



# FICHA TECNICA



| Producto  | Nombre comercial   | Marca     |
|---|--------------------|-----------|
| Vinagre Neutralizado en polvo                                   | En proceso         | Importado |
| Registros   | Origen             |           |
| SENASA Reg. N° no requiere                                      | RNPA N° en proceso | Holanda   |
| Características del producto                                    | Composición        |           |
| Polvo blanco fino fabricado por fermentación de vinagre natural | Vinagre en polvo   |           |

## Tipos, funcionalidades y aplicaciones

**Vinagre neutralizado de calcio:** Es utilizado en aplicaciones de panificación como reemplazo de conservantes químicos (Propionato y Acetato) para inhibir crecimiento de hongos y bacterias.

**Vinagre neutralizado de potasio:** Es utilizado en aplicaciones de salsas y aderezos como reemplazo de conservantes químicos para inhibir crecimiento de hongos y bacterias.

**Vinagre neutralizado de sodio:** Es utilizado en aplicaciones de todo tipo de producto cárnico como reemplazo de conservantes químicos (Lactatos) para inhibir crecimiento bacteriano.

## Dosis

**En panificados:** 0,5% a 0,7% en base harina

**En salsa y aderezos:** 0,1% a 0,15%

**En cárnicos:** 0,5% a 1 % en la fórmula total

## Modo de uso

Mezclado con los ingredientes secos

## Especificaciones

| Fisicoquímicas            |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| pH (sn al 10%)            | 6.0-9.0                         |
| Materia seca              | Min 98% p/p                     |
| Humedad                   | <= 6% p/p                       |
| Insoluble en agua         | Max 0,2% p/p                    |
| Hierro                    | <= 10 ppm                       |
| Metales pesados           | <= 10 ppm                       |
| Arsénico                  | <= 2 ppm                        |
| Plomo                     | <= 2 ppm                        |
| Origen de materias primas | Conforme según análisis de C 14 |

## Etiquetado

Vinagre en polvo o Vinagre neutralizado

## Presentación

Bolsa papel x 20 kg netos

## Vida útil y condiciones de almacenamiento

Tiene una vida útil de mínimo 12 meses conservado en ambiente fresco y seco, alejado de la luz solar directa.