

ESPECIFICACIONES TECNICAS
4800883

SALMUERA – 883 (SIN NITRIFICANTES)

DESCRIPCION: Es una mezcla de aditivos y otros ingredientes, que una vez disuelta en agua fría, forma una salmuera que penetra fácilmente en la carne mediante inyección o por inmersión, proporcionando excelentes resultados en color y conservación, a la vez conseguimos una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico.

UTILIZACION: Elaboración de productos alimenticios con carácter general. (Consúltase legislación aplicable)

MODO DE EMPLEO: Formar una salmuera con agua fría e inyectar o sumergir el producto.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262) y Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Dextrosa y Extracto de especias. *(NO PROPORCIONA SABOR).*

ALÉRGENOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"EXENTO DE GLUTEN"

DOSIS RECOMENDADA: 20 – 25 g/Kg de Producto Final. (Véase Guía de Aplicación).

CARACTERISTICAS

ASPECTO FISICO: Polvo heterogéneo.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS: Color blanco, aroma neutro y sabor a sal.

ANALISIS QUIMICO:

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

ANALISIS MICROBIOLOGICO:

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 Alérgenos 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 R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*