



<b>Producto</b>	<b>Nombre comercial</b>	<b>Marca</b>
Cultivo iniciador concentrado liofilizado	SAGA FF2	KERRY
<b>Registros</b>		<b>Origen</b>
SENASA Reg. N° A-1464		USA
<b>Características del producto</b>		<b>Composición</b>
Libre de alérgenos. Sin TACC		<i>Micrococcus varians</i> <i>Staphylococcus carnosus</i>

**Funcionalidad:**

SAGA FF2 es especialmente útil para estabilizar el color y mejorar el sabor en todo tipo de embutido fermentado seco.

*Micrococcus sp.* y *Staphylococcus sp.* reducen el nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado. Ambas cepas 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 así la flora patógena por exclusión competitiva.

**Aplicaciones:**

Embutidos secos y semisecos

**Dosis:** Consultar con el técnico de Laboratorios Amerex Argentina S.A.

**Modo de uso:**

Mezclar el contenido del sobre en 200 ml de agua potable. Mezclar bien hasta disolución total.

**Especificaciones:**

<b>Viabilidad de cepas</b>	Concentración	Mín. 2,0 x 10 <sup>10</sup> ufc/g
	Coliformes	< 10 ufc/g
<b>Microbiológicas</b>	Escherichia coli	< 10 ufc/g
	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 25 g  
Caja cartón corrugado x 24 sobres  
Medidas externas de la caja: 24,5 x 10,5 x 15 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: 12 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.