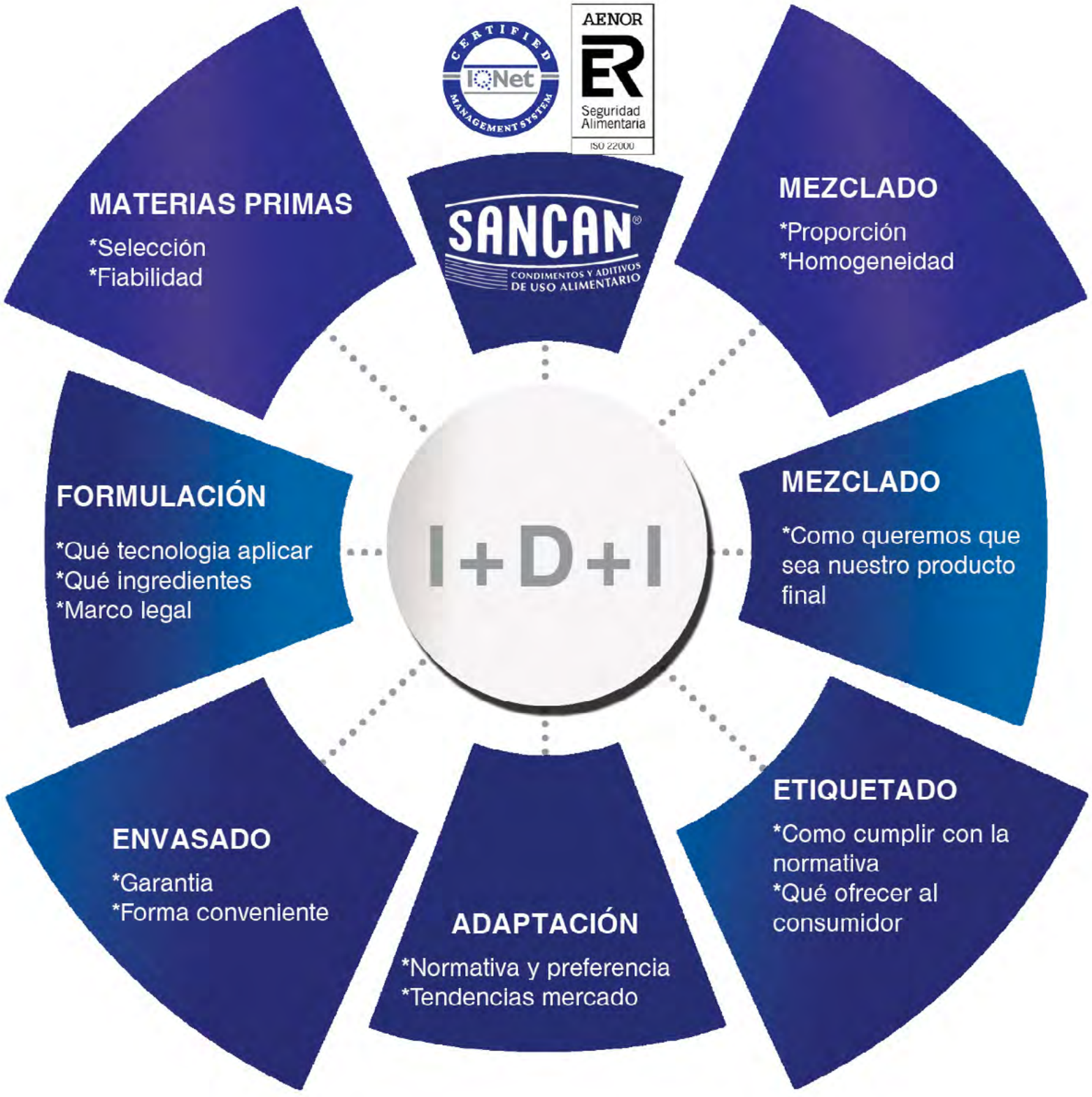
SANCAN®

CONDIMENTOS Y ADITIVOS DE USO ALIMENTARIO

CATÁLOGO GENERAL

2021


MATERIAS PRIMAS
*Selección
*Fiabilidad
MEZCLADO
*Proporción
*Homogeneidad
FORMULACIÓN
*Qué tecnologia aplicar
*Qué ingredientes
*Marco legal
I+D+I
MEZCLADO
*Como queremos que sea nuestro producto final
ENVASADO
*Garantia
*Forma conveniente
ADAPTACIÓN
*Normativa y preferencia
*Tendencias mercado
ETIQUETADO
*Como cumplir con la normativa
*Qué ofrecer al consumidor

SANCAN SL

Es fabricante de productos que aseguran el buen sabor, la perfecta conservación y la presentación de los alimentos. Nuestros clientes nos valoran como el laboratorio en el que confiar la elaboración del producto adecuado, para su aplicación en el momento en que se necesita.

Esta empresa, desde su fundación en el año 1969, ha basado su producto en la investigación sobre los alimentos, sobre sus problemas y sobre la mejor aplicación del Condimento, Aditivo o cualquier Ingrediente Funcional a cualquier producto alimentario.

Deseamos que esta información les resulte fácil de consultar, y les ayude a desarrollar su trabajo de un modo más eficaz.

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Con el propósito de seguir siendo referentes en el sector de los condimentos alimentarios, SANCAN implantó en 2014 un Sistema de Gestión de la Calidad según la norma ISO 9001, ampliado en 2017 la gestión de la Seguridad Alimentaria según la norma ISO 22000 con el propósito asegurar, mantener y mejorar el nivel de servicio hacia nuestros clientes.

Si hemos conseguido que nuestros clientes continúen confiando en nosotros es porque les damos un valor añadido a su producto a través del asesoramiento y servicio que nos permite solucionar sus necesidades.

Nuestro sistema de calidad se basa en los siguientes puntos:

• Estamos enfocados a la satisfacción de nuestros clientes, aportándoles valor, dándoles la máxima calidad a nuestros condimentos alimentarios, atendiendo en todo momento los requisitos de nuestro cliente. Para ello, utilizamos el mínimo tiempo necesario para hacer y entregar los pedidos, de forma que el cliente pueda disponer de su pedido lo antes posible.

• Nuestros condimentos son de elevada calidad, cumplen con el marco legal aplicable y solucionan la necesidad a partir de condimentos eficientes y por tanto requieren dosis pequeñas como para el control y seguimiento de la seguridad alimentaria.

• A nuestros trabajadores y colaboradores les ofrecemos la oportunidad de participar en el proyecto, con estabilidad, seguridad y formación.

• Al aplicar la mejora continua, queremos ir más allá del cumplimiento, tanto de los requisitos legales como de las expectativas y requisitos de nuestros clientes. En este sentido, y en el marco de la Revisión por la Dirección, establecemos los objetivos de calidad de la empresa.

• La política es comunicada a todo el personal de la empresa, así como la revisamos anualmente en el marco de la Revisión por la Dirección.

ÍNDICE POR PRODUCTO AL QUE VA DESTINADO

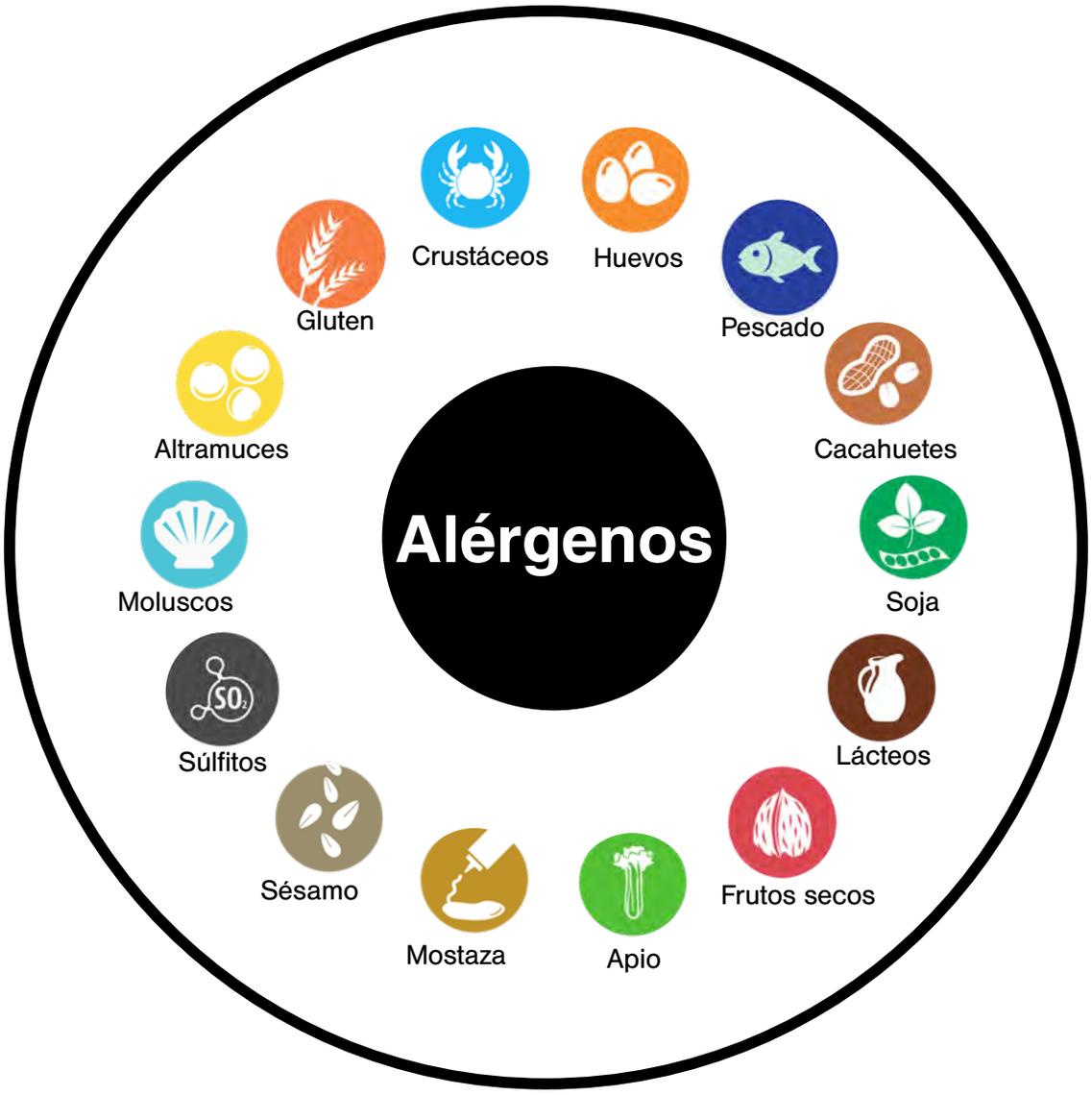
01-PRODUCTO FRESCO	008	F
02-PRODUCTO COCIDO	030	CC
03-PRODUCTO CURADO	046	CU
04-PRODUCTO PRECOCINADO	064	PC
05-ADOBOS Y MARINADOS	078	A
06-TRATAMIENTO DE TRIPAS	100	T

Autorizados en:

- F — Productos Frescos
- CC — Productos Cocidos
- CU — Productos Curados
- PC — Precocinados
- A — Adobos

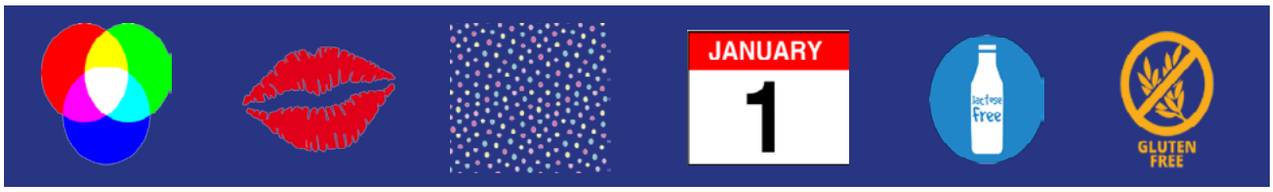
ÍNDICE POR PRODUCTO

10-ESPECIES	104	E
11-DESHIDRAT / LIOFILIZADOS	118	DL
12-REBOZADOS	132	R
13-SABORIZANTES	138	S
14-TEXTURIZANTES	154	T
15-COLORANTES	160	C
16-CONSERVAS	166	CV
17-ADITIVOS	170	Ad
18-INGREDIENTES	172	Ig
20-ACCESORIOS	174	AC



Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

QS = Quantum satis (cantidad sin especificar, la que satisfaga, guste o desee el cliente).

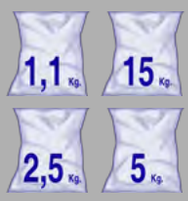


Les hacemos las cosas fáciles, nos adaptamos a su realidad

PERSONALIZAMOS SUS PRODUCTOS

Creamos i adaptamos fórmulas personalizadas i exclusivas para cada cliente

Nos adaptamos a su conveniencia, envasando sus productos a su medida



*Pedido mínimo 25 Kg.

En Sancan damos especial importancia al **contacto directo** con el personal y a la **flexibilidad** para la adaptación a los requerimientos y necesiddes del cliente.

Estos dos hechos diferenciales, junto con una rápida tomas de decisiones y puesta en marcha de nuevos métodos, nos han hecho evoucionar junto a nuestros clientes durante má de 50 años

I+D

Formulamos, creamos y actualizamos para nuestros clientes qualquier productos.

Investigamos para y con el cliente para conseguir nuevas formulas y productos de calidad

01-PRODUCTO FRESCO

009 CONSERVANTES

012 ANTIOXIDANTES

015 EMULSIONANTES

016 PREPARADOS SEMI-COMPELTOS

021 PREPARADOS COMPLETOS

025 PRODUCTOS VEGANOS

0402 - FITUSOL NATURAL

Conservante y antioxidante **Dosis: 1 g/kg**

Mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en butifarras y longanizas frescas, en la elaboración de Burger-meat (+4% cereales o verduras) envasados.
Los efectos conseguidos son la buena conservación y color natural de la carne.
No contiene cereales, sal, ni pimienta. Sin colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0403 - FITUSOL ROSADO

Conservante y antioxidante **Dosis: 1 g/kg**

Mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en butifarras y longanizas frescas, en la elaboración de Burger-meat (+4% cereales o verduras) envasados.
Los efectos conseguidos son la buena conservación y color natural de la carne.
No contiene cereales, sal, ni pimienta. Con colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0412 - SALCARN

Productos salmorizados **Dosis: 5/60-80 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para elaborar salmuera para elaboración de preparados de carne, según Reglamento CE 853/2004.

Modo de empleo: 5 g. en masa cárnica o de 60 a 80 gramos por litro de agua para salmuera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg, 20 kg

0415 - ACESAN

Conservante y antioxidante líquido **Dosis: 15/25 g/kg**

Especias metabolizadas mediante fermentación natural.
Actúa como un conservante para todo tipo de elaborados cárnicos tratados por el calor, lonchados y elaborados y embutidos crudos.
Sustituto natural de conservantes químicos.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente al producto a tratar.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que disolver bien la dosis indicada junto el resto de ingredientes en la salmuera .

