



KATALOG PRODUK BAKERY PERIODE 2023-2024



**Authorized Sumatera Bagian Utara
PT. Master Teknologi Indonesia
www.mastertindo.com**

**Untuk Layanan Penjualan Online Produk Pachira :
www.bumbumedan.com**



BENZOMIX BP

Deskripsi :

Benzomix BP adalah pengawet khusus olahan bakery product (roti, cookies, bolu, cake dan sejenisnya) yang dapat memperpanjang umur simpan hingga lebih dari 7 hari

Fungsi :

Sebagai pengawet olahan bakery yang dapat memperpanjang umur simpan hingga lebih dari 7 hari

Sifat :

Mudah Larut dalam Air

Spesifikasi :

pH : 7,00 - 7,50, Mesh 40 - 250

Aplikasi :

Olahan bakery product (roti, cookies, bolu, cake dan sejenisnya)

Benefit :

Dapat memperpanjang umur simpan hingga lebih dari 7 hari

Dosis :

0,1 - 0,5%

FLAVERO AFE



Deskripsi :

Bahan baku untuk meningkatkan cita rasa manis dan gurih pada produk olahan makanan

Fungsi :

Digunakan sebagai penguat aroma dan rasa pada berbagai produk olahan makanan

Sifat :

Sedikit higroskopis, aroma sweet

Spesifikasi :

80-150 Mesh, pH 5,0-5,5

Aplikasi :

Minuman ringan, susu, coklat, kue, roti, biskuit, selai, dll.

Benefit :

Dapat ditambahkan dengan mudah dan stabil terhadap suhu tinggi.

Cara Aplikasi :

Larutkan terlebih dahulu menggunakan air. Tambahkan larutan Flavero Afe pada akhir proses produksi.

Dosis :

0,05 - 0,2 %

Keterangan :

Non Allergen



STABILFIL PASTA COKLAT

Deskripsi :

Pasta kental berwarna Coklat dan ber serat Aroma dan rasa khas coklat coklat (manis).

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

Brix 18 - 21, pH 3,5 - 5,5.

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILFIL PREMIUM BLUEBERI

Deskripsi :

Pasta kental berwarna ungu dan ber serat Aroma dan rasa khas buah blue berry (asam-manis).

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

Brix 18 - 21, pH 3,5 - 5,5.

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILFIL PREMIUM NANAS

Deskripsi :

Pasta kental berwarna kuning (cerah-gelap) dan berserat. Aroma dan rasa khas nanas (asam-manis)

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

pH 3,5 - 5,5. Brix 37 - 40

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian pia (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILFIL PREMIUM STRAWBERRY

Deskripsi :

Pasta kental berwarna merah dan berserat
Aroma dan rasa khas buah strawberry
(asam-manis).

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

Brix 23 - 25. pH 3,5 - 5,5

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian pia (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILFIL STD BLUEBERI

Deskripsi :

Pasta kental berwarna ungu dan ber serat Aroma dan rasa khas buah blue berry (asam-manis).

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

Brix 18 - 21, pH 3,5 - 5,5.

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian pia (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILFIL STD NANAS

Deskripsi :

Pasta kental berwarna kuning (cerah-gelap) dan berserat. Aroma dan rasa khas nanas (asam-manis)

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

pH 3,5 - 5,5. Brix 18 - 21

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian pia (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILFIL STD STRAWBERRY

Deskripsi :

Pasta kental berwarna merah dan berserat
Aroma dan rasa khas buah strawberry
(asam-manis).

Fungsi :

Sebagai isian roti atau olesan roti

Sifat :

Terdispersi dalam air, tekstur sedikit soft

Spesifikasi :

Brix 23 - 25. pH 3,5 - 5,5

Aplikasi :

Tambahan pada adonan roti (isian)

Benefit :

Sangat cocok untuk isian pia (proses dengan panas yang tinggi), tekstur lebih padat, dan harga yang efisien

Cara Aplikasi :

Tambahkan Stabifil pada adonan roti (untuk isian roti) sesuai dengan dosis

Dosis :

Secukupnya sesuai kebutuhan



STABILEX 100 TR

Deskripsi :

Terbuat dari pati termodifikasi yang kaya akan serat. Cocok sebagai texturizer, stabilizer, dan perenyah pada produk makanan yang menggunakan tepung. Stabilex yang terbuat dari pati termodifikasi juga memungkinkan untuk tahan pemanasan suhu tinggi

Fungsi :

Pengental dan penstabil pada saos, pemberi tekstur pada sosis dan snack, dan water holding agent

Sifat :

Kental setelah proses pemanasan, larut dalam air

Spesifikasi :

Memiliki Partikel 80 - 400 mesh, Kadar air maks 12%

Aplikasi :

Saos (cabai, sambal, tomat), produk olahan daging, snack, dan makanan lain yang membutuhkan pengisi.

Benefit :

Tekstur saos menjadi lebih berserat dan dapat diatur kekentalannya, mampu mengikat air dan pengemulsi pada produk olahan daging, membuat snack menjadi renyah.

Cara Aplikasi :

Stabilex 100 ditambahkan air dan dipanaskan untuk membentuk pasta saus. Untuk produk olahan daging dan snack penambahan Stabilex 100 dilakukan saat pembuatan adonan

Dosis :

5-10% dari total penggunaan tepung



STABILEX P7

Deskripsi :

Stabilex P7 merupakan serat nabati yang dirancang khusus sebagai pengental dan stabilizer agent dalam produk makanan olahan berbasis pati serta perenyah

Fungsi :

Sebagai texturizer, stabilizer, dan water holding agent pada produk makanan olahan

Sifat :

Terdispersi dalam air

Spesifikasi :

pH 5,25-5,75, 100-200 mesh, Kadar Air maks 10 %, daya serap air 6-7x

Aplikasi :

Produk olahan daging, brownis, roti, bolu, campuran bubur dan makanan lain yang membutuhkan water holding agent.

Benefit :

Tekstur saos menjadi lebih berserat dan dapat diatur kekentalannya, mampu mengikat air dan pengemulsi pada produk olahan daging, membuat snack menjadi renyah

Cara Aplikasi :

Stabliex P7 ditambahkan air dan dipanaskan untuk membentuk pasta saus, Untuk produk olahan daging, roti, brownis, bakery dan snack penambahan stabilex P7 dilakukan saat pembuatan adonan

Dosis :

1-3% dari total adonan



PACHIRA GROUP
Integrated Food Ingredients Business



 www.bumbumedan.com