

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	FOSFATO PARA EMBUTIDO	
REFERENCIA	ADT940	
DEFINICIÓN	El FOSFATO PARA EMBUTIDO , es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de embutidos y dada sus características técnicas y químicas tiene un alto índice de dispersabilidad y de solubilidad lo que en mezcla con las materias primas cárnicas hace que este producto provoque una reacción favoreciendo, la obtención de de un mejor producto.	
DESCRIPCIÓN	Polvo Blanco, fino.	
APLICACIONES FUNCIONALES	Agente ligante de toda clase de carnes; frescas, almacenadas, congeladas, y/o con carnes grasas o magras.	
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	<p>Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas polietileno lechoso. Presentación de 25 Kilogramos.</p> <p>Empaque Primario: Bolsas de polietileno de baja densidad 2 paquetes de 12.5 Kg. por cada saco.</p> <p>Empaque Secundario: Sacos de papel Kraft en presentación de 25 Kg.</p>	
DOSIFICACION	De 3 a 5 gramos de fosfatos por cada kg de carne y grasa.	
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 en un lugar fresco y seco.	
COMPOSICION DE LA FORMULA	Componente	Porcentaje
	Mezcla de Trípolifosfato de Sodio y fosfato Disódico	100 %

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"