

# Integral para chorizos

## • Composición

Sal  
Fécula de trigo  
Dextrosa  
Gluten de trigo  
Coriandro molido  
Pimienta molida  
Aji molido  
Ajo en polvo  
Orégano  
Fosfato de sodio  
Eritorbato

Aprobación de Salud Pública N° 02-510158

Aprobado pbr SENASA N° 9177/00

## • Informe de laboratorio

Aspecto	Normal
Color	Normal
Cloruro de sodio	% p/p 51.7
Azúcares reductores	% p/p 15.2
Humedad	% p/p 4.13
Nitrógeno total	% p/p 1,98
Eritorbato	Contiene

## • Acción funcional

En la elaboración de Chorizos Frescos son muy importantes las temperaturas de las carnes y gorduras. Deben estar de 3° a 5° para comenzar la elaboración

○ **FORMA DE USO:**

Espolvoreando sobre las carnes a elaborar.

○ **DOSIS:**

10 Kgs. por cada 100 Kg. de masa

○ **PRECAUCIONES DE USO:**

No posee.

Se presentan en bolsas de papel de 1 Kg. y 10 Kg. peso neto.

### INTEGRAL PARA CHORIZO

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