

**Premezcla acidificante potente conservador para el control de la flora microbiana.
ACIDIFICANTE NO CORROSIVO, mediante la aplicación del concepto PROTEC**

INGREDIENTES

- Ácido acético (E260) 60%
- Ácido lignosulfónico (E565) 40%

VÍA DE ADMINISTRACIÓN

Añadir al pescado que se encuentra almacenado en la bodega de los barcos pesqueros destinados a la fabricación de harina de pescado y subproductos de pescado para adicionar en las propias fábricas de harinas a la recepción de la pesca

DOSIS

De 2 a 10 kg/t sobre los productos a tratar (pescado y subproductos de pescado para la fabricación de harina de pescado)

MECANISMOS DE ACCIÓN

Potente microbicida por contacto. Inhibe el desarrollo de bacterias, hongos y levaduras en los alimentos. Reduce la producción de TVN y aminas biógenas que se generan en la putrefacción del pescado. Permite obtener una mayor conservación de las capturas del pescado, por lo que se obtiene una mayor calidad de harinas de pescado.

CARACTERÍSTICAS

- Color: Marrón
- Olor: Picante
- Densidad: 1,115-1,135 g/cm³
- Número de acidez: 550- 580 mg KOH/g

PRESENTACIÓN

- Garrafa de 25 kg.
- Garrafa de 60 kg.
- Bidón de 230 kg.
- IBC de 1.110 kg.

"Preservamos lo que alimenta, protegemos lo que importa"

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar seco y fresco en su envase original. Consumir preferentemente antes de transcurridos 24 meses de la fecha de fabricación.