



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado congelado	SAGA 200	KERRY
Registros		Origen
SENASA Reg. N° A-1847		RNPA N° 0520014
USA		
Características del producto		Composición
Certificado Kosher y Halal Libre de alérgenos. Sin TACC		Pediococcus acidilactici

Funcionalidad:

Cultivo iniciador concentrado congelado para fermentación rápida. El *Pediococcus acidilactici* convierte el azúcar agregado a ácido láctico reduciendo el pH el cual es esencial para la coagulación de las proteínas y para la seguridad del producto.

Esta cepa especialmente seleccionada proporciona una rápida acidificación, especialmente cuando se usa a alta temperatura de fermentación (32°C a 44 °C), sin superar los 46°C, temperatura a la cual comienza la desactivación del cultivo.

Aplicaciones:

Embutidos secos y semisecos.

Dosis:

Consultar con el técnico de Laboratorios Amerex Argentina S.A.

Modo de uso:

Colocar el block congelado de 170 g en un litro de agua potable a temperatura ambiente, mezclar bien hasta que el cultivo se descongele totalmente, hasta la eliminación total de trozos de cultivo y/o cristales de hielo en la superficie. Como alternativa se puede dejar descongelar el cultivo en el pote para luego verterlo en el agua.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas	Concentración	Mín. $1,2 \times 10^{11}$ ufc/ml
Fisicoquímicas	pH	Máx. 5,2
Microbiológicas	Coliformes	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Pseudomonas aeruginosa	< 10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	Ausencia en 1 g
	Bacillus cereus	< 10 ufc/g
	Salmonella sp	Negativo en 25 g
	Listeria monocytogenes	Negativo en 25 g
	Hongos y Levaduras	< 10 ufc/g

Nota: Amerex enviará a sus clientes, por cada lote, el certificado de análisis original emitido por Kerry.

Envase:

Pote de polipropileno con tapa de aluminio termosellada

Presentación:

Pote x 170 g
Caja cartón corrugado x 12 potes x 170 g
Medidas externas de la caja: 36 x 24,5 x 13 cm

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

12 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -26° C en envase original bien cerrado.