

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**4916140**

**L I S E C - 140 A**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de ingredientes, para utilizar como base estabilizadora en la elaboración de embutidos sometidos a proceso de secado, donde facilita el proceso de secado-curación disminuyendo los tiempos de secado, ayuda a regular la acidez y aumenta los rendimientos al reducir las mermas. Este preparado base se ha de emplear añadiendo además la sal, las especias y si es de curación, los nitrificantes necesarios para la adecuada elaboración de un embutido.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos embutidos crudo-curados.

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Dextrina de maíz, Fibras vegetales, Proteína de soja, Estabilizador: Trifosfato (E-451).

**ALÉRGICOS:** Productos de Soja.

"SIN GLUTEN"

**DOSIS RECOMENDADA:** 25 gramos por cada kilo de masa.

**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**

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