



Producto	Nombre comercial	Marca	Origen
Estabilizante	REXFOS	AMEREX	Nacional, formula propia

Características del producto	Composición
Muy alta solubilidad en agua. Libre de alérgenos. Sin TACC	Mezcla de fosfatos de sodio

Funcionalidad:

Potenciador de la capacidad emulsionante y de retención de agua de las proteínas de la carne en sistemas de tipo carne/grasa/agua.

Tipos y aplicaciones:

Rexfos emulsión: para emulsiones pasta fina y productos cárnicos frescos.

Rexfos inyección: para chacinados inyectados y cocidos

Rexfos secos: para chacinados secos

Rexfos anticoagulante: para aplicación en sangre

Dosis:

0,3% sobre masa fresca.

Modo de uso:

Mezclado con el resto de los componentes en polvo o disuelto en componentes líquidos, según corresponda.

Especificaciones:

Organolépticas	Aspecto físico	Polvo, libre de puntos negros y otros cuerpos extraños
	Color	Blanco
	Olor	Característico, libre de olores extraños
Fisicoquímicas	Humedad (g/100g)	Máx. 0,5
	pH	9,0 – 9,5
Microbiológicas	Aerobios Mesófilos Totales	Máx. 250 UFC/g
	Hongos y Levaduras	Máx. 100 UFC/g
	Enterobacterias	Máx. 10 UFC/g
	Coliformes totales	Máx. 10 UFC/g
	Escherichia coli	Ausencia en 1 g
	Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Contaminantes	Staphylococcus aureus	Máx. 10 UFC/g
	Arsénico (As), ppm	Máximo 3
	Plomo (Pb), ppm	Máximo 10
	Metales pesados (Pb), ppm	Máximo 40

Envase y Presentación:

Bolsa multipapel, conteniendo 25 Kg.

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

12 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura inferior a 35°C en envase original bien cerrado, en lugar seco y protegido de la luz solar.