



FICHA TECNICA



| Producto | Nombre comercial | Marca |
|--|-----------------------|--|
| Cultivo iniciador concentrado liofilizado | SAGA AF2 | KERRY |
| Registros | | Origen |
| SENASA Reg. N° A-1466 | RNPA N° 052-00-003939 | USA |
| Características del producto | | Composición |
| Certificado Halal Libre de alérgenos. Sin TACC | | <i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i> <i>Pediococcus pentosaceus</i> <i>Lactobacillus sakei</i> |

Funcionalidad:

SAGA AF2 combina cepas enzimáticas, que desarrollan buen color y sabor, con cepas de rápida acidificación en un rango amplio de temperatura de fermentación (18-30°C). SAGA AF2 contiene mayor proporción (90%) de cepas enzimáticas, *Micrococcus sp.* y *Staphylococcus sp.*, que de cepas de acidificación (10%), *Pediococcus sp.* y *Lactobacillus sp.*

Micrococcus sp. y *Staphylococcus sp.* reducen el nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado, Además, 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. La actividad proteolítica y lipolítica de estos microorganismos realza el sabor del embutido fermentado. Asimismo, *Staphylococcus sp.* compite favorablemente por los nutrientes en ambientes de alta concentración de sal (hasta 15% de NaCl) inhibiendo la flora patógena por exclusión competitiva.

Las otras dos cepas, *Pediococcus sp.* y *Lactobacillus sp.* convierten el azúcar en ácido láctico, 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.

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 200 ml de agua potable. Mezclar bien hasta disolución total.

Especificaciones:

| | | |
|----------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Viabilidad de cepas | Concentración | Mín. $2,5 \times 10^{10}$ ufc/g |
| | Fisicoquímicas | pH |
| 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 y Presentación:

Sobre bilaminado plástico-aluminio x 25 g

Caja cartón corrugado x 24 sobres

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

Vida útil y condiciones de almacenamiento:

12 meses o más desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -20° C en envase original bien cerrado. La fecha exacta de vencimiento se establece en el certificado de análisis correspondiente a cada lote.