

## **GUÍA DE APLICACIÓN 4931001**

### **ANTIOXAN – 001**

**DESCRIPCIÓN:** Mezcla sinérgica de antioxidantes basados en: Tocoferoles, Extractos de especias, Ascorbato sódico y Citrato sódico. Esta mezcla de antioxidantes actúa de manera conjunta potenciando la acción antioxidante, siendo mas efectivos que empleados individualmente por separado, actúa frente a la oxidación en medio acuoso como en grasa, por lo que hace al ANTIOXAN-001 muy eficaz previniendo la oxidación de aceites y grasas, tanto animales como vegetales, también protege de la oxidación a vitaminas y pigmentos liposolubles e hidrosolubles. Es a su vez mas resistente a las altas temperaturas, a diferencia de los antioxidantes sintéticos de uso común, por lo que esta indicado su uso en todos aquellos procesos en los que se hayan de alcanzar temperaturas elevadas.

Su utilización esta permitida con carácter general en productos alimenticios, excepto los contemplados en el apartado 3 del artículo 3 del Real Decreto 142/2002, no estando sometida a ningún limite máximo, pudiéndose utilizar a cualquier dosis que sea necesaria (Quantum Satis).

**INDICACIONES:** La composición del ANTIOXAN-001 le confiere una gran actividad antioxidante tanto en agua como en grasa, preservando de la oxidación tanto la parte magra como la grasa de cualquier producto cárnico. Su uso esta particularmente indicado en:

- **CHORIZOS Y SALCHICHONES:** Previene el enranciamiento de la grasa, sobretodo si es de ibérico, protege los pigmentos rojos del pimentón, mejora la conservación del corte y el color y el aroma.
- **LONCHADOS:** Previene el deterioro por decoloración y el pardeamiento de las lonchas envasadas y expuestas en vitrinas frigoríficas.
- **ELABORADOS DE AVE:** Frena el enranciamiento y las decoloraciones características de la carne de ave.
- **SOBRASADAS:** Evita la degradación del color y el blanqueamiento, retarda el enranciamiento.
- **CALLOS COCIDOS:** Mantiene la pigmentación del pimentón, evita enranciamientos.
- **OTROS PRODUCTOS CARNICOS:** Previene enranciamientos y coloraciones extrañas, conserva las propiedades nutritivas del producto, mejora el color del producto y mantiene la apariencia del corte.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos alimenticios.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Jarabe de glucosa, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331), Ascorbato sódico (E-301), Extracto rico en tocoferoles (E-306) y Extractos de especias.

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

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

**MODO DE EMPLEO:** En principio, es recomendable mezclar el ANTIOXAN-001 en un poco de agua fría y declorada, aunque en aquellos casos en que la conservación sea un factor determinante, es recomendable reducir la cantidad de agua del producto, por lo que debe añadirse en seco.

En primer lugar se pica la carne y se le añade el ANTIOXAN-001, junto con el resto de ingredientes, dando comienzo al amasado, procurando que la masa quede homogénea y que el producto se haya repartido por toda la masa para que pueda ejercer su acción antioxidante. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar que se embarre el tocino, de lo contrario la presentación, coloración y mantenimiento serian muy deficientes. El tocino embarrado se enrancia con mucha rapidez. Es imprescindible trabajar siempre a muy bajas temperaturas, entre 0 a 3 °C, para lograr resultados adecuados.

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