

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

<b>MARINADOR FUNCIONAL – 283 (SIN FOSFATOS)</b>		<b>4410283</b>
DESCRIPCIÓN:	Es una mezcla de aditivos y otros ingredientes, que una vez disuelta en agua fría, forma una salmuera que penetra fácilmente en la carne mediante inyección o por inmersión, proporcionando excelentes resultados en color y conservación, a la vez conseguimos una textura más tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico, conservando sus características naturales.	
UTILIZACIÓN:	Elaboración de productos alimenticios con carácter general. (Consúltase legislación aplicable).	
MODO DE EMPLEO:	Formar una salmuera con agua fría e inyectar o sumergir el producto.	
COMPOSICIÓN:	Sal, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262) y Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Dextrosa y Extracto de especias, Antiaglomerante: Dióxido de silicio (E-551), Soportes: Maltodextrina.	
ETIQUETADO DE INGREDIENTES:	Sal, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262) y Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Dextrosa y Extracto de especias.	
ALÉRGENOS:	Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Reglamento 1169/2011. "SIN GLUTEN" Producto no-GMO, no-Irradiado.	
DOSIS MÁX.:	20 – 25 g/Kg de Producto Final. (Véase Guía de Aplicación).	
ASPECTO FÍSICO:	Polvo heterogéneo.	
CARÁCTERES ORGANOLÉPTICOS:	Polvo color blanco, aroma neutro y sabor salado.	
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:	SÓLIDOS TOTALES:	≥94.0 %
	METALES PESADOS:	De acuerdo a legislación UE
	GLUTEN:	AUSENCIA (<10ppm)
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:	Clostridios sulfito reductores:	≤1.000 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i> :	≤10 ufc/g
	<i>Salmonella</i> spp:	AUSENCIA 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	AUSENCIA 25 g
PRESENTACIÓN Y ENVASADO:	Bolsas de 5 Kg. de poliéster - polietileno. Sacos de 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.	
LEGISLACIÓN:	El producto cumple el Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, la Directiva 2003/89/CE sobre alérgenos, el Reglamento 1830/2003 sobre OMG, así como el resto de legislación aplicable en la UE. Para la fabricación de Productos Alimenticios con exclusión de toda venta al por menor. Utilización limitada.	
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION:	Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de dos años cuando es conservado cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.	
<i>Producto fabricado en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®" R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.</i>		

La información suministrada en este documento está basada en nuestro conocimiento y experiencia, es ofrecida solo como orientación a nuestros clientes bajo nuestra convicción de que es fiable. Los datos incluidos no deben ser considerados como garantías, expresas o implícitas, ni como condiciones de venta. El empleo de nuestros productos esta fuera de nuestro control y bajo la responsabilidad del comprador, por lo que se recomienda que cada usuario lleve a cabo sus propios ensayos de aplicación. Es responsabilidad del usuario cumplir la legislación vigente en su país y no infringir ninguna patente, marca registrada u otras limitaciones.