



# FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado liofilizado	SAGA AF5	KERRY
Registros		Origen
SENASA Reg. N° A-2723	RNPA N° 052-00-018953	USA
Características del producto		Composición
Libre de alérgenos. Sin TACC		<i>Pediococcus pentosaceus</i> <i>Pediococcus acidilactici</i> <i>Lactobacillus sakei</i> <i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i>

## Funcionalidad:

SAGA AF5 combina cepas de rápida acidificación con cepas que desarrollan buen color y sabor en un rango amplio de temperatura de fermentación (18-30°C).

*Pediococcus pentosaceus*, *Pediococcus acidilactici* y *Lactobacillus sp.* convierten los azúcares 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. Por otro lado, estas tres bacterias producen bacteriocinas que controlan el desarrollo de patógenos, puntualmente la bacteriocina generada por *Pediococcus acidilactici* tiene control sobre el desarrollo de Listeria.

*Micrococcus sp.* y *Staphylococcus sp.* reducen el 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.

## Aplicaciones y dosis:

Embutidos secos y semisecos. Para la dosis consultar con el técnico de *Laboratorios Amerex Argentina S.A.*

## Modo de uso:

Colocar el contenido del sobre en 400 ml de agua potable, mezclar bien hasta disolución total.

## Especificaciones:

Viabilidad de cepas	Concentración	Mín. $5 \times 10^{10}$ 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:

Sobre bilaminado plástico-aluminio

## Presentación:

Sobre x 50 g; Caja de cartón corrugado x 24 sobres; Medidas externas de la caja: 33 x 15 x 11 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.