

● Composición

Dextrosa
Ácido ascórbico
Eritorbato de sodio

Aprobación de Salud Pública N° 02-514334

Aprobado por SENASA disposición N° 260/72

● Informe de laboratorio

Estado de Conservación:	Normal
Caracteres organolépticos:	Responde
Humedad:	8,10%
Cenizas 500-550°C:	1,96%
Sustancias reductoras en glucosa:	83,2%
Acido ascórbico:	Contiene
Sustancias extrañas:	No contiene

● Acción funcional

SALOX FS es una materia prima de alta calidad, que permite aprovechar íntegramente el potencial del color en la carne. Tiene efectos rápidos y buenos por estar compuesto de tal manera que no modifica el estado de la carne de ningún modo, impidiendo la aparición de reacciones secundarias, que influirían desfavorablemente sobre el color.

Una gran ventaja de SALOX FS es que tiene la propiedad de desarrollar el máximo de su potencial de color en ambiente natural, lo que facilita el estacionamiento de facturas, aunque periódicamente fuera de la cámara frigorífica, sin perjudicar el color.

○ DOSIS:

- Factura seca, salames, longaniza, etc., se mezcla 300 grs. con las especias, la sal, el salitre, el azúcar, etc. y se agrega esta mezcla cada 100 kgs. de masa en la forma acostumbrada, en la máquina mezcladora o Cutter.
- Factura cocida del tipo alemán y mortadela, se mezcla 200 grs. de SALOX

SALOX FS

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