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0417 - POLNAT PROTEC

Conservante natural **Dosis: 2/6 g/kg**

Fermento natural bioprotector en polvo diseñado para todo tipo de productos alimenticios y con la finalidad de aportar un efecto beneficioso sobre el control de Listeria monocytogenes.

Modo de empleo: añadir directamente en polvo o disuelto en agua templada y desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

705 / 706 - GLEMO

Conservante y antioxidante **Dosis: 1/20 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes indicada como conservante y antioxidante en todo tipo de elaborados cárnicos.
Disponible en (705) líquido i (706) polvo.
Reglamento RA889/2009.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua y se añade, en forma de papilla, a la masa cárnica.
Embutidos frescos: 1 a 10 gr. por kilo. (se recomienda máx.5 gr.)
Embutidos curados: 1 a 20 gr. por kilo
Embutidos cocidos: 1 a 20 gr. por kilo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0707 - POLNAT 707

Conservante natural **Dosis:** **QS**

Conservante natural con sabor suave para uso en alimentos.

Modo de empleo: se puede añadir directamente o mezclado con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

CONSERVANTES

407 - GLEMO EFF

Antioxidante natural **Dosis: 3/6 g/kg**

Es una mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en todo tipo de elaborados cárnicos envasadas. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por el RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por l RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0408 - CITRACEMA

Antioxidante **Dosis: 2/20 g/Kg**

Es una mezcla en polvo de aditivos e ingredientes con función antioxidante y potenciador de sabor en elaborados marinados y todo tipo de productos cárnicos.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0701 - CITROSORBICO NEUTRO

Antioxidante **Dosis: QS**

Es una mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de pasta o papilla. En caso de embutidos se mezcla con la masa cárnica; y en caso de carnes y pescados, se aplica por frotación con la superficie del producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0702 - CITROSORBIT ACIDO

Antioxidante **Dosis: 1/10 g/Kg**

Mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

704 - ROMERON

Antioxidante natural líquido **Dosis: 1/30 g/Kg**

Extracto natural de romero. Es un producto natural con propiedades humectantes, antisépticas, antioxidantes y saborizantes.
Hidrosoluble y liposoluble. Carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite para su consumo, y queda tan solo limitada a su buen aprovechamiento. Esta es variable según a los productos a aplicar como embutidos con pimentón, embutidos tratados por el calor, platos precocinados o tripera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0708 - POLNAT 708

Antioxidante natural **Dosis: 0,5/3,5 g/kg**

Es un producto aromatizante obtenida mediante un tratamiento físico a partir de materia prima vegetal con poder antioxidante.
Se puede utilizar en preparaciones y productos cárnicos.

Modo de empleo: añadir la dosis indicada respecto al producto final con los otros ingredientes disuelto en agua desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

712 / 713 - ANTIOXVIT

Antioxidante polvo y líquido **Dosis: 3/5 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes, con efecto antioxidante y antienranciante.
Puede aplicarse a todo tipo de elaborados cárnicos, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados y precocinados. No afecta las características organolépticas, ni la calidad de los productos donde se aplique.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla bien junto con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0050 - GREISAN

Retenedoror y emulsionante **Dosis: QS**

Como texturizante mejora las características organolépticas del producto y permite reducir el contenido graso en los alimentos.
Retiene entre 3 y 6 veces su peso en aguay reduce la pérdida de agua en la cocción.
No confiere sabor, aroma ni color.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.Si se utiliza como texturizante, hay que tener en cuenta que 1 Kg. de GREISAN con 3 litros de agua equivalen a 4 Kg. de grasa.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

00212 - FLODEX

Emulsionante y Antioxidante **Dosis: 5 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos en polvo que actúa como retenedor y antioxidante para elaboración de chorizo, chistorra y demás embutidos y elaborados adobados frescos.
La finalidad de este producto es la de absorbente, conservante y antioxidante. Mantiene la masa compacta y elástica, reteniendo los jugos de la masa cárnica. Absorbe de 10 a 20% de agua.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0254 - FIBREXT

Retenedoror y emulsionante **Dosis: 10/80 g/Kg**

Mezcla de ingredientes funcionales para retener y mejorar la textura en elaborados cárnicos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua fría (mín. 15%) y se añade a la masa cárnica.

Autorizado en: F CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 Kg 20 Kg

0206 - FREPAGE NATURAL

Conservante y antioxidante **Dosis: 5 g/kg**

Conservante antioxidante para elaborar longaniza y butifarra fresca, así como Burger Meat si se añaden cereales hasta alcanzar un 4% del peso total. La finalidad de este producto es la de conservación y mantenimiento del color vivo y natural de la carne elaborada.
Sin sal, pimienta y absorbente al gusto. Sin colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0207 - FREPAGE COLOR

Conservante y antioxidante **Dosis: 5 g/kg**

Conservante antioxidante para elaborar longaniza y butifarra fresca, así como Burger Meat si se añaden cereales hasta alcanzar un 4% del peso total. La finalidad de este producto es la de conservación y mantenimiento del color vivo y natural de la carne elaborada.
Sin sal, pimienta y absorbente al gusto. Con colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0208 - SALLOHA NATURAL

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat (+4% cereales o verduras). La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.
No contiene sal y pimienta. Sin colorantes.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0209 - SALLOHA COLOR

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat (+4% cereales o verduras). La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.
No contiene sal y pimienta. Con colorantes.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.agua.

Autorizados en: F

Alergenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0211 - BURGER CLASS 2%

Conservante y antioxidante **Dosis: 25 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat(+4% cereales o verduras) y carnes bajas en grasa. La finalidad de este producto es la de condimentación, dar sedosidad, textura y conservante.
No contiene sal y pimienta. Sin colorantes.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con 150 o 200 gramos de agua y se añade a la masa cárnica junto con los demás ingredientes (sal y pimienta). Se homogeniza la masa quedando listo para formar Burger-meat (añadir 2% de cereales o verduras).

Autorizados en: F

Alergenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0222 - SALLOHAMAR

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboracion de longaniza, butifarras y hamburgesas de pescado. La finalidad de este producto es la de condimentacion, abosrcion y conservacion.
Sin sal ni pimienta. Sin colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla

Autorizados en: F

Alergenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0226 - SALLOHA PLUS COLOR

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat (+3,5% cereales o verduras) de carne de pollo envasados. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
No contiene sal y pimienta, con más colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0227 - SALLOAVE NATURAL

Conservante y antioxidante **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat (+3,5% cereales o verduras) de carne de pollo envasados. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
No contiene sal y pimienta, sin colorantes.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0229 - SALLOAVE COLOR

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat (+3,5% cereales o verduras) de carne de pollo envasados. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante. No No contiene sal y pimienta, con colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0232 - CHISTORRA SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis:** **40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias completo para la elaboración de chorizo fresco tipo Chistorra .
La finalidad de este producto es la conservación, fijación del color y sabor.
Sin sal.

Modo de empleo: se amasa la carne junto con la dosis indicada, tras esto se embute y queda listos para su consumo. Permite la absorción hasta 15% de agua añadida a la masa cárnica. Para conseguir un color más intenso, puede añadirse referencia: 308 Pimentón base aceite.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1047 - MERGUEZ FRESCO

Preparado semi-completo **Dosis:** **25 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas tipo MERGUEZ. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 20% de agua añadida a la masa cárnica.
No contiene sal. Con colorante.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con 150 o 200 gramos de agua y se añade a la masa cárnica junto con los demás ingredientes (sal y pimienta). Se homogeniza la masa quedando listo para formar Burger-meat (añadir 2% de cereales o verduras).

Autorizado en: F

Alérgenos: (50)

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1044 - NUGGETS COMPLETO SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis:** **25 g/kg**

Mezcla de aditivos, ingredientes y especias semi-completa para elaboración de Nuggets de Pollo (masa de Burger-meat). La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
No contiene sal y pimienta, sin colorantes.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F

Alérgenos: (50)

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1051 - NUGGETS A L'AST

Preparado semi-completo **Dosis: 25 g/kg**

Mezcla de aditivos, ingredientes y especias semi-completa para elaboración de Nuggets de Pollo (masa de Burger-meat) con sabor a pollo a l'ast. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
No contiene sal y pimienta, sin colorantes.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1019 - BURGER NATURAL

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 40 g/kg**

Preparado completo en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en butifarras y longanizas frescas, en la elaboración de Burger-meat(+4% cereales o verduras) envasados. Los efectos conseguidos son la buena conservación y color natural de la carne.
Con sal i pimienta. No contiene cereales. Sin Conservante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1020 - BURGER COLOR

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 40 g/kg**

Preparado completo en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en butifarras y longanizas frescas, en la elaboración de Burger-meat(+4% cereales o verduras) envasados. Los efectos conseguidos son la buena conservación y color natural de la carne.
Con sal i pimienta. No contiene cereales. Con colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1040 - SALCH NATURAL

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de Salchicha y butifarra fresca. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.
Sin colorantes.

Modo de empleo: se forma la masa cárnica y se le aplica la dosis indicada,directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1041 - SALCH COLOR

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de Salchicha y butifarra fresca. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.
Con colorantes.

Modo de empleo: se forma la masa cárnica y se le aplica la dosis indicada, directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1055 - BURGER AJO PEREJIL NATURAL

Conservante y antioxidante / Retenedor **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos completo para la elaboración de longaniza y butifarras frescas; y burger-meat(+4% cereales o verduras) envasados.
La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.
Sin colorante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado. (en burger-meat añadir 2,5% de cereales o verduras) .

Autorizado en: F

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1027 - LONGANIZA ANDALUZA

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias completo para la elaboración de Longaniza andaluza. La finalidad de este producto es la fijación del color y sabor.

Modo de empleo: se amasa la carne junto con la dosis indicada, tras esto se embute y queda listos para su consumo. Permite la absorción hasta 15% de agua añadida a la masa cárnica
Para conseguir un color más intenso, puede añadirse 0308 Pimentón Base Aceite y para su conservación aconsegamos añadir 0414 Sanifresc.

Autorizado en: F, CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0006 - CHORIZO FRESCO

Preparado completo **Dosis:** **60 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias para la elaboración de chorizo fresco y chistorra. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación al color, a su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CU PC

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

1017 - CHISTORRA

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias completo para la elaboración de chorizo fresco tipo Chistorra. La finalidad de este producto es la conservación, fijación del color y sabor.
Contiene sal.

Modo de empleo: se amasa la carne junto con la dosis indicada, tras esto se embute y queda listos para su consumo. Permite la absorción hasta 15% de agua añadida a la masa cárnica.
Para conseguir un color más intenso, puede añadirse 308 Pimentón base aceite.

Autorizado en: F CU PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1069 - LONGANIZA CRIOLLO FRESCA

Preparado completo **Dosis:** **25 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza fresca criolla envasada.
La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
No contiene sal.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con 15 % de agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado y envasado.

Autorizado en: F

Alérgenos: SO2

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1003 - ALBONDIGAS

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas con ajo y perejil; y albóndigas (burger-meat (+1,5% cereales o verduras)) envasados. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado y envasado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos: 50

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1022 - LOMO F. ADOBO

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Preparado completo para adobar productos cárnicos de cerdo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis del producto mezclada con aceite o agua, procurando que las piezas queden homogéneas. Pasamos las piezas a refrigerar dejándolas reposar durante 48 horas. Transcurrido este período las piezas quedan listas para venta.

Autorizado en: F PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

V E G A N O S
V E G E T A R I A N O S
F L E X I T E R A N O S

VEGGIE

1081 - VEGANBUR

Preparado semi-completo **Dosis: 5/20% /kg**

Mezcla en polvo de ingredientes con la finalidad de mejorar el ligado, textura y emulsión en elaborados frescos.
Se aconseja su uso como texturizante, retenedor y emulsionante en Hamburguesas y salchichas vegetales y cárnicas.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua. Se amasa bien junto vegetales o la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0620 - VEGANBASE

Preparado semi-completo **Dosis: 200 g/kg**

Mezcla en polvo de ingredientes para elaborar burger, embutidos i pates vegetarianos.

Modo de empleo: Se mezcla la dosis de VEGANBASE junto la dosis de TEXVEGAN (200 g/Kg) añadimos el agua (525 g/Kg), mezclamos y por último añadimos el aceite vegetal (75 g/Kg) y acabamos de homogeneizar la masa. Dejamos reposar la masa en la cámara durante 20 minutos y después pasamos al embutido o conformado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1059 - TEX-VEGAN SOJA

Preparado semi-completo **Dosis: 200 g/kg**

Proteína texturizada de soja con la finalidad de mejorar la textura y emulsión en elaborados frescos vegetarianos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con el agua y después añadimos el aceite. Se amasa y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

1060 - TEX-VEGAN GUISANTE

Preparado semi-completo **Dosis: 200 g/kg**

Proteína texturizada de guisante con la finalidad de mejorar la textura y emulsión en elaborados frescos vegetarianos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con el agua y después añadimos el aceite. Se amasa y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 5 kg, 20 kg

0052 - GUTEX CURRY

Saborizante **Dosis: QS**

Mezcla de especies con sabor a curry.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente o mezclado con agua en forma de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0064 - GUTEX EXTURA

Potenciador de sabor natural **Dosis: 0,5/10 g/Kg**

Extracto de levadura especializado caracterizado por el alto contenido de nucleótidos naturales que da poderosas propiedades de mejora del sabor. Además, este extracto de levadura otorga el sabor y la sensación salados en general.
Se aplica en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

VEGANOS

VEGANOS

0302 - GUTEX HUMO

Saborizante **Dosis:** **QS**

Humo líquido para dar sabor ahumado y color.

Modo de empleo: Se aplica directamente a la formula.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0318 - GUTEX-CHORIZO

Mezcla de especies **Dosis:** **20 g/kg**

Mezcla en polvo especias SIN SAL para elaborar patés vegetales de pimentón.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente o mezclado con agua en forma de papilla

Autorizado en: F CC CU PC A

Alrgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0319 - GUTEX-SOBRASADA

Mezcla de especies **Dosis:** **80 g/kg**

Mezcla en polvo especias SIN SAL para elaborar patés vegetales de pimentón.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente o mezclado con agua en forma de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0322 - GUTEX MEDITERRANEA

Saborizante **Dosis:** **20 g/ Kg**

Mezcla de indredientes en polvo sabor mediterraneo.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente o mezclado con agua en forma de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0327 - GUTEX CHIMICHURRI

Saborizante **Dosis:** **QS**

Mezcla de especies tipica argentina.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente o mezclado con agua en forma de papilla

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

VEGANOS

02-PRODUCTO COCIDO

031 CONSERVANTES

034 ANTIOXIDANTES

037 EMULSIONANTES

039 PREPARADOS SEMI-COMPELTOS

041 PREPARADOS COMPLETOS

0210 - SALMOR

Conservante y antioxidante **Dosis: 5/50 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes para elaborar salmuera o aplicar directamente en elaborados cocidos y curados, actúa como conservante-antioxidante

Modo de empleo: 5 gramos por kilo de masa cárnica. - 50 gramos por litro de agua en salmuera
Se puede utilizar para la elaboración de catalana y pastel de carne de dos maneras o para elaborar salmuera de inyección para jamones cocidos.

