

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**4410659**

**MARINADOR AL AJILLO - 659**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos y otros ingredientes, que una vez disuelta en agua fría, forma una salmuera que es absorbida fácilmente por la carne mediante inmersión y masaje, proporcionando al marinado intenso sabor, prolongando el tiempo de conservación y al mismo tiempo se logra una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos alimenticios con carácter general. (Consúltese legislación aplicable)

**MODO DE EMPLEO:** Disolver en 20-25% agua fría y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Hortalizas deshidratadas, Jarabe de glucosa, Especies y Extractos de especias, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262), Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

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

**DOSIS MAX.: 50 gramos por cada kilo de CARNE.**

**CARACTERÍSTICAS**

**ASPECTO FÍSICO :** Polvo heterogéneo con presencia de trozos de especias y plantas aromáticas parcialmente trituradas.

**CARACTERES ORGANOLEPTICOS :** Color rosado, aroma intenso, sabor especiado característico.

**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 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.*