

GUÍA DE APLICACIÓN **4931000**

ANTIFERMENTO – 000

DESCRIPCIÓN: Mezcla de aditivos e ingredientes. Preparado base conservador en la elaboración de Preparados grasos incluidas las pasta y patés de hígado y de carne.

UTILIZACIÓN: Elaboración de pastas de hígado y pastas de carne, patés de hígado y patés de carne. Preparados grasos. Tratamiento de superficie de productos cárnicos crudos-curados.

MODO DE EMPLEO: Añadir junto con el resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:

Fécula de patata, Conservadores: Ácido sórbico (E-200) y Sorbato potásico (E-202).

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

DOSIS MAX.: 2-4 gramos por Kg. de masa.

GUÍA DE APLICACIÓN: El Preparado correspondiente se aplica directamente a la masa junto con los demás ingredientes. Si se emplea como tratamiento de superficie, se prepara una disolución saturada con agua fría donde se sumergen las tripas o bien se pulveriza sobre la superficie del producto.

Los conservadores que lo componen actúan eficazmente en un medio normalmente de pH ácido contra fermentaciones, mohos, levaduras y ciertas bacterias. No afecta a los alimentos que se adiciona ni en su olor ni sabor. Se trata de un producto inocuo para la salud, ya que los conservantes aplicados son asimilados por el organismo al igual que las grasas alimenticias.

CONTRAINDICACIONES: Este producto no debe utilizarse en el caso de que los elaborados se hayan tratado con cultivos de hongos para su maduración.

*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.*