

CONSERVADOR DNX 223

Conservador y antioxidante para productos cárnicos.

Composición: Sales de sodio, ácido ascórbico, gluconodeltalactona y extracto de romero.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: Polvo
- Color: Blanco
- Olor: Característico
- Sabor: Característico

Aplicación: Productos cárnicos en general

Dosis: DNX 223® es recomendable a una dosis del 0.2% - 0.4% base carne

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Mesofílicos Aerobios (UFC/g)	<1, 000
Hongos Y Levaduras (UFC /g)	<100
Coliformes Totales (UFC / g)	<10
Salmonella Spp (UFC / 25 g)	Ausente
E. Coli (UFC / g)	Ausente

Empaque:

En sacos de papel multihojas con cobertura interior de polietileno. Contenido Neto = de 5 a 10 Kg

Vida de anaquel: 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Manipulación y almacenamiento: Para conservar la calidad del producto guárdese en envases sellados, en lugar fresco y seco alejado del calor y luz solar.

Declaración de alérgeno/Químico sensitivo: No alérgeno