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 5 kg

0405 - PIRASAL CC

Conservante y nitrificante **Dosis: 2 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos cocidos y productos cárnicos adobados (como adobo de lomo adobado, careta de cerdo adobado, pinchos morunos y costilla de cerdo adobada). Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0406 - PIRASAL COLOR

Conservante y nitrificante **Dosis: 2 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos cocidos y curados. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CU CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0412 - SALCARN

Productos salmorizados **Dosis: 5/60-80 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para elaborar salmuera para elaboración de preparados de carne, según Reglamento CE 853/2004.

Modo de empleo: 5 g. en masa cárnica o de 60 a 80 gramos por litro de agua para salmuera.

Autorizado en: F CC CU PC A

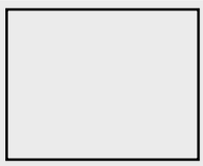
Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

0415 - ACESAN

Conservante y antioxidante líquido **Dosis: 15/25 g/kg**

Especias metabolizadas mediante fermentación natural.
Actúa como un conservante para todo tipo de elaborados cárnicos tratados por el calor, lonchados y elaborados y embutidos crudos.
Sustituto natural de conservantes químicos.



Modo de empleo: puede aplicarse directamente al producto a tratar.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que disolver bien la dosis indicada junto el resto de ingredientes en la salmuera .

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0417 - POLNAT PROTEC

Conservante natural **Dosis: 2/6 g/kg**

fermento natural bioprotector en polvo diseñado para todo tipo de productos alimenticios y con la finalidad de aportar un efecto beneficioso sobre el control de Listeria monocytogenes.

Modo de empleo: añadir directamente en polvo o disuelto en agua templada y desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0617 - SALCARHU

Productos salmorizados **Dosis: 16-60 g/kg**

Para elaborar salmuera de inmersión o inyección para preparados cárnicos salmuerados.

Modo de empleo: -Por inmersión o bombo, 60 gramos deproductos y de 50 a 80 gramos de sal.
-Por inyectado, 60 gramos deproductos y de 50 a 80 gramos de sal. 25% de rendimiento.
-Por aplicación en masa, 16 gramos por kilo de masa cárnica.

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

705 / 706 - GLEMO

Conservante y antioxidante **Dosis: 1/20 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes indicada como conservante y antioxidante en todo tipo de elaborados cárnicos.
Disponible en (705) líquido i (706) polvo.
Reglamento RA889/2009.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua y se añade, en forma de papilla, a la masa cárnica.
Embutidos frescos: 1 a 10 gr. por kilo. (se recomienda máx.5 gr.)
Embutidos curados: 1 a 20 gr. por kilo
Embutidos cocidos: 1 a 20 gr. por kilo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0707 - POLNAT 707

Conservante natural **Dosis: QS**

Conservante natural con sabor suave para uso en alimentos.

Modo de empleo: se puede añadir directamente o mezclado con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

407 - GLEMO EFF

Antioxidante **Dosis:** **3/6 g/kg**

Es una mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante.
Está autorizado en todo tipo de elaborados cárnicos envasadas.
Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por el RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0408 - CITRACEMA

Antioxidante **Dosis:** **2/20 g/Kg**

Es una mezcla en polvo de aditivos e ingredientes con función antioxidante y potenciador de sabor en elaborados marinados y todo tipo de productos cárnicos.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0701 - CITROSORBICO NEUTRO

Antioxidante **Dosis:** **QS**

Es una mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de pasta o papilla. En caso de embutidos se mezcla con la masa cárnica; y en caso de carnes y pescados, se aplica por frotación con la superficie del producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0702 - CITROSORBIT ACIDO

Antioxidante **Dosis: 1/10 g/Kg**

Mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

704 - ROMERON

Antioxidante natural líquido **Dosis: 1/30 g/Kg**

Extracto natural de romero. Es un producto natural con propiedades humectantes, antisépticas, antioxidantes y saborizantes.
Hidrosoluble y liposoluble. Carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite para su consumo, y queda tan solo limitada a su buen aprovechamiento. Esta es variable según a los productos a aplicar como embutidos con pimentón, embutidos tratados por el calor, platos precocinados o tripera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0708 - POLNAT 708

Antioxidante natural **Dosis: 0,5/3,5 g/kg**

Es un producto aromatizante obtenida mediante un tratamiento físico a partir de materia prima vegetal con poder antioxidante.
Se puede utilizar en preparaciones y productos cárnicos.

Modo de empleo: añadir la dosis indicada respecto al producto final con los otros ingredientes disuelto en agua desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

712 / 713 - ANTIOXVIT

Antioxidante polvo y líquido **Dosis: 3/5 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes, con efecto antioxidante y antienranciante.
Puede aplicarse a todo tipo de elaborados cárnicos, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados y precocinados. No afecta las características organolépticas, ni la calidad de los productos donde se aplique.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla bien junto con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0050 - GREISAN

Retenedoror y emulsionante **Dosis:** **QS**

Como texturizante mejora las características organolépticas del producto y permite reducir el contenido graso en los alimentos.
Retiene entre 3 y 6 veces su peso en agua y reduce la pérdida de agua en la cocción.
No confiere sabor, aroma ni color.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.Si se utiliza como texturizante, hay que tener en cuenta que 1 Kg. de GREISAN con 3 litros de agua equivalen a 4 Kg. de grasa.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

00212 - FLODEX

Emulsionante y Antioxidante **Dosis:** **5 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos en polvo que actúa como retenedor y antioxidante para elaboración de chorizo, chistorra y demás embutidos y elaborados adobados frescos.
La finalidad de este producto es la de absorbente, conservante y antioxidante. Mantiene la masa compacta y elástica, reteniendo los jugos de la masa cárnica. Absorbe de 10 a 20% de agua.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0602 - SOLIANT

Emulsionante **Dosis:** **10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes para la elaboración de todo tipo de productos cocidos como; Frankfurt, catalana, “Bull”, patés, etc. La finalidad de este producto es la de mejorar el ligado, la textura la emulsión, la consistencia de los productos acabados, regular el pH, enriquecer el sabor y estabilizar la carga reduciendo las mermas.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, en forma de papilla

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0603 - TAFOST

Emulsionante **Dosis: 1/5 g/kg**

Regulador del pH y cohesionador de todo tipo embutidos; en curados regula el pH, y en los tratados por calor liga carnes y grasas aparte de retener líquido.
Puede trabajar también como aditivo para salmuera, sobre la base de fosfatos, para la fabricación de productos cocidos inyectados como jamón cocido, lomo cocido, bacón, etc.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente en polvo o mezclado en agua, a modo de papilla, para amasarse con la masa cárnica antes de la fase de embutido.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que diluir la dosis indicada en la salmuera.

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

0611 -SOLIANT VEGETAL

Emulsionante **Dosis: 10-15 g/Kg**

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes para la elaboración de todo tipo de productos cocidos como; Frankfurt, catalana, “Bull”, patés, etc. La finalidad de este producto es la de mejorar el ligado, la textura la emulsión, la consistencia de los productos acabados, regular el pH, enriquecer el sabor y estabilizar la carga reduciendo las mermas.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, en forma de papilla

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0201 - BLANCA-BUT

Preparado semi-completo **Dosis: 20 g/ Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de Butifarra; Salchicha y “Bull “ tanto blancos como negros.
La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo, buena presentación y perfecta higiene y conservación.
No contiene sal.

Modo de empleo: se puede aplicar en polvo directo o disuelto en agua, en forma de papilla. Se amasa todo bien y pasamos a embutir y fase de cocción. La temperatura debe estar comprendida entre 70 y 75 °C, y para los preparados de sangre de 75 a 85 °C. A continuación enfriamos y pasamos a la cámara quedando listos para su envasado

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0205 - BLANCA-BUT SL

Preparado semi-completo **Dosis: 20 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes para la elaboración de Butifarra; Salchicha y “Bull “ tanto blancos como negros.
La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo, buena presentación y perfecta higiene y conservación.
No contiene sal

Modo de empleo: se puede aplicar en polvo directo o disuelto en agua, en forma de papilla. Se amasa todo bien y pasamos a embutir y fase de cocción. La temperatura debe estar comprendida entre 70 y 75 °C, y para los preparados de sangre de 75 a 85 °C. A continuación enfriamos y pasamos a la cámara quedando listos para su envasado

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 Kg 5 Kg 20 Kg

1029 - MORCILLA CONDIMENTO S/SAL

Preparado semi-completo **Dosis: 40 g/Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completa para la elaboración de diversos tipos de morcilla, de cebolla, castellana, estilo andaluz, etc.
Sin Sal

Modo de empleo: Formaremos la pieza con carne de caldera, tocino, magra, sangre a razón de 150 a 300 g./Kg., y cebolla de 100 a 300 g./Kg. Añadir las especias oportunas para conseguir el sabor deseado. Se pica todo en placa de 8 m/m. A continuación se pasa a la amasadora, y se añade la dosis del producto, amasándolo todo bien. Se embute y se pasa a la fase de cocción; a temperatura de entre 80 y 90 °C.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0202 - CATAGLON

Preparado semi-completo **Dosis: 40 g/Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completa para la elaboración de Butifarra, Catalana y aglomerados de carne (Barra York, etc.).
No contiene pimienta

Modo de empleo: se puede aplicar de dos modos:
1.- En forma de papilla: se toman 40 g. por kilo de masa cárnica, se forma papilla y un poco de agua; se mezcla y se amasa bien con la masa cárnica.
2.- Mezclado con fécula: se toman 40 g. del preparado y de 20 a 50 g. de fécula de patata o maicena (dosis por kilo de carne) para formar una pasta con agua, que se mezclará y amasará bien con la masa

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

0204 - CATAGLON SL

Preparado semi-completo **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completa para la elaboración de Butifarra, Catalana y aglomerados de carne (Barra York, etc.).
Sin alergenos. No contiene pimienta

Modo de empleo: se puede aplicar de dos modos:
1.- En forma de papilla: se toman 40 g. por kilo de masa cárnica, se forma papilla y un poco de agua; se mezcla y se amasa bien con la masa cárnica.
2.- Mezclado con fécula: se toman 40 g. del preparado y de 20 a 50 g. de fécula de patata o maicena (dosis por kilo de carne) para formar una pasta con agua, que se mezclará y amasará bien con la masa

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1067 - PATE DE CAMPAÑA

Preparado completo **Dosis: 25 g/ Kg**

Condimento completo para la elaboración de patés de hígado de cerdo tipo campaña, con mezcla de diferentes especies.

Modo de empleo:picar la masa cárnica (30% carne de cerdo, 20% hígado de cerdo, 50% papada) con disco de 5 orificios. Se añade la papilla, homogeneizamos la masa cárnica y pasamos a la fase de cocción. La cocción varía según el envasado

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1006 - BUTIFARRA BLANCA

Preparado completo **Dosis:** **40 g/Kg**

Preparado completo para la elaboración de Butifarra blanca y "Bull blanc". La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación el color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada a la masa cárnica, amasándola bien antes de embutir. Una vez embutido se pasa a la cocción; procurando que el centro de la pieza no supere los 75º C. Tras la cocción y posterior enfriado, quedan listas para el consumo.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1007 - BUTIFARRA NEGRA

Preparado completo **Dosis:** **40 g/Kg**

Preparado completo para la elaboración de Butifarra Negra y "Bull Negre". La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación el color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada a la masa cárnica que contiene entre 15 y 30% de sangre por kilo, amasándola bien antes de embutir. Una vez embutido se pasa a la cocción; procurando que el centro de la pieza no supere los 75º C. Tras la cocción y posterior enfriado, quedan listas para el consumo.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1029 - MORCILLA CONDIMENTO

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completa para la elaboración de diversos tipos de morcilla, de cebolla, castellana, estilo andaluz, etc.

Modo de empleo: la masa cárnica la formaremos con carne de caldera, tocino, magra, sangre a razón de 150 a 300 g./Kg., y cebolla de 100 a 300 g./Kg. Pueden añadirse las especias oportunas para conseguir el sabor deseado. Se pica todo en placa de 8 m/m. A continuación se pasa a la amasadora, y se añade la dosis del producto, amasándolo todo bien. Después se embute y se pasa a la fase de cocción; a temperatura de entre 80 y 90 °C. Después del enfriado, quedan listas para su venta o consumo.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1073 - MORCILLA MALAGUEÑA

Preparado completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de Morcilla estilo malagueña. La finalidad de este producto es la de condimentación.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado

Autorizado en: CC

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1009 - CABEZA JABALI

Preparado completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Preparado completo para la elaboración de Cabeza de Jabalí. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación al color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se puede aplicar de dos modos:
1.- En forma de papilla: se toman 40 g. por kilo de carne, se forma papilla y un poco de agua; se mezcla y se amasa bien con la carne.
2.- Mezclado con fécula: se toman 40 g. del preparado y de 20 a 50 g. de fécula de patata o maicena (dosis por kilo de carne) para formar una pasta con agua, que se mezclará y amasará bien con la masa.

Autorizado en: CC

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1008 - CATALANA

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completa para la elaboración de Catalana.

Modo de empleo: se puede aplicar de dos modos:
1.- En forma de papilla: se toman 40 g. por kilo de carne, se forma papilla y un poco de agua; se mezcla y se amasa bien con la carne.
2.- Mezclado con fécula: se toman 40 g. del preparado y de 20 a 50 g. de fécula de patata o maicena (dosis por kilo de carne) para formar una pasta con agua, que se mezclará y amasará bien con la masa.

Autorizado en: CC

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1039 - MORTADELA

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completa para la elaboración de Mortadela.

Modo de empleo: se puede aplicar de dos modos:
1.- En forma de papilla: se toman 40 g. por kilo de masa cárnica, se forma papilla y un poco de agua; se mezcla y se amasa bien con la masa cárnica.
2.- Mezclado con fécula: se toman 40 g. del preparado y de 20 a 50 g. de fécula de patata o maicena (dosis por kilo de carne) para formar una pasta con agua, que se mezclará y amasará bien con la masa

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 Kg 5 Kg 20 Kg

1042 - SALCHICHA FRANKFURT

Preparado completo **Dosis:** **40 g/ Kg**

Preparado completo para la elaboración de Salchichas Frankfurt.

