



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Estabilizante	REXFOS emulsión	AMEREX

Registros	Origen
SENASA Certificado N° A-503/91	Nacional, con fórmula Amerex

Características del producto	Composición
Muy alta solubilidad en agua. Libre de alérgenos. Sin TACC	Tripolifosfato de sodio, Pirofosfato neutro de sodio, Hexametáfosfato de sodio y metafosfato de potasio Nivel de pentóxido de fósforo: 58%

Funcionalidad:

Potenciador de la capacidad emulsionante y de retención de agua de las proteínas de la carne en sistemas de tipo carne/grasa/agua.

Aplicaciones:

Emulsiones pasta fina y productos cárnicos frescos.

Dosis:

0,3% sobre masa fresca.

Modo de uso:

Mezclado con el resto de los componentes en polvo o disuelto en componentes líquidos, según corresponda.

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	9,0 – 9,5
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.