

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
4841087

SALMUERA – 20 (087)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en la nitrificación de la carne mediante inyección o por adsorción de salmuera.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos nitrificados con E-250 y E-252, consúltese legislación vigente.

MODO DE EMPLEO: Formar una salmuera con agua fría y sumergir el producto.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250). "NO CONTIENE SAL"

ALÉRGICOS: Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 20 GRAMOS POR LITRO DE AGUA o 2-3 GRAMOS POR KG. DE MASA

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO: Polvo heterogéneo.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS: Polvo blanco que torna a pardo con el tiempo. Sabor dulce.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

HUMEDAD :	10.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

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

PRESENTACION Y ENVASADO

Bolsas de 5 Kg. de polietileno.

Sacos de 10 y 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases 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 un año 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 números R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*