



**RAFMEX®**

# Catálogo **MATERIAS PRIMAS**





## MISIÓN

Somos una empresa especializada en el desarrollo, fabricación y comercialización de saborizantes, colorantes y otros ingredientes para la industria alimenticia, especialmente la panificadora, la pastelera y la repostera.

Nos distinguimos por la innovación y la excelencia en cada uno de nuestros procesos, complementando nuestra línea con accesorios de alta calidad.

Satisfacemos la necesidad del profesional y agregamos valor adicional a su producto final.

## VISIÓN

Ser una empresa altamente reconocida en el mercado por su experiencia, servicio y productos confiables.

## VALORES

RESPONSABILIDAD

HONESTIDAD

LEALTAD

RESPETO

INNOVACIÓN

# El rendimiento que tú necesitas



## SABORIZANTES RAFMEX.....5

Saborizantes líquidos RAFMEX.....6

Saborizante en pasta RAFTEQUILLA.....7



## COLORANTES.....9

Colorante Blanco Dióxido de Titanio .....10

Colorchef.....11

Color Caramelo Líquido.....12

Color Amarillo Huevo en Polvo.....12



## MATERIAS PRIMAS .....15

Alcaravea.....17

Propionato de Sodio .....17

Harina de Centeno.....18

Gluten de Trigo.....19

Lecitina de Soya.....19



## REPOSTERÍA Y DECORACIÓN.....21

Fondant Rafmex.....22

CMC Endurecedor.....22

Azúcar Glass.....23

Royal Icing.....24

Crema pastelera Instantánea en Polvo.....25

Jarabe Tres Leches.....27

Merengue en Polvo.....27

Sustituto de Canela en Polvo.....28

Sustituto de Cocoa en Polvo.....28





# SABORIZANTES PANIFICACIÓN

SABORIZANTES  
LÍQUIDOS RAFMEEX

SABORIZANTE EN  
PASTA RAFTEQUILLA



# SABORIZANTES LÍQUIDOS RAFMEX

Los **Saborizantes Líquidos Rafmex** pueden ser puros o combinados, los cuales son una mezcla con sabor mantequilla. Son altamente concentrados, desarrollados para la industria panificadora, pastelera, galletera y similares.

Cuentan con un fijador especial para que el sabor y el aroma resistan altas temperaturas, sin desvanecerse durante el horneado.

Se recomienda utilizar en masas elaboradas a base de grasas vegetales, aceite o margarina.



## MODO DE EMPLEO:

Adicionar al final de los ingredientes de la masa o batido.

DOSIFICACIÓN PARA 1 KG DE MASA

Presentación	4 l	1 l	125 ml	Masa suave	Masa para pan dulce/galletas
Mantequilla líquida	71100	71101	71102	6 - 8 ml	5 - 7 ml
Vainilla 16X	71110			1.5 - 2.5 ml	2.5 - 4.0 ml
Vainilla	71120	71121	71122	3 - 6 ml	5 - 7 ml
Mantequilla vainilla	71130	71131	71132	4 - 6 ml	4 - 6 ml
Mantequilla naranja	71140	71141	71142	3 - 6 ml	4 - 6 ml
Mantequilla limón	71150	71151	71152	3 - 6 ml	4 - 6 ml
Mantequilla almendra	71160	71161	71162	2 - 4 ml	3 - 5 ml
Chocolate	71170	71171	71172	6 - 8 ml	5 - 7 ml
Nuez	71180	71181	71182	3 - 6 ml	5 - 7 ml
Mantequilla coco	71190	71191	71192	2 - 3 ml	3 - 5 ml
Mantequilla canela	71210	71211	71212	2 - 4 ml	3 - 5 ml
Nata	71220	71221	71222	3 - 6 ml	5 - 7 ml
Mantequilla plátano	71230	71231	71232	5 - 10 ml	5 - 10 ml
Manzana canela	71240	71241	71242	2 - 4 ml	
Mantequilla cereza	71250	71251	71252	5 - 10 ml	
Mantequilla azahar	71260	71261	71262		8 - 10 ml
Mantequilla anís	71270	71271	71272		8 - 10 ml

# SABORIZANTE EN PASTA RAFTEQUILLA

Concentrado en pasta que brinda sabor mantequilla al combinar su uso con otras grasas como manteca, margarina, grasa o aceite de origen vegetal.

## MODO DE EMPLEO:

Utilizar en productos horneados.

