

V-FOS

Emulsionador para carnes y grasas reductor de mermas

Acción Funcional

El **V-Fos** es una composición de fosfatos, que tienen acción directa sobre las grasas y la albúmina de la carne. Dilata sensiblemente las células de la albúmina, aumenta el volumen de la masa inicial, asegura la ligazón perfecta, ayuda a conservar los jugos naturales de la carne y permite la completa absorción, por parte de la masa, de la totalidad del agua que se agrega.

Dosis

- Se emplea 2 a 3 grs. por Kg. de masa.
- En pastas finas cocidas (Mortadelas, Salchichones, Salchichas tipo Viena), se debe añadir en el Cutter al principio junto con la carne.
- En pastas secas (Salames, Salamines, Chorizos), se debe agregar al final del proceso de Cutter junto con los demás aditivos y especias.

Composición

Pirofosfato neutro de sodio, Tripolifosfato de sodio, Metafosfato de potasio, Hexametafosfato de sodio, Pirofosfato de sodio.

Precauciones de Uso

Emplear utensillos limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.

Informe de Laboratorio

Estado de Conservación: Normal
 PH (Solución 1%): 8,6 a 9,2
 Arsénico como As.: < 3
 Pérdida por desecación (100-105°): 0,32
 Flúor: < 50
 Fósforo (P2O5): 56,9
 Aspecto: Normal
 Color: Polvo blanco
 Sustancias extrañas: No contiene
 Metales pesados: < 10
 Salmonella /250g Ausente