

Ad-HocMix® NutrisalK+®

HOJA TÉCNICA / PREMIUM / CÓDIGO PTG0053 / VERSIÓN 15022

AD-HOC MIX® NutrisalK+® es un sustituto de sal con sabor natural, que permite la reducción de sodio en diferentes aplicaciones como cárnicos, derivados lácteos, alimentos procesados, entre otros, permitiendo estar dentro de los rangos declarados por la Norma "Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010", ganando así una ventaja funcional competitiva en el mercado.

**1 g de NutrisalK+® puede sustituir 1 g de Sal Común

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Sustitución 1:1 respecto a la sal, que puede impactar hasta en un 50% del total de SODIO gracias a NUTRISALK+® Ad-hoc Mix®.

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
OLOR	Característico
SABOR	Salado
COLOR	Blanco-Beige

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 80% pasa malla 60
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 5 bolsas trilaminadas de 5 kg c/u
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 65%HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico SI, y Fotosensible NO. El producto contiene un

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intensionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.