

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
4916139

L I S A N - 139

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes, para utilizar como base ligante en la elaboración de embutidos, donde favorece el ligado del producto, acelera el proceso de curación y disminuye mermas del embutido en el secado, este preparado base se ha de emplear como complemento a un preparado que contenga la sal, especias y si es de curación, los nitrificantes y estabilizadores necesarios para la adecuada elaboración de un embutido.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos.

MODO DE EMPLEO: Incorporar en seco a la masa junto al resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Almidón de maíz, Soja, Corrector acidez: GdL (E-575), Estabilizante: Goma Guar (E-412).

NO CONTIENE SAL NI ESPECIAS.

ALÉRGICOS: Productos de Soja.

"SIN GLUTEN"

DOSIS MAX.: 10-25 gramos por cada kilo de carne.

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO: Polvo heterogéneo.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS: Color Blanco, Aroma y Sabor Neutros.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

HUMEDAD :	12.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

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

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 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 dos años, cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

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

Fecha edición: 19/01/10

E.LISAN-139 r00.doc - Página 1 de 1

Fecha revisión: 19/01/10

Revisión: 0.0