Modo de empleo: en el cutter pondremos un 20% de hielo (por kilogramos de masa cárnica) a 2500 rpm, añadiremos la masa cárnica, excluyendo la grasa, la dosis de 1042 FRANKFURT y por último la grasa. Pasaremos a el cutter a 5400 rpm hasta que todo quede bien emulsionado y controlando la temperatura no supere los 12 grados. Después pasamos a embutir en tripa de calibre mediano o pequeño.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 Kg 5 Kg 20 Kg

1005 - BARRA YORK

Preparado completo **Dosis:** **40 g/Kg**

Preparado completo para la elaboración de Barra de York. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación el color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación. Contiene Sal y Pimienta.

Modo de empleo: se puede aplicar de dos modos:
1.- En forma de papilla: se toman 40 g. por kilo de masa cárnica, se forma papilla y un poco de agua; se mezcla y se amasa bien con la masa cárnica.
2.- Mezclado con fécula: se toman 40 g. del preparado y de 20 a 50 g. de fécula de patata o maicena (dosis por kilo de carne) para formar una pasta con agua, que se mezclará y amasará bien con la masa

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 Kg 5 Kg 20 Kg

1004 - BACON COCIDO

Preparado completo **Dosis:** **25 g/Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante y ahumado para productos cárnicos cocidos. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1024 - LOMO COCIDO

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes para elaborar salmuera o aplicar directamente en elaborados cocidos y curados, actúa como conservante-antioxidante.
Contiene sal.

Modo de empleo: 40 g. de por kilo de masa cárnica, se forma papilla con un 20% de agua, se mezcla y se amasa bien.
Para elaborar salmuera de inyección al 30%, sobre el peso total dosificaremos a razón de 50 a 80 g. por litro de agua.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1032 - FOIE GRAS

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de paté de hígado de cerdo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Con pimienta y muy elástico para untar.

Modo de empleo: en primer lugar se corta el tocino en dados y se cuece durante unos 10 minutos con un 15% de leche Después se prepara la cuba de el cutter, calentándola. Por último se cuece la masa cárnica junto con la dosis indicada, en la 1ª velocidad de el cutter. El acabado se lleva a cabo en la segunda velocidad. Puede añadirse, si gusta, cebolla frita. La cocción varía según el envasado.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1033 - PATE HIGADO DE CERDO

Preparado completo **Dosis: 50 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de paté de hígado de cerdo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Mayor consistencia cárnica.

Modo de empleo: en primer lugar se corta el tocino en dados y se cuece durante unos 10 minutos con un 30% de leche. Después se prepara la cuba del cutter, calentándola. Por último se cuece la masa cárnica junto con la dosis indicada, en la 1ª velocidad del cutter. El acabado se lleva a cabo en la segunda velocidad. Puede añadirse, si gusta, cebolla frita. La cocción varía según el envasado.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1013 - PIES DE CERDO CONDIMENTO

Preparado completo **Dosis: 30 g/Kg**

Preparado completo para la elaboración de pies de cerdo adobados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: después de limpiar y cocer los pies de cerdo, se aplica la dosis del producto directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1074 - MERGUEZ COCIDO

Preparado completo **Dosis: 40 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos en polvo completo para la elaboración de Merguez cocido. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación al color, a su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: tomando carne picada de cerdo, vacuno o ave, se amasa esta con la dosis indicada es un producto con el que podemos elaborar en proceso seguido (amasado, embutido y cocido), pero si se dispone de tiempo es mejor dejar reposar entre 24 y 48 horas en cámara a unos 3 °C de temperatura. El tiempo de cocción es de una hora por kilo de pieza, a una temperatura aconsejada de 75 a 80 °C.

Autorizado en: CC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

03-PRODUCTO CURADO

047 CONSERVANTES

052 ANTIOXIDANTES

055 EMULSIONANTES

056 PREPARADOS SEMI-COMPELTOS

058 PREPARADOS COMPLETOS

063 PROTECTORES EXTERNOS

0210 - SALMOR

Conservante y antioxidante **Dosis: 5/50 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes para elaborar salmuera o aplicar directamente en elaborados cocidos y curados, actúa como conservante-antioxidante

Modo de empleo: 5 gramos por kilo de masa cárnica. - 50 gramos por litro de agua en salmuera
Se puede utilizar para la elaboración de catalana y pastel de carne de dos maneras o para elaborar salmuera de inyección para jamones cocidos.

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 5 kg

0401 - BETROGLUSA

Conservante i nitrificante **Dosis: 1 g/Kg**

Conservante, nitrificante y fijador del color en Jamones y paletillas. Está destinado a la nitrificación, salado, conservación y fijación del color en Jamones, paletillas y demás. Con su uso se consigue la buena curación, la fijación del color y el buen sabor final. También se aplica como conservante y antioxidante en Chorizo fresco y Longaniza curada, y en adobos. Sin incompatibilidades, puesto que carece de ácidos y nitritos.

Modo de empleo: puede aplicarse de diversos modos:
1.- Para saloazonar jamones y paletillas de formadirecta, en bombo o por frotación
2.- Como conservante i antioxidante en chorizo freso y longaniza curada, se aplica en polvo o en papilla
3.- Salmuera de adobos, por frotación

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0404 - PIRASAL

Conservante i nitrificante **Dosis: 3 g/Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante
para productos cárnicos curados. Producto destinado a la nitrificación en elaborados curados. Es incompatible con ácidos. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0406 - PIRASAL COLOR

Conservante y nitrificante **Dosis:** **2 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos cocidos y curados. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CU CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0409 - BASECUR

Conservante i nitrificante **Dosis:** **50 g/kg**

Mezcla en polvo de ingredientes para elaborar productos curados. La finalidad de este producto es la de otorgar los azúcares necesarios para una buena fermentación y como ligante para un buen acabado del embutido

Modo de empleo: añadir la dosis mezclada con agua.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0410 - BASECHOR COLOR

Conservante i nitrificante **Dosis:** **10 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes. Es una base con efecto conservante, nitrificante y antioxidante en chorizos y salchichón curados.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0412 - SALCARN

Productos salmorizados **Dosis: 5/60-80 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para elaborar salmuera para elaboración de preparados de carne, según Reglamento CE 853/2004.

Modo de empleo: 5 g. en masa cárnica o de 60 a 80 gramos por litro de agua para salmuera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

0413 - CURASAN

Conservante i nitrificante **Dosis: 5 g/Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos curados. Producto destinado a la nitrificación en elaborados curados.

Modo de empleo: en masa cárnica se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.
Para nitrificar por frotación se aconseja mezclar la dosis con sal en proporción de 1:1 o 1:2

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0415 - ACESAN

Conservante y antioxidante líquido **Dosis: 15/25 g/kg**

Especias metabolizadas mediante fermentación natural.
Actúa como un conservante para todo tipo de elaborados cárnicos tratados por el calor, lonchados y elaborados y embutidos crudos.
Sustituto natural de conservantes químicos.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente al producto a tratar.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que disolver bien la dosis indicada junto el resto de ingredientes en la salmuera .

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0417 - POLNAT PROTEC

Conservante natural **Dosis: 2/6 g/kg**

fermento natural bioprotector en polvo diseñado para todo tipo de productos alimenticios y con la finalidad de aportar un efecto beneficioso sobre el control de Listeria monocytogenes.

Modo de empleo: añadir directamente en polvo o disuelto en agua templada y desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

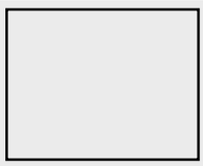
Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0617 - SALCARHU

Productos salmorizados **Dosis: 16-60 g/kg**

Para elaborar salmuera de inmersión o inyección para preparados cárnicos salmuerados.



Modo de empleo: -Por inmersión o bombo, 60 gramos deproductos y de 50 a 80 gramos de sal.
-Por inyectado, 60 gramos deproductos y de 50 a 80 gramos de sal. 25% de rendimiento.
-Por aplicación en masa, 16 gramos por kilo de masa cárnica.

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

705 / 706 - GLEMO

Conservante y antioxidante **Dosis: 1/20 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes indicada como conservante y antioxidante en todo tipo de elaborados cárnicos.
Disponible en (705) líquido i (706) polvo.
Reglamento RA889/2009.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua y se añade, en forma de papilla, a la masa cárnica.
Embutidos frescos: 1 a 10 gr. por kilo. (se recomienda máx.5 gr.)
Embutidos curados: 1 a 20 gr. por kilo
Embutidos cocidos: 1 a 20 gr. por kilo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0707 - POLNAT 707

Conservante natural **Dosis:** **QS**

Conservante natural con sabor suave para uso en alimentos.

Modo de empleo: se puede añadir directamente o mezclado con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

EX35 - NITRICUR

Conservante i nitrificante **Dosis:** **3 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos curados. Producto destinado a la nitrificación en elaborados curados. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

407 - GLEMO EFF

Antioxidante natural **Dosis: 3/6 g/kg**

Es una mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en todo tipo de elaborados cárnicos envasadas. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por el RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por l RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0408 - CITRACEMA

Antioxidante **Dosis: 2/20 g/Kg**

Es una mezcla en polvo de aditivos e ingredientes con función antioxidante y potenciador de sabor en elaborados marinados y todo tipo de productos cárnicos.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0501 - BEDEX ESTABILIZADOR

Antioxidante y Conservante **Dosis: QS**

Mezcla en polvo de ingredientes y aditivos para todo tipo de elaborados cárnicos. La finalidad de este producto es la de conservar y estabilizar la oxidación.

Modo de empleo: añadir la dosis mezclada con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0701 - CITROSORBICO NEUTRO

Antioxidante **Dosis:** **QS**

Es una mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de pasta o papilla. En caso de embutidos se mezcla con la masa cárnica; y en caso de carnes y pescados, se aplica por frotación con la superficie del producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0702 - CITROSORBIT ACIDO

Antioxidante **Dosis:** **1/10 g/Kg**

Mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0703 - ANTIEGRAS

Antioxidante **Dosis:** **10 g/kg**

Mezcla de aditivos antioxidantes BHT y BHA, en soporte de dextrosa.
Antioxidante de grasas alimentarias.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en aceite, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

704 - ROMERON

Antioxidante natural líquido **Dosis:**

Extracto natural de romero. Es un producto natural con propiedades humectantes, antisépticas, antioxidantes y saborizantes.
Hidrosoluble y liposoluble. Carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite para su consumo, y queda tan solo limitada a su buen aprovechamiento. Esta es variable según a los productos a aplicar como embutidos con pimentón, embutidos tratados por el calor, platos precocinados o tripera.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 1,1 kg 5 kg 25 kg

0708 - POLNAT 708

Antioxidante natural **Dosis: 0,5/3,5 g/kg**

Es un producto aromatizante obtenida mediante un tratamiento físico a partir de materia prima vegetal con poder antioxidante.
Se puede utilizar en preparaciones y productos cárnicos.

Modo de empleo: añadir la dosis indicada respecto al producto final con los otros ingredientes disuelto en agua desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

712 / 713 - ANTIOXVIT

Antioxidante polvo y líquido **Dosis: 3/5 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes, con efecto antioxidante y antienranciante.
Puede aplicarse a todo tipo de elaborados cárnicos, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados y precocinados. No afecta las características organolépticas, ni la calidad de los productos donde se aplique.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla bien junto con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

0050 - GREISAN

Retenedoror y emulsionante **Dosis:** **QS**

Como texturizante mejora las características organolépticas del producto y permite reducir el contenido graso en los alimentos.
Retiene entre 3 y 6 veces su peso en aguay reduce la pérdida de agua en la cocción.
No confiere sabor, aroma ni color.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.Si se utiliza como texturizante, hay que tener en cuenta que 1 Kg. de GREISAN con 3 litros de agua equivalen a 4 Kg. de grasa.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

00212 - FLODEX

Emulsionante y Antioxidante **Dosis:** **5 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos en polvo que actúa como retenedor y antioxidante para elaboración de chorizo, chistorra y demás embutidos y elaborados adobados frescos.
La finalidad de este producto es la de absorbente, conservante y antioxidante. Mantiene la masa compacta y elástica, reteniendo los jugos de la masa cárnica. Absorbe de 10 a 20% de agua.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0603 - TAFOST

Emulsionante **Dosis:** **1/5 g/kg**

Regulador del pH y cohesionador de todo tipo embutidos; en curados regula el pH, y en los tratados por calor liga carnes y grasas aparte de retener líquido.
Puede trabajar también como aditivo para salmuera, sobre la base de fosfatos, para la fabricación de productos cocidos inyectados como jamón cocido, lomo cocido, bacón, etc.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente en polvo o mezclado en agua, a modo de papilla, para amasarse con la masa cárnica antes de la fase de embutido.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que diluir la dosis indicada en la salmuera.

Autorizado en: CC CU

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

0203 - FULONSALCH

Preparado semi-completo **Dosis:** **30 g/Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completo(falta sal y especias al gusto) para la elaboración de Fuet, Longaniza y Salchichón curado y como base de chorizo curado. La finalidad de este producto es la de ligado, fijación de color y sabor y conservación. Sin sal ni pimienta

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la masa de 36 a 48 horas en la cámara. El proceso de oreo se puede hacer de dos modos;
-Oreo sin flora: temperatura 14-22 ºC y 60-70 Hg. -Oreo con flora: temperatura 12-17 ºC y 80-95 Hg.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

0220 -LONGASAN SL

Preparado semi-completo **Dosis:** **10 g/kg**

Para elaborar salmuera de inmersión o inyección para preparados cárnicos salmuerados.

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la masa de 24 a 36 horas en la cámara. El proceso de oreo se puede hacer de dos modos;
-Oreo sin flora: temperatura 14-22 ºC y 60-70 Hg. -Oreo con flora: temperatura 12-17 ºC y 80-95 Hg.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

0224 - LLONGAFUET SL

Preparado semi-completo **Dosis:** **25 g/ Kg**

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes semi-completo para la elaboración de Fuet y Longaniza curada
Sin sal ni pimienta
Sin lactosa

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la masa de 24 a 36 horas en la cámara. El proceso de oreo se puede hacer de dos modos;
-Oreo sin flora: temperatura 14-22 ºC y 60-70 Hg. -Oreo con flora: temperatura 12-17 ºC y 80-95 Hg.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1062 - PANCETA CURADA SIN PIMIENTA

Preparado semi-completo **Dosis: 25 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completo para el salado y conservación de pancetas, lomos y demás productos curados. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.
Sin pimienta

Modo de empleo: se frotan o se mezcla en bombo las piezas con la dosis indicada, y se colocan en las cubas de maceración. A las 36h se les da la vuelta para continuar macerando durante 36h más. Al acabar se pasa al oreo y al curado

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

EXC42 - FUET C-1

Preparado completo **Dosis: 50 g/Kg**

Preparado completo para la elaboración de Fuet, Longaniza y Salchichón, asimismo como base de Chorizo Curado. La finalidad de este producto es la conservación, el ligado, la fijación del color y sabor.

