

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **4910438**

EXTENSAN - 438

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de ingredientes naturales de origen vegetal, formulada para conseguir los mejores resultados en la retención de jugos e incremento de textura en la elaboración de los productos cárnicos.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos alimenticios en general.

MODO DE EMPLEO: Añadir junto con el resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Almidones de patata, Fibras vegetales y Proteínas de Soja.
NO CONTIENE GLUTEN, NO CONTIENE MATERIAL GMO, NO CONTIENE DERIVADOS CARNICOS.

ALÉRGENOS: Productos de Soja.

DOSIS ACONSEJADA: **10-70 gramos/ Kilogramo de masa.** (Véase Guías de Aplicación)

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO: Polvo muy ligero.

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS: Color Beige, Aroma y Sabor Neutros.

ANÁLISIS QUÍMICO:

HUMEDAD:	14.0 % MAX.
PLOMO:	< 10 ppm
ARSENICO:	< 3 ppm
GLUTEN:	AUSENCIA.
pH (sol. 5%) :	7.50 – 7.10

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

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

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

Bolsas de 2 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 5 o 15 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

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

ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

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 Alérgenos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de dos años desde su fecha de fabricación, 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*