Mezclar la **Raftequilla** con la grasa de la receta y continuar con el proceso de elaboración.

Presentación	17 Kg	3 Kg	800 g
Raftequilla	71001	71002	71003

## DOSIFICACIÓN:

Agregar de 1.5 a 3 g por cada 100 g de grasa.

Agregar de 15 a 30 g por cada kg de grasa.

**NOTA:**  
NO SUSTITUYE  
A LA GRASA DE LA RECETA





# COLORANTES

COLORANTE BLANCO  
DIÓXIDO DE TITANIO

COLORCHEF

COLOR CARAMELO  
LÍQUIDO

COLOR AMARILLO  
HUEVO EN POLVO

# COLORANTE BLANCO DIÓXIDO DE TITANIO

El **Dióxido de Titanio** es una sustancia brillante de color blanco utilizada principalmente como colorante.

Producto de grado alimenticio, inodoro, insípido y de baja dosificación.

## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

2 ml x 1 kilo o litro de producto.

Se recomienda agitar el producto antes de utilizar para mejores resultados.

Se disuelve en agua o en cualquier vehículo oleoso.



Presentación	4 L	1 L	125 ml
Dióxido de Titanio	75040	75041	75042



# COLORCHEF

Línea de colorantes artificiales comestibles.

## COLORCHEF LÍQUIDO:

Por su preparación líquida se usa preferentemente con el aerógrafo.

## COLORCHEF GEL:

Es de apariencia y consistencia semilíquida. Con su dosificador especial nos permite un mejor uso y control de la cantidad a emplear.

## COLORCHEF PASTA:

Es el más espeso de nuestra línea; da un color profundo e intenso.

## COLORCHEF METÁLICO:

Colorante de brillantes tonos metálicos que por su presentación líquida se usa preferentemente con el aerógrafo o cualquier otra técnica de pintado sobre la superficie.



	LÍQUIDO		GEL			PASTA
	250 ml	60 ml	250 ml	60 ml	20 ml	50 g
Amarillo Huevo	75331	75301	75231	75201		75101
Amarillo	75332	75302	75232	75202	75252	75102
Azul	75333	75303	75233	75203	75253	75103
Café	75334	75304	75234	75204	75254	75104
Lila	75335	75305	75235	75205	75255	75105
Negro	75336	75306	75236	75206	75256	75106
Rosa	75337	75307	75237	75207	75257	75107
Verde Follaje	75338	75308	75238	75208	75258	75108
Verde	75339	75309	75239	75209		75109
Naranja	75340	75310	75240	75210		75110
Rojo	75341	75311	75241	75211	75261	75111
Carne	75342	75312	75242	75212		75112
Oro (metálico)	75351	75321				
Plata (metálico)	75352	75322				
Juego 8 colores					75250	



# COLOR CARAMELO LÍQUIDO

Líquido espeso homogéneo de color café oscuro.

## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

La cantidad depende del color deseado.

Utilizarse para reforzar el color chocolate de productos finales.



Presentación	5 kg	1.3 L
Color Caramelo	75010	75012

**NOTA:**  
NO OTORGA SABOR  
CARAMELO AL PRODUCTO.

# COLOR AMARILLO HUEVO EN POLVO

Colorante artificial en polvo para alimentos.

## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

La cantidad depende del color deseado.

Se puede disolver en líquidos previamente.

Se agrega mezclando con los ingredientes en polvo de la receta.



Presentación	4 kg	1 kg
Color Amarillo Huevo	75000	75002





# Master Pan

By Rafmex

**RAFMEX**  
HARINA DE CENTENO PREPARADA

EXCESO CALORIAS  
SECRETARIA DE SALUD

RAFMEX, S.A. DE C.V.  
San Esteban 66,  
Cda. Santa Teresita  
12020 Acaacochil,  
CDMX / México  
Tel. 55 5341 6187  
www.rafmex.com  
info@rafmex.com

Código: 70032  
Lote: 351/21  
Caducidad: 12/22

7 508008 700325

CONSERVENSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.  
HECHO EN MÉXICO  
CONTENIDO NETO 5 kg

DECLARACIONES NUTRICIONALES  
Por 100 g  
Energía 360 kcal  
Grasas 10 g  
Carbohidratos 70 g  
Proteínas 10 g  
Fibra 10 g  
Hierro 1 mg  
Sodio 1 mg  
Calcio 10 mg  
Fósforo 10 mg  
Magnesio 10 mg  
Zinc 1 mg  
Cobalto 1 mg  
Cromo 1 mg  
Molibdeno 1 mg  
Manganeso 1 mg  
Níquel 1 mg  
Selenio 1 mg  
Vanadio 1 mg



# MATERIAS PRIMAS

ALCARAVEA

PROPIONATO DE SODIO

HARINA DE CENTENO

GLUTEN DE TRIGO

LECITINA DE SOYA



# ALCARAVEA

La **alcaravea** (semilla) se obtiene de la planta *Carum carvi*.  
Con aroma dulce, especiado, fragante y agradable.

