



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado liofilizado	SAGA AF2	KERRY
Registros	Origen	
SENASA Reg. N° A-1466	RNPA N° 052-00-003939	USA
Características del producto	Composición	
Certificado Halal Libre de alérgenos. Sin TACC	<i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i> <i>Pediococcus pentosaceus</i> <i>Lactobacillus sakei</i>	

Funcionalidad:

SAGA AF2 combina cepas enzimáticas, que desarrollan buen color y sabor, con cepas de rápida acidificación en un rango amplio de temperatura de fermentación (18-30°C). SAGA AF2 contiene mayor proporción (90%) de cepas enzimáticas, *Micrococcus sp.* y *Staphylococcus sp.*, que de cepas de acidificación (10%), *Pediococcus sp.* y *Lactobacillus sp.*

Micrococcus sp. y *Staphylococcus sp.* reducen el nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado, Además, producen enzima catalasa durante la fermentación, la cual reduce el peróxido de hidrogeno presente previniendo el blanqueamiento del color durante el secado y la rancidez oxidativa. La actividad proteolítica y lipolítica de estos microorganismos realza el sabor del embutido fermentado. Asimismo, *Staphylococcus sp.* compete favorablemente por los nutrientes en ambientes de alta concentración de sal (hasta 15% de NaCl) inhibiendo la flora patógena por exclusión competitiva.

Las otras dos cepas, *Pediococcus sp.* y *Lactobacillus sp.* convierten el azúcar en ácido láctico, contribuyen al descenso de pH, el cual es necesario para la coagulación de las proteínas de la carne y la seguridad del producto, generando a su vez sabores característicos al embutido.

Aplicaciones:

Embutidos secos y semisecos

Dosis: Consultar con el técnico de Laboratorios Amerex Argentina S.A.

Modo de uso:

Mezclar el contenido del sobre en 200 ml de agua potable. Mezclar bien hasta disolución total.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas	Concentración	Mín. 2,5 x 10 ¹⁰ ufc/g
	Fisicoquímicas	pH
Microbiológicas	Coliformes	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	Pseudomonas aeruginosa	< 10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	Ausencia en 1 g
	Bacillus cereus	< 10 ufc/g
	Salmonella sp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Hongos y Levaduras	< 10 ufc/g	

Nota: Amerex enviará a sus clientes, para cada lote, el certificado de análisis original emitido por Kerry.

Envase y Presentación:

Sobre bilaminado plástico-aluminio x 25 g

Caja cartón corrugado x 24 sobres

Medidas externas de la caja: 24,5 x 10,5 x 15 cm

Vida útil y condiciones de almacenamiento:

12 meses o más desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -20° C en envase original bien cerrado. La fecha exacta de vencimiento se establece en el certificado de análisis correspondiente a cada lote.