

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	SAL NITRO
REFERENCIA	ADT929
NOMBRE QUÍMICO	Nitrato de Potasio.
DESCRIPCIÓN	Polvo blanco cristalino, soluble en agua hasta en un 90%.
DEFINICIÓN	Es el aditivo para productos a base de carne mas antiguamente conocido, esta sal era una impureza de las sales del desierto antiguamente utilizada para salar la carne.
COMPOSICION QUIMICA	NaNO ₃ .
APLICACIONES FUNCIONALES	Se utilizan esencialmente en productos cárnicos donde se les asocia diversas funciones: <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.
PRESENTACIÓN	Presentación de 1.5 Kilogramo: Bolsas polietileno lechoso.
DOSIFICACIÓN	En el presalado de carnes, y en la utilización para productos madurados. 0.10g/Kg. o 150 p.p.m.
DENTIFICACIÓN	Rotulado con los siguientes Ítem: 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.

“JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO”