



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo de maduración liofilizado	START AM5	BIOVITEC

Registro	Procedencia	Origen
Cert. SENASA N° A 4974	FRANCIA	ITALIA

Características del producto	Composición
Polvo liofilizado sin TACC, selectivo en lactosa, muy alta velocidad de acidificación y amplia actividad enzimática	Micrococcus varians, Staphilococcus carnosus, Lactobacillus sakeii, Pediococcus pentosaceus y Pediococcus acidilactici y dextrosa de maíz libre de OMG

Funcionalidad:

START AM5 - es un cultivo de maduración liofilizado –selectivo de lactosa– compuesto de una combinación de micrococcos y bacterias lácticas. Se caracteriza por una doble actividad: una muy fuerte actividad acidificante debido a la especificidad de las bacterias lácticas y actividades enzimáticas de los micrococcos que previenen cambios en los valores de peróxido, reducen los niveles residuales de nitratos y nitritos y aportan color y sabor típicos.

Aplicaciones:

Todo tipo de embutidos fermentados, especialmente para embutidos secos que pudieran necesitar una velocidad de acidificación alta.

Modo de uso y dosis:

START AM5 se utiliza en dosis de 20 g / 400 Kg de mezcla, se debe agregar a las materias primas en los primeros pasos del proceso, rehidratando en 100 ml de agua fría y revolviendo bien. Utilizar todo el contenido del sobre y utilizar la solución dentro de las 4 horas de preparada.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas

Bacterias lácticas	Mín. 360 x 10 ⁹ ufc/ sobre 20 g
Micrococcos	Min. 240 x 10 ⁹ ufc/ sobre 20 g

Microbiológicas

Mohos contaminantes	< 10 ufc /g
Enterobacterias	< 10 ufc/ g
Bact. anaerobias sulfito reduct.	Ausente en 1 g
Staphilococcus coag. positiva	Ausente en 1 g
Listeria	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 20 gr 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 12 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.