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto n agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la masa de 36 a 48 horas en la cámara. El proceso de oreo se puede hacer de dos modos;
-Oreo sin flora: temperatura 14-22 ºC y 60-70 Hg. -Oreo con flora: temperatura 12-17 ºC y 80-95 Hg.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1018 - FUET TIPO CATALAN

Preparado completo **Dosis: 30 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de Fuet, estilo catalán. La finalidad de este producto es la conservación, el ligado, la fijación del color y sabor.

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la masa de 36 a 48 horas en la cámara El proceso de oreo se puede hacer de dos modos;
-Oreo sin flora: temperatura 14-22 ºC y 60-70 Hg. -Oreo con flora: temperatura 12-17 ºC y 80-95 Hg.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1025 - SECALLONA

Preparado Completo **Dosis: 10 g/Kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos (falta sal y pimienta) para la elaboración de salchichas frescas oreadas. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1026 - LONGANIZA ARAGONESA

Preparado completo para oreados **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completo para la elaboración de Longaniza curada tipo aragonesa. La finalidad de este producto es la de ligado, fijación de color y sabor y conservación.

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la masa de 36 a 48 horas en la cámara. El proceso de oreo se puede hacer con o sin flora

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1027 - LONGANIZA ANDALUZA

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias completo para la elaboración de Longaniza andaluza. La finalidad de este producto es la fijación del color y sabor.

Modo de empleo: se amasa la carne junto con la dosis indicada, tras esto se embute y queda listos para su consumo. Permite la absorción hasta 15% de agua añadida a la masa cárnica
Para conseguir un color más intenso, puede añadirse 0308 Pimentón Base Aceite y para su conservación aconsegamos añadir 0414 Sanifresc.

Autorizado en: F CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1037 - SALCHICHON

Preparado completo **Dosis: 50 g/ Kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos completo para elaborar Salchichón casero. La finalidad de este producto es la conservación, el ligado, la fijación del color y sabor.

Modo de empleo: se puede aplicar a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua. Después de bien amasado y antes de embutir, se aconseja dejar reposar la asa de 36 a 48 horas en la cámara. El proceso de oreo se puede hacer de dos modos;
-Oreo sin flora: temperatura 14-22 ºC y 60-70 Hg. -Oreo con flora: temperatura 12-17 ºC y 80-95 Hg.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0007 - CHORIPIN-3

Preparado completo **Dosis: 60 g/ Kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes completo para la elaboración de todo tipo de Chorizo oreado y curado. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación al color, a su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: tomando carne picada de cerdo, vacuno o ave, se amasa ésta con la dosis indicada y se deja reposar entre 24 y 36 horas en cámara a 3ºC. Transcurrido este período, se embute y se deja orear hasta que la tripa pierda el exceso de humedad, después pasamos al secadero o queda listo para el consumo. Para evitar un desecamiento excesivo del chorizo, se aconseja aplicar 308 pimenton base aceite al iniciar el amasado

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1012 - CHORIZO CONDIMENTO

Preparado completo **Dosis: 50 g/ Kg**

Preparado completo para la elaboración de Chorizo castellano, así como para Chorizo fresco oreado y curado. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación al color, a su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: Tomando carne picada de cerdo, vacuno o ave, se amasa ésta con la dosis indicada y se deja reposar entre 24 y 36 horas en cámara a 3ºC. Transcurrido este período, se embute y se deja orear hasta que la tripa pierda el exceso de humedad, entonces queda listo para el consumo.
Para evitar un resecamiento excesivo del chorizo, se aconseja aplicar 308 Pimenton base aceite.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0006 - CHORIZO FRESCO

Preparado completo **Dosis: 60 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias para la elaboración de chorizo fresco y chistorra. La finalidad de este producto es la de ligar, dar cuerpo y fijación al color, a su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F, CU, PC

Alérgenos:

Envase: 5 kg, 20 kg

1028 - CHORIZO CRIOLLO

Preparado completo **Dosis:** **25 g/Kg**

Mezcla equilibrada de los condimentos, especias naturales y aditivos, necesarios para
la fabricación de Chorizo Criollo

Modo de empleo: Se disuelve la dosis en agua o se añade directamente el polvo

Autorizado en: CU

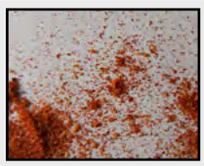
Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1017 - CHISTORRA

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y especias completo para la elaboración de chorizo fresco tipo Chistorra. La finalidad de este producto es la conservación, fijación del color y sabor.
Contiene sal.



Modo de empleo: se amasa la carne junto con la dosis indicada, tras esto se embute y queda listos para su consumo. Permite la absorción hasta 15% de agua añadida a la masa cárnica.
Para conseguir un color más intenso, puede añadirse 308 Pimentón base aceite.

Autorizado en: F, CU, PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1023 LOMO CURADO

Preparado completo **Dosis:** **30 g/kg**

Preparado completo para el curado delomos de cerdo Se trata de un adobo completo para el salado y conservación de Lomos.
La finalidad de este producto es la conservación y fijación del color y sabor.

Modo de empleo: se frotan las piezas con la dosis indicada, y se colocan en las cubas de maceración. A las 36h se les da la vuelta para continuar macerando durante 36h más. Después se pasa a la fase de oreo y curación.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

1031 - PANCETA CURADA

Preparado completo **Dosis:** **30 g/kg**

Preparado completo para el salado y conservación de pancetas, lomos y demás productos curados.

Modo de empleo: se frotan o se mezcla en bombo las piezas con la dosis indicada, y se colocan en las cubas de maceración. A las 36h se les da la vuelta para continuar macerando durante 36h más. Al acabar se pasa al oreo y al curado.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1030 - SOBRASADA MALLORCA

Preparado completo **Dosis:** **80 g/kg**

Mezcla de especias y aditivos completo para elaborar sobrasada tipo Mallorca.
La finalidad de este producto es la de conferir buena presentación, perfecta higiene y conservación al elaborado cárnico.

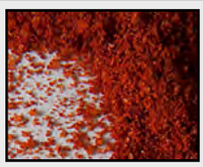
Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla. Una vez hecha la mezcla se aconseja dejar reposar durante 36 horas antes de embutir o envasar en tarrinas.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1043 - SOBRASADA CONDIMENTO

Preparado completo **Dosis:** **80 g/kg**

Mezcla de especias y aditivos completo para elaborar sobrasada tipo Mallorca.
La finalidad de este producto es la de conferir buena presentación, perfecta higiene y conservación al elaborado cárnico.



Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla. Una vez hecha la mezcla se aconseja dejar reposar durante 36 horas antes de embutir o envasar en tarrinas.

Autorizado en: CU **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

0901 - LAUCAL

Protector Aerobios **Dosis:** **1-3 g/Kg**

Antiséptico protector contra contaminantes aerobios.

Modo de empleo: diseñado para aplicarlo superficialmente, después del salado y antes de pasar el producto al secadero.

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0904 / 0907 - BERON

Protector Aerobios **Dosis:** **1-3 g/Kg**

Producto está destinado al tratamiento de la superficies de Jamones y salazones cárnicos, es un producto sano y libre para su consumo que sólo queda limitado por el sabor a romero.
Además de ser un buen repelente de acaros, nos ofrece la ventaja de ser antiséptico, desodorante y antienranciante. Disponible en polvo i líquido

Modo de empleo: se puede aplicar en spray, o pintando las piezas con el producto directamente, o mezclado con manteca en proporción mínima de 50 gramos por kilo (esta forma de aplicación del producto, puede adaptarla a su modo de trabajo y/o buen aprovechamiento)

Autorizado en: CU

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

04-PRECOCINADOS

065 CONSERVANTES

067 ANTIOXIDANTES

070 EMULSIONANTES

072 PREPARADOS SEMI-COMPELTOS

073 PREPARADOS COMPLETOS

074 SALSAS

076 SALSAS APERITIVOS

0412 - SALCARN

Productos salmorizados **Dosis: 5/60-80 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para elaborar salmuera para elaboración de preparados de carne, según Reglamento CE 853/2004.

Modo de empleo: 5 g. en masa cárnica o de 60 a 80 gramos por litro de agua para salmuera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

0415 - ACESAN

Conservante y antioxidante líquido **Dosis: 15/25 g/kg**

Especias metabolizadas mediante fermentación natural.
Actúa como un conservante para todo tipo de elaborados cárnicos tratados por el calor, lonchados y elaborados y embutidos crudos.
Sustituto natural de conservantes químicos.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente al producto a tratar.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que disolver bien la dosis indicada junto el resto de ingredientes en la salmuera .

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0502 - BENGLIMOHO (líquido)

Conservante **Dosis: 3/10 g/ Kg**

mezcla en líquido de aditivos. Está destinado a toda clase de salsas, así como para recubrimiento de embutidos curados y frutas y vegetales. En tratamientos de pescado salado y desecado.
También se puede aplicar en la desinfección de tripas destinadas a embutido y en recubrimientos de gelatina tanto en embutidos curados o cocidos.

Modo de empleo: queda limitada entre un mínimo de 3 g. y máximo de 10 g. por kilo de alimento a tratar.
En dosis de 20 a 40 g. por litro de agua es un bactericida para el lavado de verduras frescas y tratamientos superficiales de tripa y casquería cocida.

Autorizado en: PC

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 20 kg

705 / 706 - GLEMO

Conservante y antioxidante **Dosis: 1/20 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes indicada como conservante y antioxidante en todo tipo de elaborados cárnicos.
Disponible en (705) líquido i (706) polvo.
Reglamento RA889/2009.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua y se añade, en forma de papilla, a la masa cárnica.
Embutidos frescos: 1 a 10 gr. por kilo. (se recomienda máx.5 gr.)
Embutidos curados: 1 a 20 gr. por kilo
Embutidos cocidos: 1 a 20 gr. por kilo

Autorizado en: F CC CU PC A

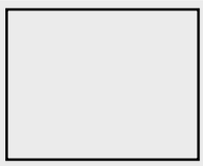
Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0707 - POLNAT 707

Conservante natural **Dosis: QS**

Conservante natural con sabor suave para uso en alimentos.



Modo de empleo: se puede añadir directamente o mezclado con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

407 - GLEMO EFF

Antioxidante natural **Dosis:** **3/6 g/kg**

Es una mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en todo tipo de elaborados cárnicos envasadas. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por el RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por l RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0408 - CITRACEMA

Antioxidante **Dosis:** **2/20 g/Kg**

Es una mezcla en polvo de aditivos e ingredientes con función antioxidante y potenciador de sabor en elaborados marinados y todo tipo de productos cárnicos.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0501 - BEDEX ESTABILIZADOR

Conservante y antioxidante **Dosis:** **QS**

Mezcla en polvo de ingredientes y aditivos para todo tipo de elaborados cárnicos. La finalidad de este producto es la de conservar y estabilizar la oxidación.

Modo de empleo: añadir la dosis mezclada con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0504 / 0505 FEHEM (líquido / polvo)

Antioxidante y Antienraciante **Dosis: 2/20 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos y se distingue como antioxidante, antienranciante, antiséptico, inhibidor de hongos, levaduras y flora superficial así como un excelente conservante. Puede aplicarse a Chorizos, Sobrasadas y algunos tipos de Longaniza, para que no pierdan su color y brillo. Repelente de ácaros y demás aeróbicos, en todo tipo de productos alimenticios, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados, en pizzería y en tripería y casquería.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla bien junto con la masa cárnica

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0701 - CITROSORBICO NEUTRO

Antioxidante **Dosis: QS**

Es una mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de pasta o papilla. En caso de embutidos se mezcla con la masa cárnica; y en caso de carnes y pescados, se aplica por frotación con la superficie del producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0702 - CITROSORBIT ACIDO

Antioxidante **Dosis: 1/10 g/Kg**

Mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

704 - ROMERON

Antioxidante natural líquido **Dosis:**

Extracto natural de romero. Es un producto natural con propiedades humectantes, antisépticas, antioxidantes y saborizantes.
Hidrosoluble y liposoluble. Carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite para su consumo, y queda tan solo limitada a su buen aprovechamiento. Esta es variable según a los productos a aplicar como embutidos con pimentón, embutidos tratados por el calor, platos precocinados o tripera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0708 - POLNAT 708

Antioxidante natural **Dosis: 0,5/3,5 g/kg**

Es un producto aromatizante obtenida mediante un tratamiento físico a partir de materia prima vegetal con poder antioxidante.
Se puede utilizar en preparaciones y productos cárnicos.

Modo de empleo: añadir la dosis indicada respecto al producto final con los otros ingredientes disuelto en agua desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

712 / 713 - ANTIOXVIT

Antioxidante polvo y líquido **Dosis: 3/5 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes, con efecto antioxidante y antienranciante.
Puede aplicarse a todo tipo de elaborados cárnicos, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados y precocinados. No afecta las características organolépticas, ni la calidad de los productos donde se aplique.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla bien junto con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0050 - GREISAN

Retenedoror y emulsionante **Dosis: QS**

Como texturizante mejora las características organolépticas del producto y permite reducir el contenido graso en los alimentos.
Retiene entre 3 y 6 veces su peso en aguay reduce la pérdida de agua en la cocción.
No confiere sabor, aroma ni color.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.Si se utiliza como texturizante, hay que tener en cuenta que 1 Kg. de GREISAN con 3 litros de agua equivalen a 4 Kg. de grasa.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

00212 - FLODEX

Emulsionante y Antioxidante **Dosis: 5 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos en polvo que actúa como retenedor y antioxidante para elaboración de chorizo, chistorra y demás embutidos y elaborados adobados frescos.
La finalidad de este producto es la de absorbente, conservante y antioxidante. Mantiene la masa compacta y elástica, reteniendo los jugos de la masa cárnica. Absorbe de 10 a 20% de agua.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0254 - FIBREXT

Retenedoror y emulsionante **Dosis: 10/80 g/Kg**

Mezcla de ingredientes funcionales para retener y mejorar la textura en elaborados cárnicos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua fría (mín. 15%) y se añade a la masa cárnica.

Autorizado en: F CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 Kg 20 Kg

0604 - BRANMAY

Antioxidante **Dosis: 10 g/kg**

Producto completo SIN SAL para elaborar Mayonesa y Brandada de Bacalao de manera fácil y rápida.

Modo de empleo: Brandada: 10 gramos de producto por 100 gramos de aceite, de bate bien y se añade de 100 a 150 gramos de agua y el bacalao desmigado para alcanzar la textura deseada.

Mayonesa: 0 gramos de producto por 100 gramos de aceite, de bate bien y se añade 150 gramos de agua o leche para alzanzar la textura deseada.

Autorizado en: PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

EMULSIONANTES

0608 -BECHAMI

Preparado semi-completo **Dosis: 100/200 g/L**

Mezcla de ingredientes y aditivos completa para elaborar bechamel, y también muy eficaz como base de brandada y croquetas.

Modo de empleo: disolver bien la dosis indicada en agua o leche (o mezcla de ambas) y llevar la mezcla a ebullición sin dejar de removerla. A continuación se aplica en caliente en canalones, brandada, croquetas... y se deja enfriar.
Antes de la ebullición puede agregarse manteca o mantequilla y saborizante si gusta.

