



| Producto                         | Nombre comercial | Marca                            | Origen                   |
|----------------------------------|------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Cultivo concentrado de levaduras | REXSOL           | AMEREX                           | Nacional, formula propia |
| Características del producto     |                  | Composición                      |                          |
| Polvo blanco, soluble en agua    |                  | Levadura deshidratada y dextrosa |                          |

#### Funcionalidad:

Produce un emplume blanco de hifas cortas que realzan el acabado del producto cuando se desea comercializarlo emplumado. Cuando no se desea el emplume, REXSOL controla el desarrollo de hongos indeseables difíciles de limpiar de la superficie del embutido.

#### Aplicaciones:

Salames, salamines y otros embutidos.

#### Dosis:

20 g / 10 Ton de embutido

#### Modo de uso:

Para la primera aplicación, limpiar y desinfectar el secadero, luego de varios usos REXSOL dominará la flora de la sala.

Disolver el contenido del sobre, 20 g, en 5 litros de agua potable, pulverizar sobre el embutido luego de la etapa de goteo. Rendimiento estimado de la solución: 10 Ton de embutidos

Si la cobertura del emplume es parcial, se deberá aumentar la dosis de REXSOL o modificar el método de pulverización.

Se recomienda preparar la cantidad necesaria antes de usar, no conservar una vez preparado.

#### Especificaciones:

|                     |                       |                            |
|---------------------|-----------------------|----------------------------|
| Viabilidad de cepas | Concentración         | Mín. 10 <sup>8</sup> ufc/g |
|                     | Fisicoquímicas        | pH                         |
| Microbiológicas     | Enterobacterias       | < 10 UFC/g                 |
|                     | Coliformes            | < 10 UFC/g                 |
|                     | Escherichia coli      | < 10 UFC/g                 |
|                     | Salmonella sp         | Ausente en 25 g            |
| Contaminantes       | Staphylococcus aureus | < 10 UFC/g                 |
|                     | Arsénico, ppm*        | Máx. 3                     |
|                     | Plomo, ppm*           | Máx. 10                    |
|                     | Metales pesados, ppm* | Máx. 40                    |

#### Envase:

Sobre de material bilaminado plástico aluminio

#### Presentación:

Sobre x 20 g

#### Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

24 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura ambiente menor a 35°C en envase original bien cerrado y protegido de la luz solar directa.