



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

SAL NITRO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

| INGREDIENTES | Nitrato Potásico con antiapelmazante E-252 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|------------------------|--------------|---------|----------|----------|---------------|----------|------------|----------|--------------|-------|---------------|--------|---------------|----------|------------|----------|-------------|-------|------------|------|---------------|--------------|-----------|--|--|
| ALÉRGENOS | Puede contener trazas de huevo y leche. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS | Sólido cristalino de color blanco. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| USOS | Sal usada para curar y conservar embutidos. Su presencia en productos cárnicos genera una reacción que intensifica el color rojo de la misma dando entre otros el color tan característico de muchos salamis y salchichones. Es además un ingrediente usado en recetas tradicionales que requieren el curado de una carne. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INSTRUCCIONES DE USO | Mezclar con sal común al 1%. Dosis máxima: 150 mg/ Kg de carne. CUIDADO: No exceder esta dosis. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTACIÓN | Bote de 250g o cubo de 1100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VIDA ÚTIL | Según etiquetado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Conservar en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROPIEDADES | <table border="1"><thead><tr><th><u>CARACTERÍSTICAS</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Riqueza</td><td>Min. 99%</td></tr><tr><td>Aluminio</td><td>5000 ppm máx.</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>3 ppm máx.</td></tr><tr><td>Cloruros</td><td>700 ppm máx.</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>1000 ppm máx.</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>5000 ppm máx.</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>1 ppm máx.</td></tr><tr><td>Nitritos</td><td>0.002% máx.</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>2 ppm máx.</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>1000 ppm máx.</td></tr><tr><td>Ph (sol. 5%)</td><td>9.50-11.0</td></tr></tbody></table> | <u>CARACTERÍSTICAS</u> | <u>VALOR</u> | Riqueza | Min. 99% | Aluminio | 5000 ppm máx. | Arsénico | 3 ppm máx. | Cloruros | 700 ppm máx. | Cobre | 1000 ppm máx. | Hierro | 5000 ppm máx. | Mercurio | 1 ppm máx. | Nitritos | 0.002% máx. | Plomo | 2 ppm máx. | Zinc | 1000 ppm máx. | Ph (sol. 5%) | 9.50-11.0 | | |
| <u>CARACTERÍSTICAS</u> | <u>VALOR</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Riqueza | Min. 99% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aluminio | 5000 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | 3 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cloruros | 700 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cobre | 1000 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro | 5000 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio | 1 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nitritos | 0.002% máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | 2 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zinc | 1000 ppm máx. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ph (sol. 5%) | 9.50-11.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ELABORADO POR: | Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

