



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado liofilizado	SAGA AF1	KERRY
Registros		Origen
SENASA Reg. N° A-1831		USA
Características del producto		Composición
Libre de alérgenos. Sin TACC		<i>Pediococcus pentosaceus.</i> <i>Lactobacillus sake</i> <i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i>

Funcionalidad:

SAGA AF1 combina iguales proporciones de cepas de rápida acidificación con cepas que desarrollan buen color y sabor en un rango amplio de temperatura de fermentación (18-30°C).

Pediococcus sp. y *Lactobacillus sp.* contribuyen al descenso de pH, el cual es necesario para la coagulación de las proteínas de la carne y la seguridad del producto, generando a su vez sabores característicos al embutido.

Micrococcus sp. y *Staphylococcus sp.* producen enzima catalasa durante la fermentación, la cual reduce el peróxido de hidrogeno presente previniendo el blanqueamiento del color durante el secado y la rancidez oxidativa. Además, su actividad proteolítica y lipolítica favorece al sabor general del embutido fermentado.

Staphylococcus sp. reduce nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado. A su vez, este microorganismo compite favorablemente por los nutrientes en ambientes de alta concentración de sal (hasta 15% de NaCl) inhibiendo la flora patógena por exclusión competitiva.

Aplicaciones:

Embutidos secos y semisecos

Dosis:

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

Modo de uso:

Mezclar el contenido del sobre en agua potable, 200 ml para el sobre de 25g y 400 ml para el sobre de 50g. Mezclar bien hasta que el producto se haya disuelto totalmente.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas	Concentración	Mín. 2×10^{10} ufc/g
Fisicoquímicas	pH	Máx. 5,0
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	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Hongos y Levaduras	< 10 ufc/g

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

Envase:

Sobre bilaminado plástico-aluminio

Presentación:

Sobre x 25 g

Sobre x 50 g

Caja cartón corrugado x 24 sobres

Medidas externas de la caja x sobre 25g: 24,5 x 10,5 x 15 cm

Medidas externas de la caja x sobres 50g: 33 x 15 x 11 cm

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

12 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -20° C en envase original bien cerrado.