

 Sistema de Gestión de Calidad certificado según IRAM-ISO 9001:2015	FICHA TECNICA	
---	------------------------	---

Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo iniciador concentrado liofilizado	SAGA AF5	KERRY
Registros	Origen	
SENASA Reg. N° A-2723	RNPA N° 0520039	USA
Características del producto	Composición	
Libre de alérgenos. Sin TACC	<i>Pediococcus pentosaceus</i> <i>Pediococcus acidilactici</i> <i>Lactobacillus sakei</i> <i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i>	

Funcionalidad:

SAGA AF5 combina cepas de rápida acidificación con cepas que desarrollan buen color y sabor en un rango amplio de temperatura de fermentación (18-30°C).

Pediococcus pentosaceus, *Pediococcus acidilactici* y *Lactobacillus sp.* convierten los azúcares en ácido láctico, contribuyen al descenso de pH, el cual es necesario para la coagulación de las proteínas de la carne y la seguridad del producto, generando a su vez sabores característicos al embutido. Por otro lado, estas tres bacterias producen bacteriocinas que controlan el desarrollo de patógenos, puntualmente la bacteriocina generada por *Pediococcus acidilactici* tiene control sobre el desarrollo de *Listeria*.

Micrococcus sp. y *Staphylococcus sp.* reducen el nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado, Además, producen enzima catalasa durante la fermentación, la cual reduce el peróxido de hidrogeno presente previniendo el blanqueamiento del color durante el secado y la rancidez oxidativa. La actividad proteolítica y lipolítica de estos microorganismos realza el sabor del embutido fermentado. Asimismo, *Staphylococcus sp* compite favorablemente por los nutrientes en ambientes de alta concentración de sal (hasta 15% de NaCl) inhibiendo la flora patógena por exclusión competitiva.

Aplicaciones y dosis:

Embutidos secos y semisecos. Para la dosis consultar con el técnico de *Laboratorios Amerex Argentina S.A.*

Modo de uso:

Colocar el contenido del sobre en 400 ml de agua potable, mezclar bien hasta disolución total.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas	Concentración	Mín. 5×10^{10} ufc/g
	pH	Máx. 5,0
Fisicoquímicas	Coliformes	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Microbiológicas	Pseudomonas aeruginosa	< 10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	Ausencia en 1 g
	Bacillus cereus	< 10 ufc/g
	Salmonella sp	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Hongos y Levaduras	< 10 ufc/g

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

Envase:

Sobre bilaminado plástico-aluminio

Presentación:

Sobre x 50 g; Caja de cartón corrugado x 24 sobres; Medidas externas de la caja: 33 x 15 x 11 cm

Condiciones de almacenamiento y vida útil:

En envase original bien cerrado protegido de la luz solar directa, este producto se puede conservar desde la fecha de elaboración: 15 meses o más, almacenado a temperatura constante inferior o igual a -20° C, la fecha exacta de vencimiento se establece en el certificado de análisis correspondiente a cada lote.