



<b>Producto</b>	<b>Nombre comercial</b>	<b>Marca</b>
Regulador de acidez y Estabilizante	BIAMEX	AMEREX
<b>Registros</b>		<b>Origen</b>
SENASA Certificado N° A-2030		RNPA N° 1038170
Nacional, con fórmula Amerex		
<b>Características del producto</b>		<b>Composición</b>
Polvo higroscópico, soluble en agua e insoluble en alcohol <b>Libre de alérgenos. Sin TACC</b>		Sales de ácidos orgánicos

### Funcionalidad:

La acción de BIAMEX está basada en la conjunción de los siguientes efectos: disminución de la actividad de agua (aw), una muy leve disminución del pH y efecto bacteriostático dado por el sinergismo de los componentes presentes.

Indicado para preservar la calidad bacteriológica y organoléptica de aquellos productos expuestos a sufrir procesos de acidificación durante su vida útil, controla Lactobacilos aerobios esporulados heterofermentativos y también posee acción sobre bacterias Gram negativas, hongos y levaduras.

### Aplicaciones y dosis:

Cárnicos: 0,1 a 0,5 %

Lácteos: 0,3 a 0,4% de leche a tratar utilizada en quesos de alta humedad, ricota, entre otros.

Pastas, panificados, mayonesas, otros aderezos, dulces, mermeladas y otras confituras: mitad de dosis utilizada de Sorbato de Potasio.

### Modo de uso:

Mezclado con el resto de los componentes en polvo o disuelto en componentes líquidos, según corresponda.

### Especificaciones:

<b>Organolépticas</b>	Aspecto físico	Polvo fino, seco, libre de puntos negros y otros cuerpos extraños
	Color	Blanco
	Olor	Característico, libre de olores extraños
<b>Fisicoquímicas</b>	Humedad (g/100g)	Máx. 7
	pH	6,5 – 8,0
<b>Microbiológicas</b>	Aerobios Mesófilos Totales	Máx. 100 UFC/g
	Hongos y Levaduras	Máx. 50 UFC/g
	Enterobacterias	Menor a 10 UFC/g
	Coliformes totales	Menor a 10 UFC/g
	Escherichia coli	Ausencia en 1 g
	Salmonella spp	Ausencia en 25 g
<b>Contaminantes</b>	Staphylococcus aureus	Menor a 10 UFC/g
	Arsénico (As), ppm	Máx. 3
	Plomo (Pb), ppm	Máx. 10
	Metales pesados (Pb), ppm	Máx. 40

### Envase y Presentación:

Bolsa de papel multilaminado con interior de polietileno, conteniendo 20 Kg.

### Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

12 meses desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura inferior a 35°C en envase original bien cerrado, en lugar seco y protegido de la luz solar directa.