

Carragenin Viskon Biopolímeros

VISKON G 5600 es un sistema gelificante a base de carragenina desarrollado para brindar textura y actuar como estabilizante en los productos cárnicos mediante su óptima capacidad de retención de agua.

● ACCIÓN

Ingrediente de uso general apto para productos cárnicos inyectados y marinados. recomendada para jamones de baja y media extensión.

● INGREDIENTES

Carragenina, cloruro de potasio, dextrosa para estabilizar su funcionalidad.

● DOSIS DE USO

0.3 - 0.6 % en producto final.

● ESPECIFICACIONES REOLOGICAS

| | | |
|------------------------|-------------|-------------------|
| Fuerza de gel de agua: | 250 ± 50g | 1.0% a 6°C |
| Fuerza del gel en KCl: | 350 ± 50g | 1%+ 0.2 KCl a 6°C |
| Viscosidad: | min. 20 cps | 1.5% a 75°C |

● PARAMETROS FISICOS QUIMICOS

| | | |
|-------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Aspecto: | polvo de color beige | |
| pH: | 8.0 - 11.0 | dispersión al 1.5% |
| Humedad: | <11 % | |
| Tamaño de partícula: | 95% materia activa menor a 180µ | |
| Metales pesados: | | |
| Arsénico (As): | < 3 ppm | |
| Mercurio (Hg): | < 1 ppm | |
| Cadmio (Cd): | < 1 ppm | |
| Metales pesados (Pb): | < 20ppm | |

● PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

| | |
|--------------------|---------------------|
| Recuento total: | menor de 5000 ufc/g |
| Mohos y levaduras: | menor de 500 ufc/g |
| Salmonella spp: | Negativo MDS |
| E. Coli: | Ausencia en 1 g |

VENTAJAS:

*Facilmente dispersable en salmueras, con mínimo desarrollo de viscosidad.

*Mejora la apariencia y la rebanabilidad de los productos cárnicos.

*Buen control de síntesis.

*Mejora el rendimiento por medio de reducir mermas por cocción.

*Sin presencias de viscosantes.

*Elevada fuerza de gel en salmueras.

*Ideal para productos cárnicos inyectados.

PREPARACIÓN: Dispersar el producto en la salmuera preferiblemente premezclando con los azúcares de la receta con ayuda de buena agitación.

ENVASE: Bolsas de papel multipliego con polietileno interno de alta densidad por 25kg netos.

ALMACENAMIENTO: almacenar en lugar fresco y seco. con el envase cerrado mantiene sus propiedades intactas durante 18 meses.

STATUS LEGAL: VISKON G 5600 cumple con la definiciones y requerimientos para Algas Eucheuma procesadas para alimentos del Food Chemical Codex (FCC), FDA (172.620), comunidad Económica Europea (ECC E407), FAO/OMS (JECFA (2001)).

OTRAS INFORMACIONES:

GMO Free. Libre de alérgenos. Pueden emitirse certificados HALAL o KOSHER.

CARRAGENIN VISKON

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