

1012610

# MELACIDE P/4

## Para uso alimentario industrial

**ANTIOXIDANTE-ANTIMELANÓSIKO PARA CRUSTACEOS Y CEFALOPODOS, CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS. EN BUQUE DE PESCA, GRANJA ACUICOLA O FACTORIA. PARA USO POR ESPOLVOREO O INMERSION.**

### CARACTERISTICAS

**MELACIDE P/4** es un compuesto en polvo finamente granulado. Mezcla de aditivos alimentarios. Es adecuado para su aplicación por espolvoreo, o en proceso de inmersión. Bajo contenido en sulfitos.

### FUNCION TECNOLOGICA

**MELACIDE P/4** evita procesos de oxidación enzimática y catalítica (melanosis). Proporciona un alto brillo y previene la deshidratación.

### FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

Lavar el crustáceo luego de capturado. Un rápido enfriamiento en agua a 10° C mejora las condiciones de conservación, especialmente en áreas de temperaturas cálidas.

#### Dosis de uso:

**Espolvoreo:** Aplicar 15 gramos de **MELACIDE P/4** por cada kilo de crustáceo o cefalópodo, procurando impregnar todo.

**Inmersión:** Inmersión del crustáceo o cefalópodo en una solución al 3 % en agua de mar o dulce, durante 5 - 7 minutos. Rendimiento de la solución: 5 - 6 kg. de crustáceo o cefalópodo por litro de baño.

Control de residual de SO<sub>2</sub> = 40 – 60 ppm.

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 29/08/2018).

### REGULACION SANITARIA

**MELACIDE P/4** está formulado con materias de grado alimentario, aprobadas por los Reglamentos y Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.

**Composición:** Antioxidantes: Difosfatos (E-450), Citratos de sodio (E-331), Ácido cítrico (E-330) y Metabisulfito sódico (E-223). Soporte: Cloruro sódico.

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envasado en saco plástico de 20 kg. neto. Almacenar en un lugar fresco y seco. Mantener el envase cerrado después de su uso para una mejor conservación del producto.

**CADUCIDAD:** A los 24 meses desde la fecha de fabricación.

**ALÉRGICOS:** Contiene sulfitos.

### REGISTRO SANITARIO

31.01204/PO

## ESPECIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTOS

### CRUSTACEOS

Conservación de los caracteres organolépticos de los crustáceos (cigala, langostino, gamba, langosta, etc.), de mar o acuicultura. Tratamiento antimelanósico.

### CRUSTACEO ENTERO

Producto	:	<b>MELACIDE P/4</b>
Concentración	:	Espolvoreo : 15 gr. / kg. crustáceo
	:	Inmersión / espolvoreo : 20 grs. / ltr. agua dulce o de mar (inmersión) 10 grs. / kg. crustáceo (espolvoreo)
	:	Inmersión : 30 grs. / ltr. agua dulce o de mar
Temperatura baño	:	5 - 15° C
Tiempo de inmersión	:	5 - 7 min. para crustáceos pequeños (camarón, langostino, cigala, etc.) 15 - 20 min. para crustáceos grandes (centolla, cangrejo real, langosta, etc.)
Rendimiento baño	:	5 - 6 kgs. de crustáceo por cada litro de baño. Con una duración máxima del baño de 8 horas.

Sacar y dejar escurrir.

Residual de SO<sub>2</sub> correcto: entre 50 - 60 ppm. (en la parte comestible).

### Observaciones:

- Tratamiento en buque de pesca, o en factoría, para posterior congelación.
- Recomendamos para el glaseo del producto congelado, la utilización de nuestros productos de glaseo de la gama **TQI ANPEX GLASS**. En caso de interés, consulten por favor con nuestro Dpto. Técnico-Comercial.