



# FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado congelado	SAGA 200	KERRY
Registros		Origen
SENASA Reg. N° A-1847	RNPA N° 052-00-018954	USA
Características del producto		Composición
Certificado Kosher y Halal <b>Libre de alérgenos. Sin TACC</b>		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:

<b>Viabilidad de cepas</b>	Concentración	Mín. $1,2 \times 10^{11}$ ufc/g
	<b>Fisicoquímicas</b>	pH
<b>Microbiológicas</b>	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 o más desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -26° C en envase original bien cerrado. La fecha exacta de vencimiento se establece en el certificado de análisis correspondiente a cada lote.