

● Composición

Dextrosa
 Ácido ascórbico
 Eritorbato de sodio
 Ácido cítrico

Aprobación de Salud Pública N° 02-514333

Aprobado por SENASA disposición N° 131/72

● 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
Eritorbato:	contiene
Sustancias extrañas:	No contiene

● Acción funcional

El X02 es un producto compuesto de materia prima de alta calidad y no contiene colorantes. El X02 no modifica el estado natural de la carne, impidiendo la aparición de reacciones secundarias que deteriorarían el color de la misma.

Se puede utilizar en la elaboración de salame, embutido seco, salchichas cocidas, salchichas tipo Francfort, fiambre cocido en general, productos de carne que se venden frescos, (factura fresca), como por ejemplo longaniza, morcilla, chorizo.

○ DOSIS:

· Para salchicha cocida: por cada 100 kgs. de masa se disuelven 200 grs. de X02 en 300 grs. de agua y se agregan en la Cutter (al trabajar la carne, grasa, agua, etc.) en las últimas 5 ó 6 vueltas.

· Para embutido seco: por cada 100 kgs. de embutido seco se mezclan 200 grs. de X02, con los condimentos a agregar. Esta mezcla se agrega durante las últimas 5 ó 6 vueltas en la Cutter.

· Para jamón, panceta y carne curada: Para cada 100 kgs. de jamón, se disuelve para el adobo 200 grs. de X02 con sal, nitrito, azúcar, fosfatos, etc. No tiene importancia, si se inyecta adobo al 10 ó 20% porque el X02 se calcula en base al peso de la carne a tratar.

Se presenta en bolsas, de papel triple hoja con bolsa de polietileno interna en 5, 10 y 45 kgs. Debe ser conservado en lugar seco y fresco en su envase cerrado.

X 02