

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4810054**

### **NITRISAN - 054**

**DESCRIPCIÓN:** Se trata de producto compuesto de Nitrito Sódico y Nitrato Potásico dispersado en Sal para facilitar su dosificación. Este preparado lleva adicionada una pequeña cantidad de colorante (E-124), el cual no es necesario declararlo, pues no es funcional, cuya única finalidad es la de distinguir este nitrificante de la sal común, evitando posibles confusiones.

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 se reducen a Nitritos y por lo tanto, aseguran una nitrificación gradual y completa.

#### **COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:**

Sal, Conservadores: 5% Nitrato potásico (E-252) y 5% Nitrito sódico (E-250).

**ALÉRGENOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.

"NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 2-4 GRAMOS POR KG. DE MASA.

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

#### **CARACTERÍSTICAS:**

Polvo cristalino de color ligeramente rosado.

Humedad	máx. 1%
Nitrito Sódico	6% +/- 0.1
Nitrato Potásico	6% +/- 0.1
Metales pesados	máx. 10 ppm.
Arsénico	máx. 3 ppm.
Plomo	máx. 5 ppm.

#### **MODO DE EMPLEO:**

Es aconsejable, mezclar previamente el Nitrisan con DEXTROSA de 2 a 4 gr/Kg, seguidamente se aplica.

*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 complejo de 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.*