



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo concentrado congelado para preservación natural	FARGO 763	KERRY

Registros	Origen
SENASA Reg. N° A-258	USA
RNPA N° 052-00-018955	

Características del producto	Composición
Libre de organismos genéticamente modificados. Certificado Kosher y Halal Libre de alérgenos excepto leche y derivados. Sin TACC	Streptococcus diacetilactis

Funcionalidad:

Streptococcus diacetilactis modifica el potencial oxido-reducción del medio, inhibiendo el desarrollo de las bacterias aerobias mesófilas y psicrótrofas. Produce ácido láctico únicamente a partir de la dextrosa, por lo tanto, puede ser utilizado en cualquier producto que excluya la dextrosa de su formulación. No produce ácido, no desarrolla sabor.

Aplicaciones:

Inyectados cocidos y chacinados frescos. FARGO 763 se puede usar en combinación con un cultivo iniciador para lograr una protección contra la flora natural de la carne hasta que se produzca el descenso del pH buscado. Queso cottage. FARGO 763 protegerá contra el desarrollo de psicótrofos y en consecuencia extenderá en siete días la vida útil del queso en condiciones de refrigeración.

Dosis:

Consultar con el técnico de Laboratorios Amerex Argentina S.A.

Modo de uso:

Para chacinados inyectados, disolver el contenido del pote en agua potable, distribuir uniformemente sobre la masa, a los 45 minutos de iniciado el proceso de masajeado (no incorporar en la salmuera). Con FARGO 763 la temperatura de masajeado puede ser aumentada hasta 10°C logrando un 15% más de extracción de proteína y una reducción de hasta 20% del tiempo de masajeado.

Para chacinados frescos, disolver el contenido del pote en agua potable y colocarlo en la mezcladora.

Para queso cottage, colocar el cultivo congelado directamente en la mezcla pasteurizada y enfriada, mezclar bien y envasar inmediatamente, no requiere incubación. Si se demora el envasado, la mezcla debe ser conservada a temperatura inferior 4°C.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas

Concentración	Mín. 10 x 10 ¹⁰ ufc/g
Coliformes	Negativo en 1g
Escherichia coli	Negativo en 1 g
Pseudomonas aeruginosa	Negativo en 1 g
Staphylococcus aureus	Negativo en 1 g
Bacillus cereus	Negativo en 1 g
Salmonella sp	Negativo en 25 g
Listeria monocytogenes	Negativo en 25 g
Hongos y Levaduras	Negativo en 1 g

Microbiológicas

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

Envase:

Pote de polipropileno con tapa de aluminio termosellada

Presentación:

Pote x 34 g

Caja de cartón corrugado x 24 potes

Medidas externas de la caja: 28 x 19,5 x 7 cm

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

12 meses o más desde la fecha de elaboración, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -26° C en envase original bien cerrado. La fecha exacta de vencimiento se establece en el certificado de análisis correspondiente a cada lote.