

Conservador de amplio espectro elaborado a partir de materias primas obtenidas por fermentación natural. Diseñado para fortalecer la vida útil de tu producto.

Atendiendo la demanda global por migrar al uso de conservadores naturales y etiquetado limpio, **GAF FOOD TECHNOLOGY**, empresa mexicana con más de 25 años de experiencia ha desarrollado su línea Clean Label para satisfacer y adaptarse a las necesidades que actualmente tiene la industria alimentaria.

### **BENEFICIOS:**

- Por su proceso único, mejora la solubilidad y elimina el "after taste"
- Aporta amplia protección antimicrobiana contra hongos, levaduras y bacterias aerobias.
- No altera las características sensoriales del producto final.
- Funcional a pH 3.5 - 7.5

### **EMPAQUE Y PRESENTACIÓN:**

- Caja de cartón corrugado con bolsa interna de polietileno grado alimenticio.
- Contenido por caja: 25 kg peso neto

### **ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL:**

- Mantener el producto en empaque original cerrado, a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco, ventilado y protegido de la luz solar.
- En lugar caluroso se recomienda tapar herméticamente el envase y colocarlo en lugar fresco.
- Vida útil de 12 meses en condiciones recomendadas de almacenamiento.

### **APLICACIONES:**

- Productos Lácteos
- Cremas Lácteas
- Mantequillas
- Postres Lácteos