



FICHA TECNICA



| Producto | Nombre comercial | Marca |
|---|------------------|---|
| Cultivo liofilizado bioconservante | START BC 10 | BIOVITEC |
| Registro | Procedencia | Origen |
| Cert. SENASA N° en proceso | FRANCIA | ITALIA |
| Características del producto | | Composición |
| Polvo liofilizado sin TACC, selectivo en lactosa, con impacto en la vida útil de embutidos frescos y semifermentados. | | Lactobacillus sakei, Staphilococcus carnosus, micrococcus varians y sacarosa como carrier |

Funcionalidad:

START BC 10 se caracteriza por tener un impacto muy bueno en la vida útil de los embutidos frescos o semifermentados. La cepa de *Lactobacillus Sakei* tiene el potencial para desarrollarse en condiciones de baja temperatura y tiene una influencia positiva contra los contaminantes presentes inicialmente en las materias primas y los procesos. START BC 10 presenta una acción positiva contra *Listeria monocytogenes*. START BC 10 tiene una muy buena influencia para mantener el color y no alterar el sabor final de los productos cárnicos

Aplicaciones:

Todo tipo de embutidos frescos y semifermentados.

Modo de uso y dosis:

START BC 10 se debe agregar a las materias primas en los primeros pasos del proceso, vertiendo todo el contenido del sobre directamente sobre las materias primas o rehidratando en 100 ml de agua fría y revolviendo bien. En este último caso, utilizar todo el contenido del sobre y utilizar la solución dentro de las 4 horas de preparada.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas

| | |
|--------------------|--|
| Bacterias lácticas | Min. 175×10^9 ufc/ sobre 25 g |
| Micrococcus | Min. 250×10^9 ufc/ sobre 25 g |

Microbiológicas

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Mohos y levaduras | $< 1 \times 10^2$ ufc/ g |
| Clostridium sulfito reductora | $< 1 \times 10^2$ ufc/ g |
| Staphilococcus coagulasa + | $< 1 \times 10^2$ ufc/ g |
| Enterobacteriaceas | $< 1 \times 10^1$ ufc/ g |
| Enterococcus | $< 1 \times 10^2$ ufc/ g |
| Bact. anaerobias sulfito reduct. | Ausente en 1 g |
| Staphilococcus coag. positiva | Ausente en 1 g |
| Listeria monocytogenes | Ausente en 25 g |
| Salmonella spp | Ausente en 25 g |

Nota: Amerex enviará a sus clientes, por cada lote, el certificado de análisis original emitido por Biovitec.

Envase primario:

Sobre bilaminado plástico-aluminio de medidas 11 x 14 cm, conteniendo 25 gr de producto.

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

Si se almacena en lugar seco a -18°C , la viabilidad de los sobres cerrados se mantiene óptima hasta 12 meses a partir de la fecha de producción.

Si los sobres se almacenan a $+4^\circ\text{C}$, la vida útil es 4 meses a partir de la fecha de entrega.