

FICHA TECNICA

NOMBRE	CURANDINA	
REFERENCIA	ADT928	
DEFINICION	Es una predispersión con un 6% de NITRITO DE SODIO grado alimenticio en sal (cloruro de sodio) y una cantidad mínima de colorante permitido con la finalidad de distinguirlo de la sal común.	
APLICACIONES FUNCIONALES	<ul style="list-style-type: none"> • Inhibición de microorganismos potencialmente patógenos • Estabilidad de coloración • Desarrollo del sabor y aroma • Efecto antioxidante 	
FECHA DE VENCIMIENTO	12 meses después de la fecha de la elaboración, manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
PRESENTACION	Presentación de 1.5 Kilogramo: Bolsas polietileno lechoso.	
DOSIFICACION	Adicionar 3 gramos de curandina por cada kilogramo de carne o 0,3% sobre el total de la carne. Esta dosificación garantiza la adición máxima de 200 p.p.m. De nitrito de sodio de acuerdo con la norma ICONTEC 1325 en su cuarta revisión.	
IDENTIFICACIÓN	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de producción y número de lote.	
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, bien identificado no cambiar el empaque mantener en empaque sellado o bien cerrado.	
COMPOSICION DE LA FORMULA	Componente	Porcentaje
	Cloruro de Sodio	93 %
	Nitrito de Sodio U.S.P	6.0 %
	Colorante Rojo Grado Alimenticio	1.0 %
	TOTAL	100 %

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"