Autorizado en: PC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

0609 - BECHAMI FRIO

Preparado semi-completo **Dosis: 100/200 g/L**

Producto completo para elaborar bechamel en frío, y también muy eficaz como base de brandada y croquetas.

Modo de empleo: disolver bien la dosis indicada en agua o leche (o mezcla de ambas)con batidor. A continuación se aplica en canalones, brandada, croquetas. Bechami es un producto compatible; en la elaboración puede agregar manteca o mantequilla y saborizante si gusta.

Autorizado en: PC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1014 -CROQUETAS

Conservante **Dosis: 40 g/kg**

mezcla de ingredientes y aditivos completo para elaborar croquetas. La finalidad de este producto es la de dar consistencia, sabor y color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: Por cada kilogramo de masa cárnica (generalmente pollo, jamón o bacalao) se añade: 50 gramos de caldo de cocción, 50 gramos de harina de garbanzo, 40 gramos de preparado y 25 gramos de cebolla frita sen glúten. Se amasa bien y se cuece. A continuación se moldean las croquetas y se espolvorean con pan rallado singluten, quedando listas para su envasado, consumo o congelación.

Autorizado en: PC **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1003 - ALBONDIGAS

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para la elaboración de longaniza y butifarras frescas con ajo y perejil; y albóndigas (burger-meat (+1,5% cereales o verduras)) envasados. La finalidad de este producto es la de condimentación, absorbente y conservante.
Permite la absorción de hasta un 25% de agua añadida a la masa cárnica.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado y envasado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos: (50)

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1022 - LOMO F. ADOBO

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Preparado completo para adobar productos cárnicos de cerdo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis del producto mezclada con aceite o agua, procurando que las piezas queden homogéneas. Pasamos las piezas a refrigerar dejándolas reposar durante 48 horas. Transcurrido este período las piezas quedan listas para venta.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1046 - SALMON ADOBO

Preparado completo para pescado **Dosis: 10/50 g/kg**

Mezcla de ingredientes y aromas completo para adobar salmón y pescados ahumados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis del directamente procurando que las piezas queden homogéneas. Pasamos las piezas a refrigerar dejándolas reposar durante de 24 a 48 horas. Transcurrido este período las piezas quedan listas para filetear y envasar.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

EXC54- TOMATE SALSA

Salsa **Dosis:** **150 g/Kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos deshidratados para la elaboración de salsa de tomate de manera fácil y rápida, garantizando la perfecta higiene y salubridad del producto. Se mantiene hasta 72 horas, en la nevera (3 o 5 °C). También se puede añadir en todo tipo de elaborados cárnicos o donde guste.
No contiene colorante.

Modo de empleo: mezclamos la dosis de producto con el agua y homogeneizamos la mezcla, quedando listo para cocinarlo de forma acostumbrada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1100 - MAYONESA POLVO

Salsa **Dosis:** **80 g**

Producto completo para elaborar Mayonesa de manera fácil y rápida.
Al evitar la incorporación de huevo o derivados, garantiza la perfecta higiene y salubridad del producto. Se mantiene hasta 72 horas en la nevera (3 o 5 °C)
Mantiene la textura y la consistencia, y es apta para la congelación.

Modo de empleo: se mezcla con la batidora la dosis indicada en la cantidad correspondiente de aceite. Cuando la mezcla sea homogénea, a continuación, se continúa con la batidora mientras se añade el agua o la leche, alcanzándose la consistencia o textura deseada. Finalmente, puede sazonarse a gusto. La dosis indicada es de 15 gramos de producto por 100 gramos de aceite y 150 gramos de agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1101 - ALLIOLI

Salsa **Dosis:** **80 g**

Mezcla de ingredientes y condimentos completa para elaborar salsa “allioli” de manera fácil y rápida, garantizando la perfecta higiene y salubridad del producto.
Es apta para la congelación y descongelación, manteniendo textura y consistencia
No contiene sal.

Modo de empleo: En primer lugar, se mezcla con la batidora la dosis indicada en la cantidad correspondiente de aceite. Cuando la mezcla sea homogénea, a continuación se continúa con la batidora mientras se añade el agua, alcanzándose la consistencia o textura deseada. Finalmente, pueden añadirse otros sazones a gusto. 80 gramos de ALLIOLI por por 500 ml de aceite y 420 ml de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1105 - SALSA CHIMICHURRI

Salsa **Dosis:** **QS**

Mezcla de especias para elaborar salsa chimichurri. La finalidad de este producto es la de elaborar una salsa ideal, típica argentina, para acompañar y condimentar carnes asadas, verduras, y donde guste. También se puede utilizar para adobar carnes.
Este producto carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: para Salsa; Por cada cucharada sopera de Chimichurri en Polvo, se añade primero una cucharada de vinagre y después dos cucharadas de aceite de oliva, en este orden. A continuación se mezcla bien y se deja reposar 3 horas como mínimo antes de consumir.
Para Adobar carnes o pescados: Se puede aplicar directamente a la carne a adobar o mezclado

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1108C - SALSA CALÇOTS

Salsa **Dosis:** **40 g/Kg**

Colorante sintético mezclado al 3% en polvo. Está especialmente indicado en todo tipo de productos elaborados alimentarios, donde la legislación permita su uso.
Producto que carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: se aplica directamente al producto a aplicar

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1108 - SALSA PARIS

Salsa **Dosis:** **QS**

Mezcla de aditivos completa para dar color y sabor en productos cocinados de manera fácil y rápida.
Mantiene la textura y la consistencia, y es apta para la congelación.

Modo de empleo: se aplica directamente al producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,3 kg 5 kg 20 kg

1102 - BEREBETXU EXTRA

Salsa aperitivo **Dosis:** **QS**

Salsa para aperitivos de marisco, patatas xips, ensaladas, etc.

Modo de empleo: se agita antes de rociar directamente sobre el alimento que queremos aderezar.

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 100 ml 250 ml 1000 ml

1103 - BEREBETXU LIMÓN

Salsa aperitivo **Dosis:** **QS**

Salsa para aperitivos de marisco, patatas xips, ensaladas, etc.

Modo de empleo: se agita antes de rociar directamente sobre el alimento que queremos aderezar.

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 100 ml 250 ml 1000 ml

1104 - BEREBETXU PICANTE

Salsa aperitivo **Dosis:** **QS**

Salsa para aperitivos de marisco, patatas xips, ensaladas, etc.

Modo de empleo: se agita antes de rociar directamente sobre el alimento que queremos aderezar.

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 100 ml 250 ml 1000 ml

05-ADOBOS-MARINADOS

079 CONSERVANTES

081 ANTIOXIDANTES

084 EMULSIONANTES

085 PREPARADOS SEMI-COMPELTOS

088 PREPARADOS COMPLETOS

0405 - PIRASAL CC

Conservante y nitrificante **Dosis: 2 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos cocidos y productos cárnicos adobados (como adobo de lomo adobado, careta de cerdo adobado, pinchos morunos y costilla de cerdo adobada). Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizado en: CC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg, 5 kg, 20 kg

0412 - SALCARN

Productos salmorizados **Dosis: 5/60-80 g/kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para elaborar salmuera para elaboración de preparados de carne, según Reglamento CE 853/2004.

Modo de empleo: 5 g. en masa cárnica o de 60 a 80 gramos por litro de agua para salmuera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg, 20 kg

0415 - ACESAN

Conservante y antioxidante líquido **Dosis: 15/25 g/kg**

Especias metabolizadas mediante fermentación natural.
Actúa como un conservante para todo tipo de elaborados cárnicos tratados por el calor, lonchados y elaborados y embutidos crudos.
Sustituto natural de conservantes químicos.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente al producto a tratar.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que disolver bien la dosis indicada junto el resto de ingredientes en la salmuera .

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg, 5 kg, 25 kg

0417 - POLNAT PROTEC

Conservante natural **Dosis: 2/6 g/kg**

fermento natural bioprotector en polvo diseñado para todo tipo de productos alimenticios y con la finalidad de aportar un efecto beneficioso sobre el control de Listeria monocytogenes.

Modo de empleo: añadir directamente en polvo o disuelto en agua templada y desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

705 / 706 - GLEMO

Conservante y antioxidante **Dosis: 1/20 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes indicada como conservante y antioxidante en todo tipo de elaborados cárnicos.
Disponible en (705) líquido i (706) polvo.
Reglamento RA889/2009.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua y se añade, en forma de papilla, a la masa cárnica.
Embutidos frescos: 1 a 10 gr. por kilo. (se recomienda máx.5 gr.)
Embutidos curados: 1 a 20 gr. por kilo
Embutidos cocidos: 1 a 20 gr. por kilo

Autorizado en: F CC CU PC A

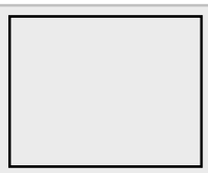
Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0707 - POLNAT 707

Conservante natural **Dosis: QS**

Conservante natural con sabor suave para uso en alimentos.



Modo de empleo: se puede añadir directamente o mezclado con agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

407 - GLEMO EFF

Antioxidante natural **Dosis: 3/6 g/kg**

Es una mezcla de aditivos en polvo con efecto de conservante antioxidante. Está autorizado en todo tipo de elaborados cárnicos envasadas. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por el RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla. Autorizado en la elaboración de productos cárnicos frescos ecológicos por l RD 889/2009(y posteriores modificaciones) en las dosis autorizadas por RD 1333/2008.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0408 - CITRACEMA

Antioxidante **Dosis: 2/20 g/Kg**

Es una mezcla en polvo de aditivos e ingredientes con función antioxidante y potenciador de sabor en elaborados marinados y todo tipo de productos cárnicos.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0701 - CITROSORBICO NEUTRO

Antioxidante **Dosis: QS**

Es una mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica la dosis indicada directamente en polvo o disuelta en agua, a modo de pasta o papilla. En caso de embutidos se mezcla con la masa cárnica; y en caso de carnes y pescados, se aplica por frotación con la superficie del producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0702 - CITROSORBIT ACIDO

Antioxidante **Dosis: 1/10 g/Kg**

Mezcla de aditivos con acción antioxidante en todo tipo de productos alimenticios.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

704 - ROMERON

Antioxidante natural líquido **Dosis:**

Extracto natural de romero. Es un producto natural con propiedades humectantes, antisépticas, antioxidantes y saborizantes.
Hidrosoluble y liposoluble. Carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite para su consumo, y queda tan solo limitada a su buen aprovechamiento. Esta es variable según a los productos a aplicar como embutidos con pimentón, embutidos tratados por el calor, platos precocinados o tripera.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0708 - POLNAT 708

Antioxidante natural **Dosis: 0,5/3,5 g/kg**

Es un producto aromatizante obtenida mediante un tratamiento físico a partir de materia prima vegetal con poder antioxidante.
Se puede utilizar en preparaciones y productos cárnicos.

Modo de empleo: añadir la dosis indicada respecto al producto final con los otros ingredientes disuelto en agua desclorada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

712 / 713 - ANTIOXVIT

Antioxidante polvo y líquido **Dosis: 3/5 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes, con efecto antioxidante y antienranciante.
Puede aplicarse a todo tipo de elaborados cárnicos, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados y precocinados. No afecta las características organolépticas, ni la calidad de los productos donde se aplique.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla bien junto con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0050 - GREISAN

Retenedoror y emulsionante **Dosis: QS**

Como texturizante mejora las características organolépticas del producto y permite reducir el contenido graso en los alimentos.
Retiene entre 3 y 6 veces su peso en aguay reduce la pérdida de agua en la cocción.
No confiere sabor, aroma ni color.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.Si se utiliza como texturizante, hay que tener en cuenta que 1 Kg. de GREISAN con 3 litros de agua equivalen a 4 Kg. de grasa.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

00212 - FLODEX

Emulsionante y Antioxidante **Dosis: 5 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos en polvo que actúa como retenedor y antioxidante para elaboración de chorizo, chistorra y demás embutidos y elaborados adobados frescos.
La finalidad de este producto es la de absorbente, conservante y antioxidante. Mantiene la masa compacta y elástica, reteniendo los jugos de la masa cárnica. Absorbe de 10 a 20% de agua.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0254 - FIBREXT

Retenedoror y emulsionante **Dosis: 10/80 g/Kg**

Mezcla de ingredientes funcionales para retener y mejorar la textura en elaborados cárnicos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua fría (mín. 15%) y se añade a la masa cárnica.

Autorizado en: F CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

1048 - MORUNO PIMENTON SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Mezcla de especias y aditivos, estilo árabe.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Sin sal.

Modo de empleo: se pueden elaborar con carne de cordero, cerdo, ternera o pollo y snacks o patatas fritas. Se cortan la carne elegida en dados de 2,5 a 3 centímetros de lado, se ponen en un recipiente y se agrega la dosis del producto 1034 disuelto en agua y se mezcla todo bien. Dejamos reposar 24 horas y pasamos a empalizar, quedando listos para su venta. Si queremos darle un mejor acabado podemos añadir aceite.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1070 - MORUNO CURRY SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis: 40 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de pinchitos estilo árabe, amarillo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar caracoles, callos, etc.
Sin sal.

Modo de empleo: se aplica a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1045 - PINCHO MOSTAZA

Preparado semi-completo **Dosis: 20 g/kg**

Mezcla de especias estilo árabe, amarillo. La finalidad de elaborar platos preparados y productos y embutidos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar caracoles, callos, etc.
No contiene sal.

Modo de empleo: se aplica a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1036A - POLLO A L'AST SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis: 20 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de pollo a la brasa. La finalidad de este producto es la de dar buen sabor y aroma, y una inmejorable presentación.
También sirve, en cocina, para elaborar salsas, para aliñar demás carnes, etc.
Sin sal.

Modo de empleo: limpiar bien los pollos con agua y limón o ácido cítrico antes de aplicar el producto. Con la dosis del producto se espolvorean las piezas por dentro y por fuera. Dejar 48 horas en adobo. Transcurrido el tiempo de adobo quedan listas las piezas para el asado.y pasamos a empalizar, quedando listos para su venta. Si queremos darle un mejor acabado podemos añadir aceite.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1064 - KEBAB CONDIMENTO SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis: 10/15 g/kg**

Mezcla de especias y aditivos, estilo árabe. La finalidad de elaborar platos preparados y productos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
No contiene sal.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1068 - CHURRASCO AMARILLO SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis: 10/15 g/kg**

Sazonador para aliñar para diferentes tipos de carnes frescas y cocinarlas a la brasa, al estilo argentino. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
No contiene sal.

Modo de empleo: se pueden elaborar con carne de cordero, cerdo, ternera o pollo, y snacks o patatas fritas. Se puede aplicar de 2 formas:

- Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- Se mezcla la dosis indicada con 60 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1076 - CONEJO FRESCO MARINADO SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis:** **5 g/kg**

Preparado para marinar carne de conejo fresca.
La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color y buena presentación a la carne.
No contiene sal, ni glutamato.

