

 	<p>Sistema de Gestión de Calidad certificado según IRAM-ISO 9001:2015</p>	<h1>FICHA TECNICA</h1>	
---	---	------------------------	---

<b>Producto</b>	<b>Nombre comercial</b>	<b>Marca</b>
Emulsionante y Humectante	REXFOS H secos	AMEREX
<b>Registros</b>		<b>Origen</b>
SENASA Certificado N° A-819		RNPA N° 1029477
Nacional, con fórmula Amerex		
<b>Características del producto</b>	<b>Composición</b>	
Muy alta solubilidad en agua. Libre de alérgenos. Sin TACC	Mezcla de fosfatos 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.

### Dosis:

0,3% sobre masa fresca.

### Modo de uso:

Mezclado con el resto de los componentes en polvo.

### Especificaciones:

<b>Organolépticas</b>	Aspecto físico	Polvo, libre de puntos negros y otros cuerpos extraños
	Color	Blanco
	Olor	Característico, libre de olores extraños
<b>Fisicoquímicas</b>	Humedad (g/100g)	Máx. 0,5
	pH	6,5 – 7,5
<b>Microbiológicas</b>	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
<b>Contaminantes</b>	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.