

- **Composición** 100% almidón de trigo

Aprobación de Salud Pública N° 02-511819

Aprobado por SENASA resolución N° 004/71

- **Informe de laboratorio**

Color:	Blanco puro
Humedad:	14% máximo
Proteínas:	0,600% máximo
Lípidos:	0,1% máximo
Cenizas:	0,500% máximo
Rango de gelatinización:	52-65 °C
Contenido de amilosa:	25%
Contenido de amilopectina:	75%
Tamaño de gránulos:	2 fracciones 2-10 y 20-35 micrones
Forma de gránulo:	esférico - elíptico
Claridad de la pasta:	opaca
Textura de la pasta:	corta, consistente
Sabor y color:	suaves

- **Acción funcional**

El BERNESOL se utiliza en casi todas las elaboraciones de chacinados y embutidos, su función es la de espesante y aglutinante. En la fabricación de embutidos frescos (chorizos, salchichas, longanizas) su colocación da características de brillantez al producto terminado.

En los fiambres cocidos (mortadelas, salchichones, salchichas tipo viena) es un auxiliar perfecto para estabilizar las masa. En los embutidos secos (salames, salamines, longanizas) realiza el trabajo de secado acelerando el proceso y reduce la merma del estufado.

○ **DOSIS:**

- Embutidos frescos de 2 a 4 kgs. por 100 kgs. de pasta
- Fiambres cocidos de 7 a 10 kgs. por 100 kgs. de pasta.
- Embutidos secos de 2 a 3 kgs. por 100 kgs. de pasta.

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja de 25 kgs.

BERNESOL

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692