## SUGERENCIAS DE USOS:

Es una especia que se usa para condimentar y/o decorar algunos productos de panificación, así como algunos quesos, licores, salsas y caramelos.



Presentación	5 kg
Alcaravea	70061

# PROPIONATO DE SODIO

El **propionato de sodio** es un inhibidor de hongos y mohos en el pan; amplía la vida de anaquel del producto. Generalmente inodoro, de sabor salado, altamente higroscópico y muy soluble en agua.

## SUGERENCIAS DE USO:

Se recomienda usar en pan empaquetado o envasado en bolsas sellada de celofán o plástico.

El propionato de sodio es utilizado en los productos producidos con harina de trigo, como tortillas de harina, pan empaquetado, etc.



Presentación	25 kg	4 kg
Propionato de Sodio	70001	70002

# HARINA DE CENTENO

Formulado en México con ingredientes de importación. Este aditivo permite obtener mediante los métodos tradicionales de elaboración de pan blanco, un pan de centeno de excelente calidad con las ventajas económicas que representa.

Otra ventaja es la de no requerir que la masa tenga que reposar para que se acidifique.



## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Sustituir del 30% al 45% de harina de trigo por Harina de Centeno Preparada y mezclar directamente en el amasado.

Presentación	25 kg	5 kg
Harina de Centeno	70030	70032

# GLUTEN DE TRIGO

El **gluten de trigo** es una proteína natural del trigo. Es un mejorante natural de la harina, que se agrega para obtener una mejor textura y desarrollo del pan.

Tiene como ventajas obtener un aumento del volumen del pan; así como, aumentar la tolerancia de fermentación en la producción de panes tipo francés o vienés, (pan de caja, hamburguesas y hot dog) los cuales retienen mucho gas.

Retiene el doble de su peso en agua, por lo cual aumenta el rendimiento en la masa y la vida en anaquel del pan.



Presentación	25 kg	10 kg
Gluten de Trigo	70050	70051

# LECITINA DE SOYA

La **lecitina de soya** es un subproducto de la refinación del aceite de soya.

Es un líquido viscoso de color ámbar.

Funciona como emulsionante, antioxidante y dispersante, según su uso en la industria alimentaria.

El pan terminado tiene una textura más fina, uniforme, con mayor resistencia al resecamiento. Aumenta la vida en anaquel.



Presentación	200 kg	19 kg	4 kg
Lecitina de Soya	70020	70021	70022

**Bake** By Rafmex  
**and Cake**



# REPOSTERÍA Y DECORACIÓN

FONDANT

CMC ENDURECEDOR

AZÚCAR GLASS

ROYAL ICING

CREMA PASTELERA

JARABE TRES LECHES

MERENGUE EN POLVO

SUSTITUTO DE CANELA

SUSTITUTO DE COCOA EN POLVO

# FONDANT RAFMEX

El **Fondant RAFMEX** es una pasta elástica de color blanco que sirve como recubrimiento de pasteles, galletas y otros productos.



Presentación	8 kg	1 kg
Fondant	71504	71500

# CMC ENDURECEDOR

El **CMC** (Carboximetilcelulosa) es un polvo fino de color blanco - crema, no tiene olor y se usa en pequeñas cantidades como espesante o estabilizante para algunos productos alimenticios.

## DOSIFICACIÓN Y SUGERENCIAS DE USO:

1.5 – 2.5 g por cada kilo o litro de producto.

En repostería se usa como espesante en helados, mermeladas, salsas, cremas, jarabes, etc.

Se emplea para hacer pastas de goma, cubiertas, mazapán y fondant especialmente.



Presentación	30 g
CMC Endurecedor	71550

# AZÚCAR GLASS

Este producto es 100% azúcar refinada y cuenta con un aditivo antiapelmazante el cual evita que se endurezca y la formación de grumos, conservando sus características originales por un prolongado periodo de tiempo incluso en ambientes húmedos.



