



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.