



SCHEMA TECNICA

BOMBAL

Code: 00744

Preparazione alimentare per la produzione di insaccati freschi e cotti.

- Blocca lo sviluppo della carica batterica.
- Limita la crescita della lysteria monocitogena in tutti i salumi.
- Migliora la conservazione degli insaccati cotti pretagliati e di quelli venduti sotto atmosfera controllata.
- Migliora la stabilit  del colore di tutti i salumi.
- Aiuta i salumi ad avere un gusto ed aspetto fresco.

Questa scheda tecnica rispecchia l'etichetta posta sull'imballaggio originale del prodotto.

La Van Hees certifica che il presente prodotto non contiene ingredienti, additivi o aromi estratti da Organismi Geneticamente Modificati, e quindi non   sottoposto ad etichettatura speciale, conformemente alle regolamentazioni CEE 1829/2003 e 1830/2003.

La Van Hees certifica che il presente prodotto non   stato sottoposto a ionizzazione, ne contiene ingredienti ionizzati.

REVISIONE DEL 06/04/2009

VISTO: 

UTILIZZO DEL PRODOTTO:

Preparazione alimentare a base di Antiossidanti con Correttore di acidità per salumi.
(PER LIMITATO USO ALIMENTARE)

COMPOSIZIONE:

- Correttore di acidità: E 262 Acetato di sodio.
E 331 Citrato di sodio (20%).
- Cloruro di sodio.
- Antiossidante: E 301 Sodio L Ascorbato : 6,5%

ALLERGENI:

Nessuno (secondo la direttiva 2007/68/CE).

CARATTERISTICHE FISICHE:

Aspetto: Polvere leggera.
Colore: Bianco.
Sapore: Acido.
Odore: Leggermente aceto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- Flora aero-anaerobica mesophila : 10^3 germi per grammo.
- Coliformi : 10 germi per grammo.
- Lieviti/Muffe : 10 germi per grammo.
- Germi patogeni e tossinogeni : assenti in 1 grammo.

DOSE D'IMPIEGO:

Da 3 a 5 grammi per Kg d'impasto.

STOCCAGGIO:

In ambiente fresco ed al riparo dall'umidità.

Articolo n° 00744

Le indicazioni per l'uso sono indicative. Il cliente deve attenersi alla legislazione in vigore nel paese di appartenenza. La Mec Import declina ogni tipo di responsabilità per un uso improprio del prodotto.