

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:

- Soluble en agua
- Aporta amplia protección antimicrobiana contra hongos, levaduras y bacterias aerobias.
- 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:

- Crema de Leche
- Mantequilla