## SUGERENCIAS DE USOS:

Se recomienda usar **Azúcar Glass RAFMEX** para:

- Espolvorear pasteles, galletas, polvorones, mantecadas, mantecadas de Astorga, etc.
- Elaborar glaseados para roles, donas, pan danés, galletas, etc.
- Preparar merengue.

Presentación	25 kg	5 kg	500 g
Azúcar Glass	70070	70071	70073



# ROYAL ICING

Preparación en polvo que al disolverse con agua forma una pasta de consistencia variable. Se utiliza para decoración de galletas, pasteles y diversos productos de repostería.

## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Mezclar 500 g de polvo Royal Icing con 6 cda (90 ml) de agua. Batir hasta su incorporación total.

Se recomienda agregar cualquier sabor o color en consistencia firme.

Consistencia	Aplicación	Agua		
Firme	Figuras	6 cda (90ml)		
Media	Delineado	9 cda (135 ml)		
Suave	Relleno	12 cda (180 ml)		
Presentación	25 kg	5 kg	500 g	
Royal Icing	70090	70091	70093	



# CREMA PASTELERA INSTANTÁNEA EN POLVO

Preparación en polvo que al disolverse en agua o leche forma una crema pastelera de consistencia suave y cremosa con sabor dulce y un ligero toque de vainilla.

Es un producto que una vez preparado es 100% horneable y congelable sin perder sus características originales.

## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Disolver una parte de polvo en tres partes de líquido (agua o leche) a temperatura ambiente o frío. Batir hasta obtener la consistencia deseada.

TABLA DE REFERENCIAS SEGÚN EL PESO DE CREMA PASTELERA A PREPARAR

Cantidad	Polvo	Líquido	
1 kg	250 g	750 ml	
2 kg	500 g	1.5 l	
4 kg	1 kg	3 l	
Presentación	25 kg	5 kg	500 g
Crema Pastelera Inst.	70080	70081	70083





## JARABE TRES LECHES

Preparación en polvo que al disolverse con un líquido (agua o leche) se obtiene un jarabe de Tres Leches con un delicioso toque de avellana.

### SUGERENCIA DE USO:

En pastelería se utiliza para remojar pan tipo esponja y en algunas preparaciones que lleven Tres Leches como: arroz con leche, flan napolitano, gelatina, agua de horchata, entre otros.



Presentación	25 kg	5 kg	500 g
Jarabe Tres Leches	70110	70111	70113

## MERENGUE EN POLVO

Preparación en polvo que, de acuerdo a la receta incluida en el empaque, permite preparar betún tipo merengue.

### SUGERENCIA DE USO:

Ideal para la decoración de pasteles, postres, tartas y repostería.



Presentación	25 kg	5 kg	500 g
Merengue en polvo	70100	70101	70103

# SUSTITUTO DE CANELA EN POLVO

Polvo fino homogéneo color café sabor canela.

## SUGERENCIA Y MODO DE USO:

Se utiliza para darle sabor característico a cierto tipo de panes (roles de canela o pan fino). Su consistencia hace que su aplicación sea más práctica, ya sea en el batido o en la decoración final.

La cantidad depende de la receta que se vaya a elaborar, ya sea repostería o panadería.



Presentación	25 kg	5 kg	400 g
Sustituto de Canela	71010	71011	71013

# SUSTITUTO DE COCOA EN POLVO

Polvo fino homogéneo color café sabor cacao.

## SUGERENCIA Y MODO DE USO:

Se utiliza para darle sabor y ligero color de chocolate a las conchas de chocolate, panes o mamonos, planchas, puerquitos, piedras, etc.

La cantidad depende de la receta que se vaya a elaborar, ya sea repostería o panadería.



**NOTA: CERNIR ANTES DE UTILIZAR**

Presentación	25 kg	5 kg	400 g
Sustituto de Cocoa	71020	71021	71023





# RAFMEX<sup>®</sup>

**RAFMEX, S.A. DE C.V.**  
San Esteban 58  
Santo Tomás, Azcapotzalco  
02020, Ciudad de México  
MÉXICO  
Tel: 55 5341 6767  
ventas@rafmex.com

[www.rafmex.com](http://www.rafmex.com)  
[@](#) [f](#) [t](#) @rafmexoficial

