

● **Composición** 100 % Gluten de trigo

Aprobación de Salud Pública N° 02-325451

Aprobado por SENASA Disposición N° 259/71

● **Informe de laboratorio**

Proteína:	75% mínimo
Materia grasa extraíble con éter b.s.:	2% máximo
Cenizas b.s.:	2% máximo
Humedad:	10% máximo
Color:	Crema
Olor y sabor:	Suaves, a cereal
Aspecto:	Polvo fino corredizo
Absorción de agua:	150-200%
Granulometría (M. de 50):	99% mínimo
Granulometría (M. de 80):	60% mínimo
Granulometría (M. de 200):	25% mínimo

● **Acción funcional**

Es un producto ideal como suplemento de proteínas en la elaboración de chacinados. Excepcional por su cualidad ligante y alimenticia, que se debe a la naturaleza de sus proteínas.

Es un aditivo aglutinante y homogeneizante de origen vegetal de primerísima calidad, con la extra-ordinaria característica de su naturaleza de "célula viva" vital.

Tiene un elevado poder de absorción de humedad (agua), 200% de su propio peso y puede ser fácilmente mezclado y guardado con otros ingredientes secos.

La hidratación se produce durante la mezcla con los demás ingredientes de la emulsión.

No solamente absorbe humedad sino que la retiene durante el secado. Como consecuencia el rendimiento aumenta sustancialmente.

Permite elaborar fiambres sin cambiar fórmulas propias, sin ningún problema o complicación.

Al agregar agua se regenera un tejido fibroso similar a la carne porque se comporta como tal al mezclarse con ella.

Es una proteína vegetal de alta calidad con un excelente equilibrio de sus componentes (aminoácidos), elementos indispensables para el organismo humano.

Es un polvo seco, con humedad de 5 a 6%, de color ámbar pálido, posee 90% de proteínas.

○ **EMPLEO:**

- En facturas frescas 1-2%
- En facturas secas 1-3%
- En factura cocida 3-5%
- En matambre espolvorear 300 grs. por matambre aproximadamente.

CHACINOL

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