

  <small>GESTION DE LA CALIDAD</small> <small>RI-9000-5215</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
Mezcla de cloruro de potasio y fosfatos	FOSFATO PLUS	AMEREX

Registros	Origen
SENASA Certificado N° A-4868	RNPA N° 01050884 ARGENTINA

Características del producto	Composición
Muy alta solubilidad en agua. Libre de alérgenos. Sin sodio	Mezcla de Cloruro de potasio y fosfatos

Funcionalidad:

Este producto cumple las siguientes funciones:

- ✓ Potencia la capacidad emulsionante y de retención de agua de las proteínas de la carne.
- ✓ Reemplaza el 50% del cloruro de sodio utilizado en la fórmula original del producto cárnico.

Aplicaciones:

Chacinados frescos, secos, cocidos, conservas, salazones a excepción de jamón crudo y bondiola.

Dosis:

Para productos con un contenido de Cloruro de sodio de 2,2%, eliminar de la fórmula todos los fosfatos y el 50% del cloruro de sodio y reemplazarlo por 1,8 % de **FOSFATO PLUS** sobre masa fresca.

Dosis máx. 0,5% de fosfato en el alimento final, cantidad agregada descontando la cantidad de fosfatos presentes en la carne expresado como pentóxido de fósforo (P2O5)

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	6,5– 10,5
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.