



Parmalat Canada Inc.  
Technical Centre  
65 Bathurst Street  
London ON N6B 1N8 Canada  
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400  
Toll Free: 877-891-0811  
www.parmalat-ingredients.com  
ingredientsinfo@parmalat.ca

## Ice Cream Mix

*featuring Prestige 101 or Protelac 190*

Formula	% by Weight
Cream (40% milkfat, 45% total solids)	26.00
<b>Prestige 101 or Protelac 190</b>	<b>9.50</b>
Sugar	13.30
Corn Syrup Solids	3.50
Stablizer / Emulsifier	0.30
Water	47.40
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

### Procedure

- Pump cream into mix tank
- Blend dry ingredients
- Reconstitute in a liquifier / blender using all of the water
- Pump into mix tank containing the cream
- Pateurize the mix at 185°F for 15 seconds through a plate pasteurizer
- Homogenize
- Age ice cream mix before freezing
- Ice Cream Mix should be 10.4% milkfat and 38% total solids

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

**BULLETIN # 89**

**Version # 1.0**

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.