

  <small>GESTION DE LA CALIDAD</small> <small>RI-9000-5216</small>	<i>Sistema de Gestión de Calidad certificado según IRAM-ISO 9001:2015</i>	<h1>FICHA TECNICA</h1>	 <small>innovación y experiencia</small>
---	---	------------------------	--

Producto	Nombre comercial	Marca
Emulsionante y Humectante libre de sodio	REXFOS SECOS P	AMEREX

Registros	Origen
SENASA Certificado N° en tramite	RNPA N° en tramite Nacional, con fórmula Amerex

Características del producto	Composición
Muy alta solubilidad en agua. Libre de alérgenos. Sin TACC. Sin sodio	Mezcla de fosfatos de potasio Nivel de pentóxido de fosforo: 46.5%

Funcionalidad:

Potenciador de la capacidad emulsionante y de retención de agua de las proteínas de la carne en embutidos secos.

Aplicaciones:

Chacinados secos reducidos en sodio.

Dosis:

0,3% sobre masa fresca.

Modo de uso:

Mezclado con el resto de los componentes en polvo.

Especificaciones:

Organolépticas	Aspecto físico	Polvo, libre de puntos negros y otros cuerpos extraños
	Color	Blanco
	Olor	Característico, libre de olores extraños
Fisicoquímicas	Humedad (g/100g)	Máx. 0,5
	pH	6,5 – 7,5
Microbiológicas	Aerobios Mesófilos Totales	Máx. 250 UFC/g
	Hongos y Levaduras	Máx. 100 UFC/g
	Enterobacterias	Máx. 10 UFC/g
	Coliformes totales	Máx. 10 UFC/g
	Escherichia coli	Ausencia en 1 g
	Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Contaminantes	Staphylococcus aureus	Máx. 10 UFC/g
	Arsénico (As), ppm	Máximo 3
	Plomo (Pb), ppm	Máximo 10
	Metales pesados (Pb), ppm	Máximo 40

Envase y Presentación:

Bolsa de papel multilaminado con interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

12 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura inferior a 35°C en envase original bien cerrado, en lugar seco y protegido de la luz solar.