



# FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo liofilizado de cobertura	MOULD 25	BIOVITEC
Registro	Procedencia	Origen
Cert. SENASA N° en proceso	FRANCIA	ITALIA
Características del producto		Composición
Polvo blanco liofilizado sin TACC, para cobertura protectora de altura reducida con aroma sutil y natural		Penicillium nalgiovensis y dextrosa de maíz libre de OMG

## Funcionalidad:

MOULD 25 - es un cultivo liofilizado de color blanco que genera una cobertura que se caracteriza por una altura muy reducida que emana un aroma sutil y natural e induce el sabor de los “buenos embutidos secos típicos”. Desarrolla una cobertura protectora contra mohos contaminantes y dificultades técnicas como secado excesivo en superficie.

## Aplicaciones:

Se utiliza para recubrir la piel de los embutidos secos recubiertos.

## Modo de uso y dosis:

MOULD 25 se utiliza en dosis de 15 g por cada 100 litros de agua. Vertiendo el contenido del sobre en la cantidad de agua recomendada, revolviendo bien y sumergiendo los embutidos inmediatamente después del relleno, revolviendo periódicamente para mantener la homogeneidad. Utilizar todo el contenido del sobre en la cantidad de agua recomendada y utilizarlo dentro de las 24 horas.

## Especificaciones:

### Viabilidad de cepas

Penicillium	Mín. 50 x 10 <sup>9</sup> ufc/ sobre 15 g
-------------	---

### Microbiológicas

Mohos contaminantes	< 10 ufc/ g
Enterobacterias	< 10 ufc/ g
Enterococos	< 10 ufc/ g
Espora de Clostridium	< 100 ufc/ g
Staphilococcus coag. positiva	Ausente en 1 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g
Salmonella	Ausente en 25 g

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

## Envase primario:

Sobre bilaminado plástico-aluminio de medidas 11 x 14 cm, conteniendo 15 gramos de producto.

## Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

Si se almacena en lugar seco a -18 °C, la viabilidad de los sobres cerrados se mantiene óptima hasta 21 meses a partir de la fecha de producción.

Si los sobres se almacenan a +4 °C, la vida útil es 4 meses a partir de la fecha de entrega.