Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001635 **Versión.....** 1 **Fecha aprobación.....** 23/10/14
Especificación Num..... 965
Producto..... Nitrificante EG27-12
Codigo Artículo Cliente.....

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

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico					
	Humedad		4	%	P-1/05
Químico					
	Nitrito sodico	13,17	14,55	%	P-1/10
Microbiológico					
	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

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

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