

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **4931002**

ANTIMOHO SUPERFICIE – 002

DESCRIPCIÓN: Mezcla de aditivos e ingredientes. Mezcla sinérgica de conservadores basados en: Sorbato y Pimaricina estabilizada, soportados sobre maltodextrina que facilita la dispersión de los compuestos en el líquido y además favorece la adhesión y permanencia del producto en la superficie del embutido. Con el Antimoho-002 se puede preparar una solución en la que se sumergen los embutidos durante aproximadamente 1 min. obteniendo un efecto conservador, que dificulta la aparición de moho y otro tipo de microorganismos contaminantes en la superficie de los embutidos.

UTILIZACIÓN: Tratamiento de superficie de embutidos crudos-curados .

MODO DE EMPLEO: Disolver en agua agitando intensamente antes de usar. Sumergir el producto en el líquido durante 1 min.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

Conservadores: Sorbato potásico (E-202) y Pimaricina (E-235), Maltodextrina.

ALÉRGICOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004 .
"SIN GLUTEN"

DOSIS RECOMENDADA: 70 gramos por litro de agua.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO : Polvo heterogéneo con gránulos blancos.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS : Color blanco, olor y sabor ácido.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO :

PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO :

E. COLI :	10 / g. MAX.
SALMONELLA :	AUSENCIA 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 1 o 5 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases mediante ECOEMBES.

ETIQUETADO Y ROTULACION

En la información del etiquetado constan : Denominación del producto, Peso Neto, Fecha de consumo preferente, Lote de fabricación, Identificación de la Empresa. La Rotulación cumple: Art. 8 del R.D. 1111/1991 sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, la Norma General de Etiquetado R.D.1334/1999 y R.D. 2220/2004 sobre Alérgicos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de 24 meses cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

*Producto fabricado en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S. L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con números R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*