



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo liofilizado bioconservante	START BC 10	BIOVITEC
Registro	Procedencia	Origen
Cert. SENASA N° A 4975	FRANCIA	ITALIA

Características del producto	Composición
Polvo liofilizado sin TACC, selectivo en lactosa, con impacto en la vida útil de embutidos frescos y semifermentados.	Lactobacillus sakei, Staphilococcus carnosus, micrococcus varians y sacarosa como carrier

Funcionalidad:

START BC 10 se caracteriza por tener un impacto muy bueno en la vida útil de los embutidos frescos o semifermentados. La cepa de *Lactobacillus Sakei* tiene el potencial para desarrollarse en condiciones de baja temperatura y tiene una influencia positiva contra los contaminantes presentes inicialmente en las materias primas y los procesos. START BC 10 presenta una acción positiva contra *Listeria monocytogenes*. START BC 10 tiene una muy buena influencia para mantener el color y no alterar el sabor final de los productos cárnicos

Aplicaciones:

Todo tipo de embutidos frescos y semifermentados.

Modo de uso y dosis:

START BC 10 se debe agregar a las materias primas en los primeros pasos del proceso, rehidratando en 100 ml de agua fría y revolviendo bien. Usar todo el contenido del sobre y utilizar la solución dentro de las 4 horas de preparada. Dosis Inicial: 25 g para 250 kg de mezcla.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas

Bacterias lácticas	Mín. 175×10^9 ufc/ sobre 25 g
Micrococcus	Min. 250×10^9 ufc/ sobre 25 g

Microbiológicas

Mohos y levaduras	$< 1 \times 10^2$ ufc/ g
Clostridium sulfito reductora	$< 1 \times 10^2$ ufc/ g
Staphilococcus coagulasa +	$< 1 \times 10^2$ ufc/ g
Enterobacteriaceas	$< 1 \times 10^1$ ufc/ g
Enterococcus	$< 1 \times 10^2$ ufc/ g
Bact. anaerobias sulfito reduct.	Ausente en 1 g
Staphilococcus coag. positiva	Ausente en 1 g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g
Salmonella spp	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 25 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 $+4^\circ\text{C}$, la vida útil es 4 meses a partir de la fecha de entrega.