

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **4930400**

SCM – 400 CONSERVADOR NATURAL

DESCRIPCIÓN: La mezcla de aditivos e ingredientes SCM-400 es un conservador natural basado en la acción bacteriostática de los fermentos lácticos obtenidos de dextrosa y suero de leche, fermentados e inactivados. Obtenemos así un producto con propiedades conservantes en los productos cocidos, frescos y crudos. Además, también ejerce acción potenciadora del sabor y gracias a la combinación de ascorbato y citrato, consigue preservar el color del elaborado.

El empleo de SCM-400 está especialmente recomendado en aquellos productos que pueden sufrir rápido deterioro por los microorganismos (E.Coli, Pseudomonas, Klebsiella, Streptococcus, Lactobacilos.....etc..) y al ser un producto sólido en polvo, esta especialmente indicado en aquellos productos donde sea perjudicial o en los que este limitada la cantidad de agua añadida, como en el caso de "preparados envasados de carne picada fresca".

UTILIZACIÓN: Elaboración de preparados y productos cárnicos en general.

MODO DE EMPLEO: Añadir directamente o diluir en agua fría, añadir a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Fermentos lácteos.

ALÉRGENOS: Derivados de Leche (Lactosa y Proteínas de leche).

DOSIS: 10 a 40 GRAMOS POR KG. DE MASA TOTAL

CARACTERÍSTICAS

ASPECTO FÍSICO : Polvo Fino.

CARACTERES ORGANOLEPTICOS : Color blanco-crema, olor y sabor neutros.

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 1 o 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 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 números R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*