Modo de empleo: dos formas de empleo:
-Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
-Se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1021 - CALLOS ADOBADOS SIN SAL

Preparado semi-completo **Dosis:** **10 g/kg**

Preparado para la elaboración de callos adobados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar caracoles, carnes, etc.
No contiene sal.

Modo de empleo: después de limpiar y cocer los callos, se aplica la dosis aconsejable del producto directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1034 - MORUNO PIMENTON

Preparado completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Mezcla de especias y aditivos, estilo árabe.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Con un punto suave de picante. Contiene sal.

Modo de empleo: se pueden elaborar con carne de cordero, cerdo, ternera o pollo, y snacks o patatas fritas. Se cortan la carne elegida en dados de 2,5 a 3 centímetros de lado, se ponen en un recipiente y se agrega la dosis del producto 1034 disuelto en agua y se mezcla todo bien. Dejamos reposar 24 horas y pasamos a empalizar, quedando listos para su venta. Si queremos darle un mejor acabado podemos añadir aceite.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1066 - PINCHO ROJO

Preparado completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Mezcla de especias y aditivos, estilo árabe.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Sabor muy suave. Contiene sal.

Modo de empleo: se pueden elaborar con carne de cordero, cerdo, ternera o pollo, y snacks o patatas fritas. Se cortan la carne elegida en dados de 2,5 a 3 centímetros de lado, se ponen en un recipiente y se agrega la dosis del producto disuelto en agua y se mezcla todo bien. Dejamos reposar 24 horas y pasamos a empalizar, quedando listos para su venta. Si queremos darle un mejor acabado podemos añadir aceite.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

1035 - MORUNO CURRY

Preparado completo **Dosis: 40 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de pinchitos estilo árabe, amarillo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar caracoles, callos, etc.
Con un punto suave de picante. Contiene sal.

Modo de empleo: se aplica a la masa cárnica directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1061 - PINCHO ANDALUSI

Preparado completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Mezcla de especias y aditivos estilo árabe, amarillo. La finalidad de elaborar platos preparados y productos y embutidos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación. Sabor suave. Contiene sal
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar caracoles, callos, etc.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- Se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

1036 - POLLO A L'AST

Preparado completo **Dosis: 20 g/kg**

Preparado completo para la elaboración de pollo a la brasa. La finalidad de este producto es la de dar buen sabor y aroma, y una inmejorable presentación.
También sirve, en cocina, para elaborar salsas, para aliñar demás carnes, etc.
Contiene sal

Modo de empleo: limpiar bien los pollos con agua y limón o ácido cítrico antes de aplicar el producto. Con la dosis del producto se espolvorean las piezas por dentro y por fuera. Dejar 48 horas en adobo. Transcurrido el tiempo de adobo quedan listas las piezas para el asado.y pasamos a empalizar, quedando listos para su venta. Si queremos darle un mejor acabado podemos añadir aceite.

Autorizado en: CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0327 - CHIMICHURRI

Preparado completo **Dosis: QS**

Mezcla de especias para elaborar salsa chimichurri. La finalidad de este producto es la de elaborar una salsa ideal, típica argentina, para acompañar y condimentar carnes asadas, verduras, y donde guste. También se puede utilizar para adobar carnes.
Este producto carece de contraindicaciones.
Contiene sal.

Modo de empleo: para Salsa; Por cada cucharada sopera de Chimichurri en Polvo, se añade primero una cucharada de vinagre y después dos cucharadas de aceite de oliva, en este orden. A continuación se mezcla bien y se deja reposar 3 horas como mínimo antes de consumir.
Para Adobar carnes o pescados: Se puede aplicar directamente a la carne a adobar o mezclado en aceite

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0328 - CHIMICHURRI VERDE

Preparado completo **Dosis:** **BPF**

Mezcla de especias para elaborar salsa chimichurri verde. La finalidad de este producto es la de elaborar una salsa ideal, típica argentina, para acompañar y condimentar carnes asadas, verduras, y donde guste. También se puede utilizar para adobar carnes.
Este producto carece de contraindicaciones. Contiene sal.

Modo de empleo: para salsa: Por cada cucharada sopera de Chimichurri en Polvo, se añade primero una cucharada de vinagre y después dos cucharadas de aceite de oliva, en este orden. A continuación se mezcla bien y se deja reposar 3 horas como mínimo antes de consumir.
Para Adobar carnes o pescados: Se puede aplicar directamente a la carne a adobar o mezclado apariencia del producto final. Al acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1011 - CHURRASCO VERDE

Preparado completo **Dosis:** **25 g/kg**

Sazonador para aliñar para diferentes tipos de carnes frescas y cocinarlas a la brasa, al estilo argentino. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Contiene sal.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- Se mezcla la dosis indicada con 60 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1052 - CHURRASCO ROJO

Preparado completo **Dosis:** **30 g/ Kg**

Mezcla en polvo de aditivos, ingredientes y condimentos para adobar diferentes tipos de carnes frescas y cocinarlas a la brasa, al estilo argentino. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Contiene sal.

Modo de empleo: tras cortar las costillas en tiras, se adoban con la dosis indicada y un poco de aceite y agua o vino -según guste-, quedando listas para el asado.
Puede también usarse en cualquier tipo de carnes, o para la elaboración de salsas.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1016 - CHURRASCO AMARILLO

Preparado completo **Dosis:** **30 g/kg**

Sazonador para aliñar para diferentes tipos de carnes frescas y cocinarlas a la brasa, al estilo argentino. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Contiene sal.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- Se mezcla la dosis indicada con 60 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1063 - KEBAB CONDIMENTO

Preparado completo **Dosis:** **20 g/kg**

Mezcla de especias y aditivos, estilo árabe.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
Contiene sal.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1001 - ADOBO CARNE AVE

Preparado completo **Dosis:** **20 g/kg**

Preparado completo para adobar diferentes tipos de carne de ave fresca para cocinar a la brasa. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color, buena presentación, perfecta higiene y conservación a la carne.
Contiene sal.

Modo de empleo: se mezcla la dosis indicada con agua o aceite. La cantidad de líquido ha de ser un 20% de la masa cárnica a tratar. La mezcla se aplica a las piezas y quedan listas. Si se dispone de tiempo, es aconsejable dejarlas en maceración entre 24 y 48 horas.

Autorizado en: CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1002 - CONEJO FRESCO MARINADO

Preparado completo **Dosis:** **20 g/kg**

Preparado para marinar carne de conejo fresca.
La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color y buena presentación a la carne.
Contiene sal.

Modo de empleo: dos formas de empleo:
-Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
-Se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1054 - ALITAS PICANTES

Preparado completo **Dosis:** **40 g/ Kg**

Mezcla de especias y aditivos en polvo, de color rojo para adobar alitas de pollo picantes.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos y embutidos cárnicos crudos adobados con diferentes especias para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1075 - FAJITAS ADOBO

Preparado completo **Dosis:** **20 g/kg**

Mezcla de especias y aditivos, estilo tex-mex.
La finalidad de elaborar cárnicos crudos adobados con diferentes especias y aditivos para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

S007- CARPACCIO

Preparado completo **Dosis:** **QS**

Mezcla de especies para la preparación de carpaccio.

Modo de empleo: se puede aplicar a la pieza entera o longeada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1010 - CALLOS ADOBADOS

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Preparado para la elaboración de callos adobados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar caracoles, carnes, etc..

Modo de empleo: después de limpiar y cocer los callos, se aplica la dosis del producto directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas

Autorizado en: CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1022 - LOMO F. ADOBO

Preparado completo **Dosis:** **40 g/kg**

Preparado completo para adobar productos cárnicos de cerdo. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis del producto mezclada con aceite o agua, procurando que las piezas queden homogéneas. Pasamos las piezas a refrigerar dejándolas reposar durante 48 horas. Transcurrido este período las piezas quedan listas para venta.

Autorizado en: F PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1050 - CARACOLES

Preparado completo **Dosis: 40 g/ Kg**

Mezcla de especias y aditivos, para adobar caracoles cocinados.
La finalidad es dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.
También se puede usar como adobo para otro tipo de carnes y en salsas

Modo de empleo: después de hervir los caracoles, adobarlos con la dosis indicada de este producto disuelta previamente en agua, aceite o vino (formando una pasta), y mezclar bien.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1046 - SALMON ADOBO

Preparado completo para pescado **Dosis: 10/50 g/kg**

Mezcla de ingredientes y aromas completo para adobar salmón y pescados ahumados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica la dosis del directamente procurando que las piezas queden homogéneas. Pasamos las piezas a refrigerar dejándolas reposar durante de 24 a 48 horas. Transcurrido este período las piezas quedan listas para filetear y envasar.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

1053 - PROVENZA Y LIMÓN

Marinados **Dosis: 25 g/ Kg**

Preparado para marinar carne. La finalidad de este producto es la de dar sabor mediterráneo con un toque cítrico a la carne.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
-se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
-se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A **Alérgenos:** **Envase:** 2 kg 5 kg 20 kg

S006 - MARINADO MEDITERRANEO

Marinados **Dosis:** **20 g/ Kg**

Preparado para marinar carne fresca. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color y buena presentación a la carne.

Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

4105 - RED WINE

Marinados **Dosis:** **100/150 ml/kg**

Mezcla de especias, ingredientes y aditivos en líquido.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos y embutidos cárnicos crudos adobados con diferentes especias para dar sabor, color y aroma, su buena presentación, su perfecta higiene y conservación.

Modo de empleo: se aplica directamente al producto para marinar.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos: 50

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1078 - MEXICAN RUB

Marinados **Dosis:** **QS**

Mezcla de especias e ingredientes en polvo, estilo mexicano.
La finalidad de elaborar platos preparados y productos y embutidos cárnicos crudos adobados con diferentes especias para dar sabor, color y aroma.

Modo de empleo: se aplica al producto a macerar directamente en polvo o disuelto en agua o aceite, a modo de papilla. Si se dispone de tiempo, se aconseja dejar macerar durante 24 horas.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

S001 - HIERBAS ARGENTINAS

Preparado completo **Dosis:** **QS**

Preparado completo para la elaboración de carnes o pescados adobados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación y su perfecta higiene.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar ensaladas, callos, etc.

Modo de empleo: se aplica al producto a tratar directamente en polvo o disuelto con aceite vegetal a proporción de 50 a 200 g. por litro de aceite o agua.
Aconsejamos dejar macerar durante 24 a 72 horas.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

S002 - HIERBA DECORATIVA ROJA

Preparado completo **Dosis:** **QS**

Mezcla de hierbas para especiar carnes o pescados adobados. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación y su perfecta higiene.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar ensaladas, callos, etc.

Modo de empleo: se aplica al producto a tratar directamente en polvo.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

S005 - HIERBAS DE PROVENZA

Preparado completo **Dosis:** **QS**

Condimento preparado, compuesto de una mezcla equilibrada de hierbas típicas provenzales (romero, albahaca, tomillo, orégano).

Modo de empleo: se aplica al producto a tratar directamente en polvo.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

S009 - 4 ESPECIES

Preparado completo **Dosis: QS**

Mezcla de clavo, canela, pimienta negra y nuez moscada para condimentar elaboraciones cárnicas. La finalidad de este producto es la de dar sabor, color y aroma, su buena presentación y su perfecta higiene.
También sirve en cocina, para elaborar salsas, para aliñar ensaladas, callos, etc.

Modo de empleo: se aplica al producto a tratar directamente en polvo.

Autorizado en: F CC CU PC A

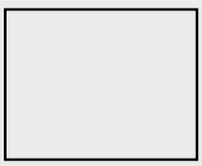
Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1110 - MARINADA BARBACOA

Preparado completo **Dosis: 40 g/Kg**

Preparado para marinar carne. La finalidad de este producto es la de dar sabor, buen color y buena presentación a la carne.



Modo de empleo: se puede aplicar de 2 formas:
- Se mezcla la dosis directamente con las piezas a adobar.
- Se mezcla la dosis indicada con 40 gramos de agua. La papilla resultante se aplica a las piezas y para acabar se puede añadir aceite para dar brillo y mejorar la apariencia del producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

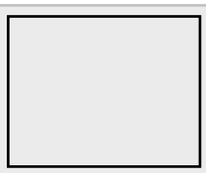
Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1111/1112 - THAI MARINADA

Marinados **Dosis: 50/100 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos con un sabor asiático.
Se presenta en formato líquido y polvo, variando la dosis 50/100 g/Kg y 40 g/Kg en función del formato.



Modo de empleo: se puede aplicar de dos formas:
- Directamente sobre las piezas a adobar.
-Se mezcla la dosis en aceite vegetal hasta sumergir las piezas.
Dejar Marinar 12 horas aproximadamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1113/1114 - GUATE MARINADA

Marinados **Dosis: 50/100 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos con un sabor mexicano.
Se presenta en formato líquido y polvo, variando la dosis 50/100 g/Kg y 40 g/Kg en función del formato.

Modo de empleo: se puede aplicar de dos formas:
- Directamente sobre las piezas a adobar.
-Se mezcla la dosis en aceite vegetal hasta sumergir las piezas.
Dejar Marinar 12 horas aproximadamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

06-TRATAMIENTO TRIPAS

101

ORDEN REFERENCIA

0908 - NETLLIM

Antioxidante **Dosis: 50/200 g/ Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos con función antioxidante, desodorizante y aromatizante de tripas para embutir.

Modo de empleo: se aplica la dosis de producto en el agua de la limpieza de las tripas, dejándolas reposar como máximo 15 minutos.

Autorizado en: F CC CU PC A

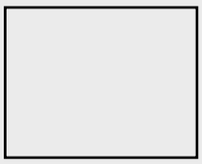
Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0406 - PIRASAL COLOR

Conservante y nitrificante **Dosis:** **2 g/kg**

Mezcla de aditivos e ingredientes con efecto nitrificante para productos cárnicos cocidos y curados. Se aconseja mezclarlo únicamente con otros productos neutros.



Modo de empleo: se aplica directamente en polvo, o disuelto en agua.

Autorizados en: CU CU

Alergenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0507-SANNETALC

Desinfectante **Dosis: 50/100 g/L**

Es una mezcla de aditivos en soporte líquido alcalino para la desinfección de microorganismos en la industria alimentaria. También indicado en la desinfección en tratamientos de tripas naturales para embutir, carnes elaboradas

Modo de empleo: se aplica disuelto en agua, en la dosis indicada

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

0603 - TAFOST

Emulsioante **Dosis: 10/100 g/Kg**

Regulador del pH y cohesionador de todo tipo embutidos; en curados regula el pH, y en los tratados por calor liga carnes y grasas aparte de retener líquido.
TAFOSF puede trabajar también como aditivo para salmuera, sobre la base de fosfatos, para la fabricación de productos cocidos inyectados como jamón cocido, lomo cocido, bacón, etc.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente en polvo o mezclado en agua, a modo de papilla, para amasarse con la masa cárnica antes de la fase de embutido.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que diluir la dosis indicada en la salmuera.

