"Los Mejores en Insumos Lácteos"

FICHA TECNICA SAL ANTIBUTIRICA

HOJA DE CONFORMIDAD

NOMBRE QUIMICO: Sal Antibutirica

PARAMETROS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN:

Este producto se adiciona a la leche para prevenir la fermentación butírica y el desarrollo de bacterias de las especies Clostridium Tyrobutyricum. Estas bacterias son las que producen la acidez, malos olores en la leche y las que producen hinchazón en los quesos.

Este producto inhibe a estas bacterias, evitando que las mismas se sigan reproduciendo.

APLICACIONES:

La sal Antibutirica es usada en los quesos para evitar que se hinchen.

- Se diluye en 1 litro de agua sin cloro y se distribuye por toda la masa de la leche.
- Por barril de leche (200 litros) se aplica de 2 a 4 cucharadas soperas, se pueden aplicar desde el momento de la recolección de la leche y se vuelve aplicar en la planta una vez este la leche lista y descremada antes de procesar y la dosis es la misma.
- Se utiliza un gramo por cada 20 litros de leche.
- Se utiliza ½ cucharada sopera por cada 100 libras de mantequilla.

EMPAQUE:

Viene empaquetado en baldes de 4kg, 10kg y 20kg cada una con sus respectivas tapaderas.

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com

"Los Mejores en Insumos Lácteos"

ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco, seco y bienventilado.

VIDA ÚTIL: NO tiene vencimiento alguno.

VENTAJAS DEL PRODUCTO:

- Estabiliza la acidez de la leche y la mantequilla
- Evita que los quesos se hinchen o rajen
- Alarga el tiempo de vida del producto
- Mejora la textura de los quesos
- Brinda un producto final de calidad, sin malos olores e hinchazón

TEGUCIGALPA, calle principal que va hacia UNITEC, 1 cuadra después de Polaris
Teléfonos: +504 2255-6086, +504 9437-2696, +504 9982-0673
Correo: caminternationalhonduras@gmail.com