

FP 5000

DESCRIPCION

Conservador para alimentos

El FP 5000 previenen, retardan o detienen cualquier alteración causada por microorganismos.

BENEFICIOS

Funciona contra bacterias hongos y levaduras

No aporta color después del proceso

Incrementa la vida útil

Rango de pH de funcionalidad 3.0 - 6.5

APLICACIONES

- ✓ Productos lácteos
- ✓ Carnes procesadas
- ✓ panificación
- ✓ Tortillas

