

# Carragenin Bernesa

CARRAGENINA,  
INGREDIENTE PARA PRODUCTOS CARNICOS,  
GELIFICANTE EN MEDIOS ACUOSOS

## ● Composición

Carragenina  
Goma guar

Aprobación de Salud Pública Nº 02-511820

Aprobado por SENASA Disp. 114/207

## ● Características

Presenta geles firmes  
Libre de olores o sabores extraños  
Mínimo conteo microbiano  
Bajo contenido de cloruros

## ● Propiedades

Pérdida por secado	15% máximo
Fuerza de gel	120 g/cm <sup>2</sup> mínimo
Sinéresis	18% Máximo
Granulometría	malla 100 pasa 90% mínimo
Cloruros	5% máximo
Cenizas	40% máximo
Metales pesados	5 ppm. máximo

## ● Aplicaciones

Carragenin Bernesa es un gelificante para productos de pesca.  
Proporciona gran absorción de agua, otorga rigidez al producto terminado.  
Colabora en el control de sinéresis. En procesos picado y mezclado interacciona con las proteínas en la homogenización de la pasta.  
Carragenin Bernesa como agente gelificante en medios acuosos, presentando buena reversibilidad frente a procesos térmicos.

### ○ DOSIS:

· 0,600kg por 100kg de paston.

### ○ ENVASE

Bolsa de papel triple folio con interior de polietileno, contenido neto 25 kg.

### ○ ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, permanece estable 12 meses.

Ficha técnica Carragenin Bernesa

## CARRAGENIN BERNESA

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