

● Acción funcional

PROSOL, es un producto que permite mejorar textura, disminuir merma aumentando rendimiento, el cual se sostiene en el tiempo evitando la sinéresis. Mejora el corte en embutidos cocidos consiguiendo rebanadas limpias que no se adhieren entre sí.

PROSOL combina proteínas de origen animal con hidrocoloides lo que permite obtener productos con mayor contenido en proteínas de alto valor biológico y disminuir hasta inclusive eliminar el uso de carragenatos.

PROSOL retiene humedad siendo aconsejado en procesos donde se agrega agua por medio de salmuera. Es altamente soluble por lo tanto se disuelve fácilmente pudiendo ser usado también en procesos de inyección y en emulsiones.

Físico-Químico

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
Humedad (%)	Máx. 4.50
Proteína sobre extracto seco (%)	Mín. 34.5
Grasas (%)	Máx. 6.00
Cenizas (%)	Máx. 8.00
Partículas quemadas	Máx. B
pH	6.0 – 6.7

Calidad Microbiológica

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
Coliformes a 30°C (ufc/g)	Máx. 10
Mesófilos aeróbios (ufc/g)	Máx. 30000
Hongos y Levaduras (ufc/g)	Máx. 100

- Dosis sugerida: 2 Kg a 3 Kg cada 100 Kg de pasta en inyección 1 a 3 %.

Precauciones de Uso: No posee

Alergenos: contiene derivados lácteos.

Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco

Presentación: bolsas de 25 kgr.

Prosol