Distribuidora Monza

Catálogo técnico · Aditivos Mexenil

Materias primas y soluciones para la industria de alimentos en El Salvador.

Línea oficial de aditivos e insumos de especialidad de **Mexenil Aditivos S.A. de C.V.** (México), elaborados bajo estrictas normas de inocuidad y con certificaciones internacionales. Las dosis son de referencia: le ayudamos a ajustarlas a su proceso.

1. Conservadores

Para tortillas, masas y harinas de maíz y trigo

TIPO MET-R

Conservador para tortillas de maíz

Amplio espectro · Maíz



Conservador en polvo que evita el crecimiento de hongos y otros microorganismos en masas y tortillas de maíz nixtamalizado, harina de maíz y mezclas. Alta vida de anaquel sin necesidad de refrigeración.

Ingredientes	Almidón de maíz, carbonato de calcio, propionato de sodio, propionato de calcio, citrato trisódico y fosfato tricálcico.
Dosis	**En harina:** desde 10 g por kilogramo de harina de maíz, mezclando en seco antes de hidratar.
Presentación	Sacos de 5 kg y 20 kg. Papel kraft multicapa con bolsa interna de polipropileno.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP
Normas	Cumple NOM-251-SSA1-2009 · Registrado COFEPRIS · Alineado FDA (FSMA)

TIPO MER

Conservador para tortillas de maíz

Clásico de alto espectro



Evita el crecimiento de microorganismos en productos de maíz (nixtamal, harina o mezclas). No aporta aromas ni sabores ajenos: la tortilla conserva su sabor de siempre.

Ingredientes	Almidón de maíz, carbonato de calcio, propionato de calcio, sorbato de potasio, sulfato de calcio, metilparabeno y fosfato tricálcico.
Dosis	**En masa:** 12.5 g por kilogramo. **En harina:** 25 g por kilogramo, mezclado en seco.
Presentación	Sacos de 5 kg y 20 kg. Papel kraft de alta resistencia.
Certificaciones	HALAL KOSHER HACCP
Normas	Registrado COFEPRIS · NOM-251-SSA1-2009

TIPO MEGATOR

Conservador para productos de harina de trigo

Harina de trigo



Conservador grado alimenticio de amplio espectro para productos empacados de harina de trigo. Excelente vida de anaquel a temperatura ambiente, contra hongos y bacterias.

Ingredientes	Almidón de maíz, carbonato de calcio, propionato de calcio, citrato trisódico y fosfato tricálcico.
Dosis	**Dosis:** 22 g por kilogramo de harina de trigo, mezclado perfectamente en seco.
Presentación	Saco de 20 kg. Papel kraft multicapa con bolsa interna de polipropileno.
Certificaciones	HALAL KOSHER HACCP
Normas	Registrado COFEPRIS · NOM-251

2. Mejoradores y polvos para hornear

Textura, suavidad, esponjado y rendimiento

TIPO MAXIMASA

Mejorador para nixtamalización

Sustituto tecnológico de cal



Sustituye a la cal tradicional en la nixtamalización. Da suavidad en el cuerpo y en las orillas de la tortilla, recién hecha o recalentada, elimina el lavado del nixtamal y aumenta el rendimiento de la masa.

Ingredientes	Hidróxido de calcio, almidón de maíz y vitaminas del complejo B.
Dosis	**Masa blanca:** 8 a 10 g por kilogramo de maíz. **Masa amarilla:** ajustar según el tono deseado. Agregar directo al agua de cocción.
Presentación	Sacos de 20 kg. Papel kraft multicapa con bolsa interna.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP
Normas	Registrado COFEPRIS · Cumple NOM-251-SSA1-2009

TIPO TMR

Mejorador-texturizante para masas de maíz

Suavidad y elasticidad



Aditivo concentrado que corrige y mejora masas y tortillas de harina de maíz: más suavidad, elasticidad, volumen y resistencia. Menos tortillas quebradas y más frescura al recalentar.

