

# Sal antioxidante

EVITA LA RANCIDEZ DE LAS GRASAS

## ● Composición

Sal fina  
Eritorbato de sodio

Aprobación de Salud Pública N° 02-514335

Aprobado por SENASA disposición N° 47/72

## ● Informe de laboratorio

Estado de conservación:	Normal
Color (Blanco amarillento):	Responde
Cloruro de Sodio:	96,9% p/p
Aspecto:	Normal
Eritorbato de Sodio:	Contiene
Sustancias extrañas:	No contiene
Humedad:	0,08% p/p

## ● Acción funcional

Es un producto elaborado científicamente y se emplea con el fin de evitar la rancidez o mal gusto que a menudo toma la parte grasa en embutidos o carnes curadas en seco.

La sal antioxidante se usa específicamente en facturas secas como salame Milán, salamines, etc., y en este caso se calcula 400 grs. en 100 kgs. de pasta, descontando esa cantidad de la sal que se agrega normalmente.

Ventajosamente se utiliza la sal antioxidante en los productos curados en seco como jamones crudos, bondiolas, pancetas, etc.

La preparación de la sal y la sal antioxidante depende del uso al cual esta destinado. Gustosamente asesoraremos a nuestros señores clientes para cada caso.

Se presenta en bolsas de papel de triple hoja con bolsa de polietileno interna en 5 y 10 kgs. peso neto.

### SAL ANTIOXIDANTE

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