFORMACIÓN,  
NO DUDE EN VISITAR EL SITIO WEB DEL GRUPO  
[WWW.PRAYON.COM](http://WWW.PRAYON.COM)



PRAYON

Rue Joseph Wauters, 144 • B-4480 ENGIS - BELGICA  
Tel: +32 4 273 92 11 • Fax: +32 4 273 96 35  
e-mail: [contact@prayon.be](mailto:contact@prayon.be)  
Web: [www.prayon.com](http://www.prayon.com)

cible



## FOSFATOS PASTELERIA

Productos al servicio del hombre



PRAYON



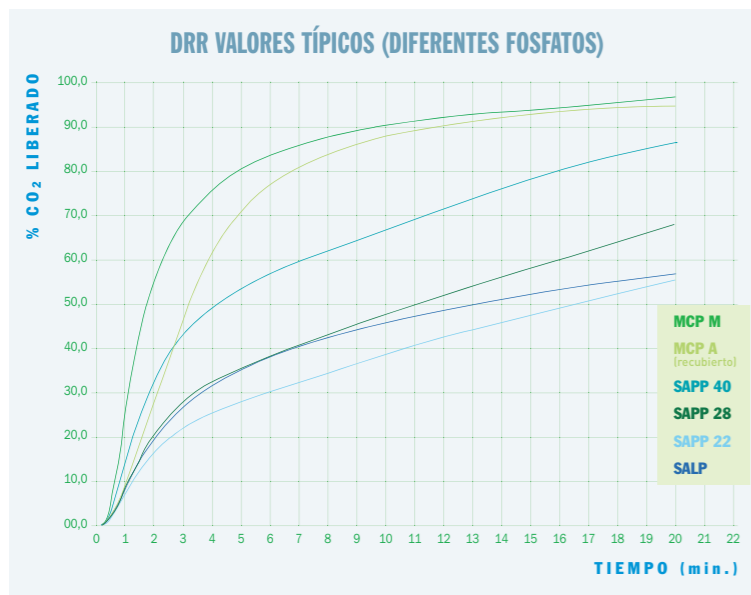
## PASTELERIA

### 1) Velocidad de reacción (Dough Rate of Reaction)

Porcentaje de CO<sub>2</sub> disponible liberado por el bicarbonato de sodio en una masa estándar tras un mezclado de 3 min. de duración (medido con el método PRAYON).

### 2) Valor de neutralización (NV)

Número de Kg de bicarbonato de sodio que pueden neutralizarse (o convertirse en CO<sub>2</sub>) con 100 Kg de fosfato.



## AGENTES LEUDANTES A BASE DE FOSFATOS

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN QUÍMICA	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> %	VELOCIDA DE REACCIÓN (DRR) <sup>(1)</sup>	VALOR DE NEUTRALIZACIÓN (NV) <sup>(2)</sup>	pH <sup>(1%)</sup>	PROPIEDADES Y APLICACIONES
MCP M	CaH <sub>2</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> • H <sub>2</sub> O Fosfato monocalcico monohidratado	56,0	60	80	3,8	Pastas y masas para crêpes, polvos para hornear, masas de bizcocho, polvo de hornear de doble acción, polvo de hornear para uso doméstico.
MCP A	CaH <sub>2</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> Fosfato monocalcico anhidro	59,0	24	83	3,9	Preparaciones en polvo "listas para usar", harinas "leudantes", polvos para hornear.
DCP D	CaHPO <sub>4</sub> • 2 H <sub>2</sub> O Fosfato dicalcico dihidratado	41	0	33	7,4	Ajuste del pH (en mezclas con un fosfato monocalcico).
SAPP Fin SAPP 40	Na <sub>2</sub> H <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> Pirofosfato ácido de sodio	63,6	40	72	4,2	Polvo de hornear con velocidad de reacción estándar, masas preparadas para buñuelos y donuts, mezclas variadas.
SAPP Surfin SAPP 36	Na <sub>2</sub> H <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> Pirofosfato ácido de sodio	63,6	36	72	4,2	Polvo de hornear con velocidad de reacción standard, masas preparadas para buñuelos y donuts, mezclas variadas.
SAPP 28	Na <sub>2</sub> H <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> Pirofosfato ácido de sodio	63,6	28	72	4,2	Masas de bizcocho refrigeradas, polvo de hornear de alta eficiencia.
SAPP 22	Na <sub>2</sub> H <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> Pirofosfato ácido de sodio	63,6	22	72	4,2	Polvo de hornear con velocidad de reacción lenta, bizcochos refrigerados.
SALP	NaH <sub>2</sub> Al <sub>3</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>6</sub> • 4 H <sub>2</sub> O Fosfato aluminico-sódico	53,3	22	100	2,7	Todo tipo de mezclas preparadas y harinas "leudantes".

La legislación europea autoriza el empleo de fosfato de sodio y/o de calcio a razón de 20 g de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> por kg de producto de pastelería. En el caso de los polvos para hornear, la dosis autorizada es de 2,5 g (en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) por Kg de harina. El SALP está autorizado a razón de 1 g (en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) por kg de producto acabado.

