

● Composición

Tripolifosfato de sodio
 Pirofosfato de sodio
 Nitrito de sodio
 Nitrato de sodio
 Vitamina c
 Dextrosa

Aprobación de Salud Pública N° 02-519758

Aprobado por SENASA exp. N° 6605/97

● Informe de laboratorio

Estado de Conservación:	Normal
Caracteres organolépticos:	Responde
Pérdida por desecación 100-105°C:	4,74% p/p
Sustancias reductoras en glucosa:	51,4% p/p
Fósforo como pentóxido de Fósforo:	23,7% p/p
Acído ascórbico:	Contiene
Nitrito de sodio:	Contiene
Nitrato de sodio:	Contiene
Sustancias extrañas:	No contiene
Materia colorante:	No contiene

● Acción funcional

El PJ 24 logra la obtención del curado y la fijación del color de la carne en jamones y paletas. Los fosfatos que contiene consiguen retener los jugos propios de la carne y no perderlos durante la cocción.

El color es fijado mediante la acción de los Nitritos y Nitratos, la dextrosa permite el bri-llo de la carne, y la vitamina C actúa como antioxidante completando el proceso de curado.

○ DOSIS:

· 10 Kgs. de PJ 24 en salmuera formada por 8 kgs. de Cloruro de sodio disuelto en 100 lts. de agua potable.

Debe conservarse en lugar seco y fresco en su envase cerrado.

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja con bolsa de polietileno interna en 10 kgs. de peso neto.