



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo concentrado de levaduras	REXSOL	AMEREX

Características del producto	Origen	Composición
Polvo blanco, soluble en agua	Nacional	Levadura deshidratada y dextrosa

Funcionalidad:

Produce un emplume blanco de hifas cortas que realzan el acabado del producto cuando se desea comercializarlo emplumado. Cuando no se desea el emplume, REXSOL controla el desarrollo de hongos indeseables difíciles de limpiar de la superficie del embutido.

Aplicaciones:

Salames, salamines y otros embutidos.

Dosis:

20 g / 10 Ton de embutido

Modo de uso:

Para la primera aplicación, limpiar y desinfectar el secadero, luego de varios usos REXSOL dominará la flora de la sala.

Disolver el contenido del sobre, 20 g, en 5 litros de agua potable, pulverizar sobre el embutido luego de la etapa de goteo. Rendimiento estimado de la solución: 10 Ton de embutidos

Si la cobertura del emplume es parcial, se deberá aumentar la dosis de REXSOL o modificar el método de pulverización.

Se recomienda preparar la cantidad necesaria antes de usar, no conservar una vez preparado.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas	Concentración	Mín. 10 ⁸ ufc/g
	Fisicoquímicas	pH
Microbiológicas	Enterobacterias	< 10 UFC/g
	Coliformes	< 10 UFC/g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Salmonella sp	Ausente en 25 g
	Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Contaminantes	Arsénico, ppm*	Máx. 3
	Plomo, ppm*	Máx. 10
	Metales pesados, ppm*	Máx. 40

Envase:

Sobre de material bilaminado plástico aluminio

Presentación:

Sobre x 20 g

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

24 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura ambiente menor a 35°C en envase original bien cerrado y protegido de la luz solar directa.