



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo de maduración liofilizado	START MVC	BIOVITEC
Registro	Procedencia	Origen
Cert. SENASA N° en proceso	FRANCIA	ITALIA
Características del producto		Composición
Polvo liofilizado sin TACC, caracterizado por su alta actividad enzimática colorante		Staphilococcus carnosus, Micrococcus varians y dextrosa de maíz libre de OMG

Funcionalidad:

START MVC es un cultivo de maduración liofilizado compuesto de una combinación de micrococos. Su actividad enzimática intensa induce el sabor de los “buenos embutidos secos típicos”, previene la rancidez, desarrolla un color estable e intenso y previene cambios en los valores de peróxidos.

Aplicaciones:

Todo tipo de embutidos fermentados con o sin uso de cultivo de cobertura para carnes.

Modo de uso y dosis:

START MVC 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	Micrococcus	Mín. 600 x 10 ⁹ ufc/ sobre 20 g
Microbiológicas	Mohos contaminantes	< 10 ufc /g
	Enterobacterias	< 10 ufc/ g
	Bact. anaerobias sulfito reduct.	Ausente en 1 g
	Staphilococcus coag. positiva	Ausente en 1 g
	Listeria	Ausente en 25 g
	Salmonella	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 20 gramos 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 °C, la vida útil es 4 meses a partir de la fecha de entrega.