

GUÍA DE APLICACIÓN
4810554

NITRISAN 5 - 554

DESCRIPCIÓN: Se trata de producto compuesto de Nitrato Potásico y Nitrito Sódico dispersados en Sal para facilitar su dosificación.

El Nitrito es un excelente conservador, especialmente en su acción contra los Clostridios y otros anaerobios. A la vez fija el color en las carnes mediante su reacción con la Mioglobina de la carne, proporcionando el color rojizo típico de los productos cárnicos nitrificados.

Los Nitratos no tienen esta acción inmediata pero lentamente, ayudados por los azúcares, se reducen a Nitritos y por lo tanto, aseguran una nitrificación gradual y completa.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Azúcar, Conservadores: Nitrato potásico (E-252) y Nitrito sódico (E-250).

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

DOSIS MAX.: 5 GRAMOS POR KG. DE MASA.

* Es necesario comprobar analíticamente la cantidad residual de Nitrito y Nitrato para cada elaborado.

CARACTERÍSTICAS:

Polvo cristalino de color blanco.

Humedad	máx. 3%
Nitrato Potásico y Nitrito Sódico	6% +/- 0.3
Metales pesados	máx. 10 ppm.
Arsénico	" 3 ppm.
Plomo	" 5 ppm.

MODO DE EMPLEO:

EN MASAS: Adicionar sobre las carnes picadas al mismo tiempo que los demás ingredientes.

EN JAMONES, PALETAS, PANCETAS, ETC.: Frotar las piezas con la mezcla antes de aplicar la Sal o en el bombo junto con la sal.

ENVASADO Y CONSERVACION:

En bolsas de plástico 5 Kg.

En sacos de papel con bolsa interior de polietileno de 10 y 25 Kg.

Este producto se debe conservar en su envase original, cerrado, en lugar seco, fresco y protegido de la luz. Es activo, como mínimo durante 12 meses desde su fabricación.

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