

|                                                                                   |                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h1>FICHA TECNICA</h1> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

| Producto                     | Nombre comercial | Marca  |
|------------------------------|------------------|--------|
| Estabilizante libre de sodio | <b>REXFOS P</b>  | AMEREX |

| Registros              | Origen                       |
|------------------------|------------------------------|
| SENASA Cert. N° A-4868 | Nacional, con fórmula Amerex |

| Características del producto                                                    | Composición                   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Muy alta solubilidad en agua.<br><b>Libre de alérgenos. Sin TACC. Sin sodio</b> | Mezcla de fosfatos de potasio |

#### Funcionalidad:

Potenciador de la capacidad emulsionante y de retención de agua de las proteínas de la carne.

#### Aplicaciones:

Chacinados frescos, secos, inyectados cocidos, conservas y salazones a excepción de jamón crudo y bondiola.

#### Dosis:

Dosis máx. 0,5% de fosfato en el alimento final, cantidad agregada descontando la cantidad de fosfatos presentes en la carne, expresado como pentóxido de fósforo (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

#### 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, libre de puntos negros y otros cuerpos extraños |
|                        | Color                      | Blanco                                                 |
|                        | Olor                       | Característico, libre de olores extraños               |
| <b>Fisicoquímicas</b>  | Humedad (g/100g)           | Máx. 2                                                 |
|                        | pH                         | 6,5– 10,5                                              |
| <b>Microbiológicas</b> | Aerobios Mesófilos Totales | Máx. 250 UFC/g                                         |
|                        | Hongos y Levaduras         | Máx. 100 UFC/g                                         |
|                        | Enterobacterias            | Máx. 10 UFC/g                                          |
|                        | Coliformes totales         | Máx. 10 UFC/g                                          |
|                        | Escherichia coli           | Ausencia en 1 g                                        |
|                        | Salmonella spp             | Ausencia en 25 g                                       |
| <b>Contaminantes</b>   | Staphylococcus aureus      | Máx. 10 UFC/g                                          |
|                        | Arsénico (As), ppm         | Máximo 3                                               |
|                        | Plomo (Pb), ppm            | Máximo 10                                              |
|                        | Metales pesados (Pb), ppm  | Máximo 40                                              |

#### Envase y Presentación:

Bolsa de papel multilaminado con interior de polietileno, conteniendo 25 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.