

PREMIX ARRACHERA PIMIENTA EUR

Descripción.

Unidad formulada para el marinado de carne arrachera con notas sabor a pimienta. Imparte brillo, suavidad y jugosidad al producto cárnico. Producto libre de alérgeno.

Declaración de ingredientes.

Sal, fosfato de sodio, dextrosa, mezcla de conservadores, carragenina, proteína de res, glutamato monosódico, mezcla de especias, saborizantes naturales, goma xantana, dióxido de silicio y papaína.

Aplicación.

Es ideal para su uso en productos cárnicos marinados.

Dosis.

Se recomienda una dosis de 4.8 – 6.1%.

Presentación y almacenamiento.

El empaque primario consta de 2 bolsas de polietileno. Bolsa 1 de color azul con sello térmico, con un peso de 2.4 kg y bolsa 2 de color verde cerrada con cincho plástico, con un peso de 12.0 kg. Empacadas en caja de cartón Interlimen como empaque secundario, con un contenido neto de 14.4 kg. El producto debe mantenerse cerrado en un lugar limpio, seco, fresco, bien ventilado y libre de contaminación. Mantener a una temperatura que no exceda los 25°C y una humedad relativa que no exceda el 55%.

Vida de anaquel.

Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento el producto tiene una vida útil de 12 meses.

Especificaciones.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES	
Apariencia	Polvo ligeramente granular
Color	Amarillo arena
Olor	Característico pimienta
Sabor	Característico
Materia extraña	Ausente

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	
Humedad (%)	≤ 5.0
pH de la salmuera	5.5 - 8.0
Viscosidad copa ford (seg)	00:00:18 - 00:00:45
Cloruros (%)	4.5 – 6.5

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
Mesófilos aerobios (UFC/g)	≤ 100
Hongos y levaduras (UFC/g)	≤ 10
Coliformes totales (UFC/g)	≤ 10

METALES PESADOS	
Arsénico (mg/kg)	< 3
Metales pesados (mg/kg)	< 40
Plomo (mg/kg)	< 10

*NOTA. Este producto puede o no contener impurezas insolubles provenientes de la sal, en un porcentaje no mayor a 0.20 %, en base a la NOM-040-SSA1-1993.

Referencia: Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Para mayor información sobre la utilización de este producto, favor de comunicarse al Departamento de Aseguramiento de Calidad y/o Departamento Comercial.