

1035010

MELACIDE SC 50

Para uso alimentario industrial

ANTIOXIDANTE, ANTIMELANOSICO PARA CRUSTACEOS Y CEFALÓPODOS, FRESCOS, CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS. USO EN BUQUE DE PESCA, GRANJA ACUICOLA O FACTORIA.

CARACTERISTICAS

MELACIDE SC 50 es un compuesto en polvo, finamente granulado. Seguro en su manejo, sin vapores molestos. Para empleo por inmersión.

FUNCION TECNOLOGICA

MELACIDE SC 50 posee como función tecnológica, evitar procesos de oxidación enzimática (melanosis), y procesos de oxidación catalítica del contenido en iones metálicos en los crustáceos y cefalópodos, fijando los colores naturales como recién capturados.

FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

Uso por inmersión, disuelto en agua dulce o de mar en proporción del 2 - 2,5 %. una vez lavado el crustáceo y antes de la clasificación, sumergir el crustáceo durante un tiempo de 5 - 7 min. temperatura del baño entre 5 - 20º c. pudiendo pasar entre 5 - 7 kgs. de crustáceo por ltr. de baño, con una duración máxima de 8 horas.

Control de residual de SO₂, correcto entre 40 - 60 ppm (sobre tejido muscular).

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 28/08/2018).

REGULACION SANITARIA

MELACIDE SC 50 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: Metabisulfito sódico (E-223), Ácido cítrico (E-330) y Ascorbato sódico (E-301).
Soporte Antiaglomerante: Sulfato cálcico (E-516).

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

INFORME TECNOLÓGICO PARA EL TRATAMIENTO DE CRUSTACEOS

TRATAMIENTO DE CRUSTACEOS EN BUQUE DE PESCA O EN FACTORIA

Producto : **MELACIDE SC 50**

ESQUEMA DEL PROCESO

- 1) Recepción del crustáceo
- 2) Lavado del crustáceo
- 3) Clasificación según tamaño
- 4) Baño de tratamiento y conservación

Formación de un baño con agua de mar o con agua dulce.

Producto : **MELACIDE SC 50**
Concentración : 2 - 2,5 % (20 - 25 grs. por litro de baño)

Temperatura del baño : 5 - 25° 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.)

Carga de baño : 1 kg. de crustáceo / 1 ltr. de baño.
Rendimiento del baño : 5 kgs. de crustáceo por ltr. de baño
Duración del baño : Máxima de 6 horas.

Sacar y dejar escurrir.

Residual de SO₂ correcto: entre 30 - 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.