Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0000490 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 23/10/14
Especificación Num..... 855
Producto..... Sal nitrtificante HSM
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción	Mezcla de aditivos desarrollada para la nitrificación de embutidos curados.
Apariencia	Polvo.
Color	Blanco.
Sabor	Sin aroma característico.
Ingredientes	Sal común, conservantes (E-250, E-252).
Caducidad	18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico					
	Humedad		5	%	P-1/02
Químico					
	Sal común (NaCl)	78,85	87,15	%	P-1/10
	Nitrato sódico	6,77	7,5	%	P-1/10
	Nitrito sodico	6,65	7,35	%	P-1/10

Dosis	1-2 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación	Elaboración de productos cárnicos curados, para la nitrificación de las carnes.
Alergenos	Puede contener trazas de leche y derivados y soja y derivados.
Envase	Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco papel-polietileno.
Comentarios	Resultados expresados en % en fórmula.

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es