

1014410

MELACIDE FRESH

Para uso alimentario industrial

ANTIOXIDANTE-ANTIMELANÓSIKO Y ESTABILIZANTE DEL COLOR Y TEXTURA PARA CRUSTACEOS Y CEFALOPODOS FRESCOS, CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS. USO EN BUQUE DE PESCA. APLICACIÓN POR ESPOLVOREO.

CARACTERISTICAS

MELACIDE FRESH es un compuesto en polvo blanco finamente granulado. Seguro en su manejo, sin vapores molestos. BAJO CONTENIDO EN SULFITOS.

Está especialmente formulado para su aplicación tal cual, directamente sobre el crustáceo o cefalópodo fresco con hielo, congelación o ultracongelación.

FUNCION TECNOLOGICA

MELACIDE FRESH evita procesos de oxidación enzimática y catalítica (melanosis), conservando las características de la especie como recién capturada.

FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

Lavar el crustáceo o cefalópodo 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:

Aplicar 15 - 20 gramos de **MELACIDE FRESH** por kilo de crustáceo o cefalópodo, procurando impregnarlo todo.

Control residual de SO₂ = entre 50 - 60 ppm (sobre tejido muscular).

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 04/04/2023).

REGULACION SANITARIA

MELACIDE FRESH 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: Ascorbato sódico (E-301), Ácido cítrico (E-330) y Metabisulfito sódico (E-223). Soporte Cloruro sódico.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envasado en cubo 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

TRATAMIENTO DE CRUSTACEOS EN BUQUE DE PESCA

Producto : **MELACIDE FRESH**

ESQUEMA DEL PROCESO

- 1) Recepción del crustáceo
- 2) Lavado del crustáceo
- 3) Clasificación según tamaño
- 4) **TRATAMIENTO**

Por espolvoreo

- Aplicar 15 - 20 grs. de **MELACIDE FRESH** por cada kg. de crustáceo. El uso de una lámina de plástico entre el crustáceo y el hielo es beneficioso.
 - Residual de SO₂ correcto: entre 50 - 60 ppm. (sobre tejido muscular).
- 5) Conservación con hielo o congelación del crustáceo. 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.