



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado liofilizado	SAGA FF2	KERRY
Registros		Origen
SENASA Reg. N° A-1464	RNPA N° 052-00-003938	USA
Características del producto		Composición
Libre de alérgenos. Sin TACC		<i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i>

Funcionalidad:

SAGA FF2 es especialmente útil para estabilizar el color y mejorar el sabor en todo tipo de embutido fermentado seco.

Micrococcus sp. y *Staphylococcus sp.* reducen el nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado. Ambas cepas 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 así la flora patógena por exclusión competitiva.

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. $2,0 \times 10^{10}$ ufc/g
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 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.