Ingredientes	Almidón de maíz, fibra vegetal, mono y diglicéridos de ácidos grasos, maltodextrina, sulfato de calcio, carboximetilcelulosa y fosfato tricálcico.
Dosis	**Dosis:** 120 a 200 g por cada 20 kg de harina de maíz (en seco) o por cada 20 kg de masa (espolvoreado parejo).
Presentación	Saco de 20 kg.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP

TIPO THSE

Mejorador especial para harina de trigo

Esponjado y volumen



Mejorador en polvo que da un esponjado óptimo a la tortilla de harina sin polvo para hornear adicional. Tortillas más gruesas, con buena miga y sin cambiar el diámetro.

Ingredientes	Almidón de maíz, harina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos, carbonato de calcio, maltodextrina y fosfato tricálcico.
Dosis	**Dosis:** 9 a 16 g por kilogramo de harina de trigo, mezclado parejo en seco.
Presentación	Saco de 20 kg.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP

TIPO PHMEX

Polvo para hornear especial

Doble acción · Trigo



Polvo para hornear de doble acción para tortillas de harina empacadas. No interfiere con conservadores ni mejoradores, no reseca la masa y no deja sabores ni olores.

Ingredientes	Almidón de maíz, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio y sodio, y fosfato monocálcico.
Dosis	**Dosis:** desde 8 g por kilogramo de harina de trigo, mezclado directo en seco.
Presentación	Saco de 15 kg.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP

3. Desmoldantes y lubricantes

Para comales, planchas y maquinaria

TIPO TFC

Antiadherente Tortiflón

Concentrado de alto rendimiento



Antiadherente concentrado que evita que la masa y la tortilla se peguen en los comales de las máquinas tortilladoras. Ideal para planchas y láminas de alta temperatura. No echa humo ni olores.

Ingredientes	Agua, dimetilpolisiloxano, ésteres de glicerina de ácidos grasos y benzoato de sodio.
Modo de uso	**Uso:** diluir 1 kg de producto en 5 litros de agua purificada, agitar y aplicar con atomizador o brocha sobre la superficie limpia y caliente.
Presentación	Garrafón de 1 kg y 5 kg, y cubeta de 19 kg de polietileno de alta densidad.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP

TIPO GRAFITO

Lubricante grafitado

Grado industrial



Lubricante de grafito sintético para máquinas tortilladoras y equipo de panificación: cadenas, bujes, bisagras y zonas de fricción constante. Seca rápido, cubre bien y no echa humo ni olores tóxicos.

Ingredientes	Agua, grafito sintético, polisacáridos y propanotriol.
Modo de uso	**Uso:** listo para usar, sin diluir. Aplicar con brocha o aceitera en bisagras, cadenas o engranes con la máquina apagada y fría.
Presentación	Cubetas de 4 kg y 20 kg con tapa de seguridad inviolable.
Certificaciones	HALAL · KOSHER · HACCP
Normas	NOM-251 · Registro COFEPRIS





Comal Liso · Antiadherente para comales y planchas

Envasado y distribuido en El Salvador por Distribuidora Monza. Para pupuserías, tortillerías y panaderías. **500 ml con atomizador.**

Beneficios

- Ahorro en el consumo de gas.
- Evita que las tortillas se peguen.
- Tortillas más suavecitas y blanquitas.
- La plancha o el comal se ven más higiénicos.
- Elimina el uso de aceite.
- Menos tiempo de limpieza de la plancha o el comal.
- La plancha dura más.

Instrucciones de uso

1. Limpie la plancha, comal, bandeja o molde, retirando cualquier residuo o costra.
2. Aplique COMAL LISO de forma pareja con calor medio.
3. Coloque y cocine sus tortillas o pupusas. En panaderías, el pan para hornear.
4. Vuelva a aplicar COMAL LISO cuando lo necesite.

Ingredientes: Dimetilpolisiloxano, agua purificada y benzoato de sodio.
Constancia de no regulado SRS CCPQ202606250003

Cotice para su planta
WhatsApp 7987-6167 · contacto@distribuidoramonza.com

Horario
Lunes a viernes, 8:00 a.m. a 5:00 p.m. · Todo El Salvador

Certificaciones y registros declarados por el fabricante, Mexenil Aditivos S.A. de C.V. · distribuidoramonza.com