



Producto	Nombre comercial	Marca
Vinagre Neutralizado en polvo	En proceso	Importado
Registros	Origen	
SENASA Reg. N° no requiere	RNPA N° en proceso	Holanda
Características del producto	Composición	
Polvo blanco fino fabricado por fermentación de vinagre natural	Vinagre en polvo	

## Tipos, funcionalidades y aplicaciones

**Vinagre neutralizado de calcio:** Es utilizado en aplicaciones de panificación como reemplazo de conservantes químicos (Propionato y Acetato) para inhibir crecimiento de hongos y bacterias.

**Vinagre neutralizado de potasio:** Es utilizado en aplicaciones de salsas y aderezos como reemplazo de conservantes químicos para inhibir crecimiento de hongos y bacterias.

**Vinagre neutralizado de sodio:** Es utilizado en aplicaciones de todo tipo de producto cárnico como reemplazo de conservantes químicos (Lactatos) para inhibir crecimiento bacteriano.

## Dosis

**En panificados:** 0,5% a 0,7% en base harina

**En salsa y aderezos:** 0,1% a 0,15%

**En cárnicos:** 0,5% a 1 % en la fórmula total

## Modo de uso

Mezclado con los ingredientes secos

## Especificaciones

Fisicoquímicas	
pH (sn al 10%)	6.0-9.0
Materia seca	Min 98% p/p
Humedad	<= 6% p/p
Insoluble en agua	Max 0,2% p/p
Hierro	<= 10 ppm
Metales pesados	<= 10 ppm
Arsénico	<= 2 ppm
Plomo	<= 2 ppm
Origen de materias primas	Conforme según análisis de C 14

## Etiquetado

Vinagre en polvo o Vinagre neutralizado

## Presentación

Bolsa papel x 20 kg netos

## Vida útil y condiciones de almacenamiento

Tiene una vida útil de mínimo 12 meses conservado en ambiente fresco y seco, alejado de la luz solar directa.