

1010710

# MELACIDE PEX

## Para uso alimentario industrial

**PARA LA CONSERVACION DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA ELABORADOS, EN SALAZON O DESECADOS, SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y HUEVAS DE PESCADO, CRUSTACEOS COCIDOS.**

### CARACTERISTICAS

Es un producto en polvo finamente granulado, de color blanco-crema, olor característico, ligeramente húmedo. Mezcla de aditivos alimentarios autorizados. Soluble en agua, con ajuste de pH ligeramente ácido. Totalmente seguro en su manejo.

### FUNCION TECNOLOGICA

Posee como función tecnológica, prevenir el desarrollo bacteriano y enzimático en productos de la pesca y acuicultura.

### FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

**ESPOLVOREO:** Aplicar 10 a 15 gramos de **MELACIDE PEX** por kilo sobre el producto a salar o desecar.

**INMERSION:** Formar un baño con el 2-2,5% de **MELACIDE PEX**, inmersión en el baño durante un tiempo de 2-5 minutos.

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 18/06/2020).

### REGULACION SANITARIA

**MELACIDE PEX** 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:** Conservantes: Sorbato potásico (E-202) y Benzoato sódico (E-211). Antioxidantes: Ascorbato sódico (E-301) y Ácido cítrico (E-330). Soporte: Cloruro de Sodio y Corrector de acidez: Fosfatos de sodio (E-339).

### 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:** 12 meses desde la fecha de fabricación.

**ALÉRGENOS:** No contiene alérgenos (Posible presencia de sulfitos en nuestra fábrica).

### REGISTRO SANITARIO

31.01204/PO

## ESPECIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTOS

### PESCADOS (Especies)

**PESCADOS LIMPIOS, ENTEROS, PLANOS O MAGROS, CON ALTO CONTENIDO GRASO (Especies blancas o azules). TRATAMIENTO ANTIOXIDANTE. ESTABILIZACIÓN DE TEXTURA, OLOR Y COLOR.**

### Según proceso

Producto	:	<b>MELACIDE PEX</b>
Concentración	:	Por espolvoreo - 10 - 15 grs. por kg. de pescado Por inmersión - 2 - 3 % (20 - 30 grs. por ltr. de agua) en agua de mar o agua dulce.
Temperatura baño	:	5 - 15° C
Tiempo de inmersión	:	30 - 60 segundos
Rendimiento del baño	:	Pasar 8 - 10 kgs. de pescado por cada ltr. de baño formado
Duración del baño	:	Máxima de 8 horas

Sin enjuague con agua. Congelación.

### Observación:

- Este proceso se puede realizar en el barco de pesca, o en la factoría, pero siempre sobre pescado recién capturado o con un máximo de 24 horas después de su captura. En tratamientos por inmersión, los baños se utilizarán durante un periodo máximo de 8 horas o hasta alcanzar el rendimiento del baño.