



NISINA

FUNCIONALIDAD

Conservador natural.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Obtenida de la fermentación de bacterias sauerkraut de Lactococcus lactis R5 y Lactococcus lactis 22186. Tienen una estructura similar, pero varían en un solo residuo de aminoácidos en la posición 27; Histidina en nisina Vegetal a y asparagina en Nisin Vegetal Z. Inhibidor de bacterias Gram-positivas y también se ha demostrado ser efectivo contra bacterias Gram-negativas y bacilos resistentes al calor como Listeria monocitógenas. Estable a pH entre 3 y 4.

Dentro de las aplicaciones principales están:

Quesos frescos, maduros y procesados

Productos cárnicos

Leches fermentadas o acidificadas

Mayonesa y aderezos

Huevo líquido

Sopas y Caldos envasados, embotellados y congelados

Cerveza y Vino

★ CERTIFICACIONES

Halal ISO 22000

Kosher ISO 9001

FSSC 22000 ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Fermentación de bacterias

Lactococcus lactis.

Libre de Alérgenos

Libre de OGM

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos / CODEX

Quesos frescos, maduros o procesados: 12.5 mg/Kg, sólo en superficie.

Leche fermentada o acidificada y dulces a base de leche: 10 mg/Kg.

Aderezos de mayonesa : 10 mg/Kg

Huevo líquido refrigerado o congelado: max. 6.25 mg/Kg.

Productos cárnicos: 12.5mg/Kg

Sopas y caldos envasados: 5 mg/Kg

CODEX / JECFA

Ingesta diaria aceptable (IDA):0-33 000 unidades/kg

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Bote de 0.5 kg

➤ También contamos con:

Natamicina y otros conservadores.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



NATAMICINA

FUNCIONALIDAD

Conservador natural

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Inhibidor de moho, levadura y sus toxinas para el tratamiento de la superficie de quesos duros, semiduros y semiblandos; y de embutidos secados y curados, por su baja solubilidad, sin interferir en el curso de las fermentaciones naturales de ciertos productos. El etiquetado obligatorio es necesario cuando no se utiliza en la corteza. Sensible a la luz, a presencia de metales y estable en pH de 5-7.5. También se conoce como Pimaricina. Dentro de las aplicaciones principales están:

Quesos frescos, maduros y procesados
Cárnicos en salmueras
Cárnicos secos
Panificación
Tortillas de harina

★ CERTIFICACIONES

Kosher	ISO 22000
Halal	ISO 9001
FSSC 22000	ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Fermentación controlada en medios basados en dextrosa por *Streptomyces natalensis*
Libre de OGM

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos
Quesos frescos, maduros o procesados: 40mg/Kg, sólo en superficie.
Productos Cárnicos: entre 6 y 20 mg/Kg.
Productos de panificación: 14mg/Kg.
Tortillas de harina de trigo: 20mg/Kg
COFEPRIS
Bebidas No alcohólicas: max. 5 mg/L
Pan: max. 14mg/Kg
Tortillas: max. 20 mg/Kg
CODEX / JECFA
Quesos análogos, procesados con proteína de leche: 40 mg/Kg
Carnes procesadas y tratadas sin calor: 20 mg/Kg
Carnes curadas y tratadas sin calor: 6 mg/Kg

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Bote de 0.5 kg

➤ También contamos con:
Nisina y otros conservadores.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C)

FUNCIONALIDAD

Regulador de acidez, antioxidante, agente de tratamiento de harina, secuestrante

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Agente antioxidante: Evita el oscurecimiento de la fruta cortada en trozos y salsas, así como la corrosión de los envases metálicos en productos enlatados

Cárnicos: Se emplea en las sales de cura (mezclas de nitritos y nitratos), actúa de manera sinérgica para favorecer el desarrollo de la coloración roja.

Bebidas: Se emplea para eliminar el oxígeno del espacio de cabeza en el envasado. Además, favorece la reducción de las dosis de sulfitos en mostos y vinos.

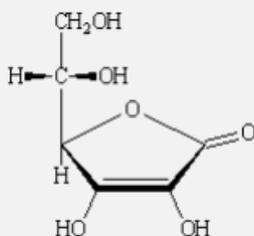
Panificación: Se emplea como auxiliar tecnológico para mejorar el comportamiento de la masa y a su vez enriquece las harinas.

Por su actividad biológica también se utiliza para fortificar productos pudiendo añadir la leyenda en el empaque, o bien como auxiliar para la conservación del contenido vitamínico del alimento.

También puede utilizarse en **gelatinas**

★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO 22000
Kosher	ISO 14001
BRC	ISO 18001
ISO 9001	



➤ También contamos con:
Cafeína
Taurina
Aminoácidos
Conservadores

★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de la fermentación natural usando sorbitol como materia prima
Libre de OGM

Libre de Alérgenos

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos: BPM excepto
Fórmulas de continuación 5 mg / 100 mL
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición 5 mg / 100 mL

Codex Alimentarius

Pastas frescas y noodles 200ppm

Harinas 300ppm

Vegetales frescos 500ppm

*Para más información de cómo usar el producto no dude en contactarnos

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30



ERITORBATO DE SODIO

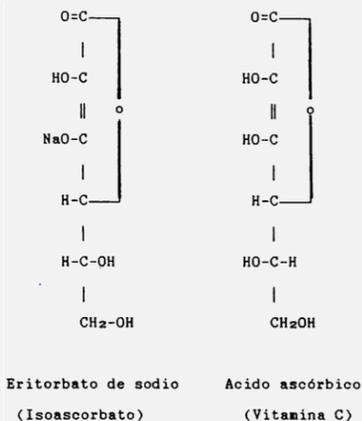
FUNCIONALIDAD

Conservador, con propiedades antisépticas y antioxidantes

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Embutidos cárnicos : Se utiliza en la formulación de sales de curación para acelerar el curado y mantener un color rosado uniforme.

Pescado congelado, bebidas gaseosas, cerveza, conservas y mermeladas : previene o minimiza la oxidación de grasas y el deterioro por variaciones de color y sabor, contribuye a la preservación de vitaminas.



★ CERTIFICACIONES

Halal	ISO 22000
Kosher	ISO 14000
BRC.	NO GMO
ISO 9001	

★ FUENTE DE ORIGEN

Isómero del Ácido Ascórbico, reacción derivada de arroz y glucosa amilasa. Libre de Alérgenos. Libre de OGM.

★ DOSIS

BPF -Acuerdo de aditivos.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Caja 25 kg

➤ También contamos con:
Ácido Ascórbico
Ácido Sórbico, entre otros.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30

