

Biopreservador 3BC-L

• Composición

Concentración de metabolitos, a partir de la bacteria láctica *Lactococcus Lactis* ssp. *Lactis*, el cultivo bacteriano y ácidos orgánicos correspondientes.

SENASA: Exp. N°13863 / 2002

Certificado N° A-1863

Presentación:

Bidones de 5, 20 y 200 litros.

Acción Funcional:

El cultivo bacteriano láctico, los metabolitos (bacteriocinas) y ácidos orgánicos presentes, actúan por acción de competencia bacteriana, y por efecto letal, sobre la flora contaminante indeseable agregada, fundamentalmente los gérmenes Gram positivos, como asimismo sobre gran parte de los Gram negativos, causantes del deterioro de los productos cárnicos, con la inmediata consecuencia de acortamiento de la vida útil de los mismos, y su pérdida de adecuadas condiciones organolépticas y bromatológicas directa consecuencia del acortamiento de la vida útil del mismo.

Modo de empleo:

Dependiendo del uso que se le quiera dar, el producto puede ser empleado en forma de spray sobre las superficies de tratar (productos o superficie de trabajo), o agregando en los respectivos procesos de elaboración, según el siguiente detalle:

Pasta de salchichas tipo Viena:

De 1 a 2 litros por cada 100 kgr. de pasta a procesar previo el embutido y cocción final.

Pasta de hamburguesa o medallones de carne:

De 1 a 2 Litros por cada 100 kgr. de pasta, directamente en la mezcladora, previo a su moldeo.

Pasta de chorizo fresco y salchichas parrilleras:

1 litro por cada 100 kgr. de pasta, directamente en la mezcladora, previo a su embutido final.

Superficie de salchichas:

Colocar en forma de spray sobre las superficies, previo a su envase primario.

Superficie de trabajo y carnes de vacuno - cerdo - pollo - **pescado**:

Colocar en forma de spray sobre las superficies a tratar, luego de que se haya realizado la metodología de higienización prevista, y no efectuado enjuague posterior, ya que el producto puede permanecer sobre las superficies y efectuar tareas productivas sobre el mismo, sin que ocasionen ningún tipo de inconvenientes.

En salmueras de inyección:

Utilizar de 1 a 2 litros en 100 litros de agua.

En superficies de productos elaborados:

Rociar en spray en chorizos frescos y jamones y fiambres cocidos.

Conservación:

De 5 a 25° C.

Biopreservador 3BC-L

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