

# CONSERPLUS TORTILLERO



## CONSERPLUS TORTILLERO ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

<b>PRESENTACIÓN:</b>	Sacos de papel kraft y bolsa interior de polietileno, con 25 kg de contenido neto.	
<b>GENERALIDADES:</b>	Conservador Antimicrobiano de Diseño, para preservar Tortillas de Harina de Trigo, cuyos ingredientes, sales orgánicas, al estar en contacto y disolverse en las masas, sinergizan su funcionalidad como Inhibidores antimicrobianos, regulan la acidez de la masa, optimizando su funcionalidad antimicrobiana dando como consecuencia una vida de anaquel mayor.	
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Propionato de Calcio, Acido Trans-butenodioico.	
<b>GRADO:</b>	Alimenticio.	
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>		
<b>ASPECTO:</b>	Polvo granular.	
<b>COLOR:</b>	Blanco.	
<b>OLOR:</b>	Picante.	
<b>SABOR:</b>	N.A.	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:</b>		
<b>HUMEDAD:</b>	5.0 % máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1133
<b>CONCENTRACION :( Como PCa)</b>	60.0 % máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 959
<b>pH (10 %):</b>	4 a 5	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1123
<b>ARSÉNICO (Como As)</b>	3 mg/kg máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 1146
<b>METALES PESADOS (Como Pb)</b>	10 mg/kg máx.	FCC 7 <sup>th</sup> Ed. 931
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b>		
<b>FRAGMENTOS DE INSECTO</b>	50 máx. en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
<b>PELOS DE ROEDOR</b>	1 máx. en 50 g	NOM-247-SSA1-2008
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	N/A	
<b>ALMACENAMIENTO:</b>	Conservar en locales cerrados, en ambiente fresco y seco. Estibar: 4 sacos por cama, 7 camas por tarima y no más de 1 tarima por estiba.	
<b>VIDA ÚTIL:</b>	365 días después de su fabricación, en envase cerrado y en condiciones adecuadas de almacenamiento.	
<b>USOS:</b>	En la productos de Tortillas de Harina de Trigo.	