Autorizados en: CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0605 - SUAVIT

Retenedor y suavizante **Dosis: 10/50 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos con acción espesante y emulgente y suavizante. Esta especialmente indicado en el tratamiento de tripa fresca para embutir, dándole suavidad y cuerpo.

Modo de empleo: se mezcla entre 10 gr. y 50 gr. por litro de agua y se disuelve bien. A continuación se tratan las tripas, por inmersión en la solución, durante al menos 30 minutos. Transcurrido este tiempo, las tripas quedan más suaves y esponjosas, listas para su uso.

Autorizados en: CC CU

Alergenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0612-LIBRITUBO

Lubricante **Dosis: QS**

Es una solución oleosa para lubricar los tubos de plástico, facilitando así tanto la entubación como la extracción de la tripa entubada.
Tras el entubado mantiene constante el grado de humedad, conservando así la tripa y aislándola de contaminantes.

Modo de empleo: se aplica por simple inmersión de los tubos, antes de la fase de entubación de la tripa

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

704 - ROMERON

Antioxidante natural líquido **Dosis: 1/30 g/ Kg**

Extracto natural de romero. Es un producto natural con propiedades humectantes, antisépticas, antioxidantes y saborizantes.
Hidrosoluble y liposoluble. Carece de contraindicaciones

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite para su consumo, y queda tan solo limitada a su buen aprovechamiento. Esta es variable según a los productos a aplicar como embutidos con pimentón, embutidos tratados por el calor, platos precocinados o tripera

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 25 kg

10-ESPECIES

105 ORDEN ALFABÉTICO

0150 - AJEDREA

Materia prima **Dosis:** **QS**

De sabor fuerte y aromático, recuerda un poco a la menta y al tomillo, con un ligero sabor picante y amargo.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0094 - AJI

Materia prima **Dosis:** **QS**

Con un sabor dulce y extremadamente picante, es nativo de las regiones tropicales y subtropicales de América.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0092 / 0076 / 0068 / 0002 - AJO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Tiene un sabor con mucho carácter, perceptible a cierta distancia y de sabor fuerte acre, produce mal aliento debido a su elevado contenido en azufre.
Se utiliza como saborizante natural.

Disponible en: 0092 granulado, 0076 molido, 0068 laminado, 0002 líquido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0066 - ANJONJOLI DORADO

Materia prima **Dosis:** QS

Originario del Oriente medio e India, tiene un sabor suave y agradable, levemente mantecoso.
En muchas ocasiones se utiliza para la decoración en productos finales.

Disponible en: entero

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0095 - ALBAHACA

Materia prima **Dosis:** QS

De aroma fuerte con un fuerte toque mentolado entre limón y poleo, es muy utilizada en países árabes en salsas y guisos de carne.

Disponible en: entera

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0069 - AMAPOLA

Materia prima **Dosis:** QS

De sabor algo dulce y con un ligero toque de fruto seco como la nuez o almendra, puede utilizarse como adobo o como elemento decorativo.

Disponible en: semillas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0164 - ANIS ESTRELLADO

Materia prima **Dosis:** QS

Fruto de color marrón, tiene un aroma que recuerda al anís y el hinojo, mientras que su sabor es ligeramente dulce y parecido al regaliz.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0086 - ANIS VERDE

Materia prima **Dosis:** QS

Sus semillas se utilizan como condimentos en curris y platos de marisco. Con un ligero toque a regaliz dulce y una chispa de picante.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0063 / 0179B - AZAFRAN

Materia prima **Dosis:** QS

Se utiliza en pequeñas cantidades y sirve como condimento o colorante. Se caracteriza por un sabor amargo.

Disponible en: 0063 rama y 0179B triturado

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0024 - CANELA

Materia prima **Dosis:** QS

Originaria de Oriente, tiene un sabor dulce, amaderado y ligeramente picante

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0097 - CARDOMOMO

Materia prima **Dosis:** QS

Proveniente de la India, Guatemala, Tailandia y Vietnam, se caracteriza por un fuerte olor a menta.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0093 - CAYENA

Materia prima **Dosis:** QS

Llamada así por la ciudad de Cayena en la Guyana francesa, dispone de semillas de capsaicina que le dan ese sabor pungente.
Se utiliza para dar un sabor fuerte, algo amargo, ligeramente ahumado y muy picante a las comidas.

Disponible en: rama, entera o molida

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0077 / 0109 - CILANTRO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Originario del centro y sur del continente americano, es muy utilizado en potajes, mojos y salsas, tanto para adobar pescado como carne.
Tiene un ligero sabor picante, mucho más fuerte que el perejil.

Disponible en: 0077 grano y 0109 molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0082 / 0116 - CLAVO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Originales de Indonesia y Madagascar, es de poderoso sabor y fragancia. Debe usarse, en pequeñas cantidades para que resulte agradable y no enmascare los sabores principales. Proporciona sabores acres, calientes, refrescantes, picantes, dulces y astringentes.

Disponible en: 0082 grano i 0116 molida

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0087 - COMINO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Originario de la cuenta mediterránea, tiene un sabor amargo y un fuerte olor dulzón.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0088 / 0514 - CURCUMA

Materia prima **Dosis:** QS

Su aroma es picante y fresco, con un toque dulce, amargo y picante que recuerda a la naranja y el jengibre.
También se utiliza como colorante sustitutivo del azafrán, por su menor coste económico, aunque su sabor nada tiene que ver.

Disponible en: 0088 curcuma polvo y 0514 curcumina hidrosluble

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0052 - CURRY

Preparado completo **Dosis:** QS

Mezcla en polvo de especias

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0103 - ENEBRO

Materia prima **Dosis:** QS

Se utiliza para aromatizar salsas y adobos. Tiene un sabor intenso y ligeramente amargo y agrio.
Muy utilizado para sazonar pescado

Disponible en: bayas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0151 / 0152 - ENELDO

Materia prima **Dosis:** QS

De sabor dulzón y anisado, tiene su origen en la región orientas del Mediterráneo. Muy utilizado en guisos de pescado y marisco, también se utiliza como adobo.

Disponible en: 0151 semilla y 0152 hojas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0096 - ESTRAGON

Materia prima **Dosis:** QS

Ligeramente amargo y de fuerte olor dulzón.
Se utiliza como base para salsas o como aderezo para aves de corral y pescados básicamente.

Disponible en: hoja

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0172 - HINOJO

Materia prima **Dosis:** QS

De gusto anisado, y muy parecido al apio, es muy versátil. Muy utilizado en salsas, curris y aliños.

Disponible en: semillas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0089 - JENGIBRE

Materia prima **Dosis:** QS

Con un ligero aroma fresco a colonia, es ligeramente picante, pero con toques dulces.

Disponible en: molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

6001 / 0080 - LAUREL

Materia prima **Dosis:** QS

Originario de la zona mediterránea, es muy utilizado en la gastronomía europea en guisos y estofados tanto en carnes como mariscos y pescados.
Se caracteriza por tener un sabor dulce pero muy intenso.

Disponible en: 6001 hoja y 0080 molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0111 / 0110 - MOSTAZA

Materia prima **Dosis:** QS

Existen unas 40 especies de mostazas, pero todos ellos con mayor o menor intensidad tienen un sabor picante y agresivo, tiene tonos lacrimógenos.

Disponible en: 0106 hoja i 0083 molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0098 / 0081 - OREGANO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Hierba aromática muy apreciada gastronómicamente, aporta una intensa personalidad a las elaboraciones
Se utiliza como aromatizante en mojos, adobos y salsas

Disponible en: 0098 troceado y 0081 polvo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0085 - PEREJIL

Materia prima **Dosis:** **QS**

Hierba aromática originaria de la zona mediterránea usada en cualquier tipo de comida. Posee una gran afinidad con el ajo, neutralizando y equilibrando su excesivo sabor y potencia.

Disponible en: troceado y molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0071 / 0072 - PIMENTON VERA

Materia prima **Dosis:** **QS**

Producto con denominación de origen, es el resultado de la molienda de pimientos rojos de las variedades Ocales, Jaranda. Jariza, Jeromín y Bola.
Es un producto con sabor y aroma ahumados debido al proceso de secado al humo de los pimientos
Posee un gran poder colorante y un color muy estable.

Disponible en: 0071 dulce y 0072 picante

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0074 - PIMENTON DULCE MURCIA

Materia prima **Dosis:** QS

Producto con denominación de origen, es el resultado de la molienda de pimientos totalmente rojos de la variedad “bola”.
Tiene un gusto totalmente dulce con un olor fuerte y penetrante, un gran poder colorante, graso y sabroso.

Disponible en: molido
Disponible en Murcia Normal y Murcia Extrem

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

1080 - 5 PIMIENTAS

Materia prima **Dosis:** QS

Mezcla de 5 tipos diferentes de pimientas blanca, negra, rosa, verde y jamaica

Disponible en: grano y troceada

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0073 / 0102 - PIMIENTA BLANCA

Materia prima **Dosis:** BPF

La pimienta obtiene su sabor picante del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara de la fruta y en la semilla.
Es grano totalmente maduro sin cáscara; es un poco más suave que la pimienta negra.

Disponible en: 0073 grano y 0102 molida

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0101 - PIMIENTA DE JAMAICA

Materia prima **Dosis:** QS

En inglés es conocida por 'allspice' debido a que su sabor recuerda a la mezcla de tres especias: canela, nuez moscada y clavo, aunque en realidad es una baya que se recoge verde y al secarse al sol toma su color marrón

Disponible en: grano y troceada

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0169 - PIMIENTA DE JAVA

Materia prima **Dosis:** QS

Pimienta de origen indonesio, su es similar al de una diminuta piña de pino formada por pequeñas semillas.
De aroma a madera seca, su sabor es complejo, dulce, amaderado, a pimienta negra y con notas muy suaves a nuez moscada.

Disponible en: grano y troceada

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0070 / 0115 - PIMIENTA NEGRA

Materia prima **Dosis:** QS

La pimienta obtiene su sabor picante del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara de la fruta y en la semilla.
Se recoge a la mitad de su maduración; es la más usada en el mundo desde la antigüedad

Disponible en: 0070 grano y 0115 molida
También disponemos de materia prima con denominación de origen 0016-Tellicherry, 0169-Java, 0101-Jamaica y 0170-Sichuan.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0171 - PIMIENTA ROSA

Materia prima **Dosis:** QS

Aunque no es una planta pimentera, sus drupas secas se vende como pimienta rosa. Es originaria de sudamérica con un ligero sabor picante.

Disponible en: grano y troceada

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0170 - PIMENTA DE SICHUAN

Materia prima **Dosis:** QS

Es una especia China, aunque recibe el nombre de pimienta, no pertenece a la familia de las Piperaceae, es más, se trata de la vaina del fruto de unos árboles pertenecientes a la familia de los cítricos.
Comparten el sabor picante de la pimienta negra, aunque con un toque cítrico

Disponible en: grano y troceada

Autorizado en: F CC CU PC A

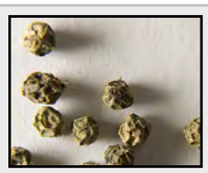
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0075 - PIMIENTA VERDE

Materia prima **Dosis:** QS

Originaria de la India es de agradable aspecto y y fresco aroma. Se obtiene de las bayas frescas, mantenidas en una solución salina para permitir su conservación.



Disponible en: grano y troceada

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0106 / 0083 - ROMERO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Esencial en la cocina del arco mediterráneo, tiene un fuerte aroma y sabor, con notas de alcanfor, pino, nuez moscada y lavanda.

Disponible en: 0106 hoja i 0083 molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0107 - SALVIA

Materia prima **Dosis:** **QS**

De sabor alcanforado y ligeramente amargo y picante no es muy utilizado en nuestro país.

Disponible en: triturada

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0078 / 0119 - TOMILLO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Muy habitual en la cocina mediterránea, de olor intenso y característico, tiene un sabor picante, con notas de clavo, alcanfor y menta
Se utiliza para adobar adobos, marinadas, aliños y parrilladas.

Disponible en: 0078 hoja i 0119 molido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

11-DESHIDRATADOS

119 MEZCLAS

121 VERDURAS Y HORTALIZAS

126 FRUTAS

128 SETAS

4106 - VEGETAL BURGER

Preparado semi-completo **Dosis: 15 g/ Kg**

Mezcla de vegetales y especias deshidratadas para añadir en la elaboración de salchichas y hamburguesas.

Modo de empleo:. se hidrata la dosis de producto con 60 gramos de agua, se deja reposar mínimo 25 minutos y después se añade a la masa cárnica junto a los demás ingredientes.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

4107 - ESPÁRRAGOS / CEBOLLA BURGER

Preparado semi-completo **Dosis: 15 g/kg**

Mezcla de ingredientes y condimentos para añadir a las salchichas o hamburguesas frescas.
Sin sal.

Modo de empleo: se pesa la dosis indicada y se le añade el doble de su peso de agua, lo dejamos reposar de 10 a 20 minutos y se añade el elaborado junto los demás ingredientes (conservante, sal, emulsionantes, etc.). Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 0,5 kg 5 kg 20 kg

4108 - TOMATE / OLIVA NEGRA BURGER

Preparado semi-completo **Dosis: 15 g/ Kg**

Se pesa la dosis indicada y se le añade el doble de su peso de agua, lo dejamos reposar de 10 a 20 minutos y se añade al elaborado junto los demás ingredientes (conservante, sal, emulsionantes, etc.). Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

4109 - BOLETUS / ESPÁRRAGOS BURGER

Preparado semi-completo **Dosis:** **15 g/kg**

Mezcla de ingredientes y condimentos para añadir a las salchichas o hamburguesas frescas.

Modo de empleo: se pesa la dosis indicada y se le añade el doble de su peso de agua, lo dejamos reposar de 10 a 20 minutos y se añade al elaborado junto los demás ingredientes (conservante, sal, emulsionantes, etc.). Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 0,5 kg 5 kg

0058 - ESCALIVADA

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Mezcla de pimiento verde, pimiento rojo, tomate y cebolla, deshidratados excepto la cebolla con tratamiento de aire caliente a unos 60 ºC, con el fin de preservar las vitaminas, minerales y nutrientes

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg

0163 - CEBOLLA FRITA

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

El producto es obtenido a partir de cebollas frescas Bulbus Allium cepa que son cortadas, rebozadas en harina de trigo con sal y fritas en aceite vegetal.

Modo de empleo: se añade directamente a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 10 kg

0072 - CEBOLLA FRITA SIN GLÚTEN

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QSBPF**

Producto obtenido a partir de cebollas frescas, cortadas y rebozadas en harina de alforfón i fritas en aceite vegetal.

Modo de empleo: se añade directamente a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg

0099 - CEBOLLA DESHIDRATADA

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Cebolla natural deshidratada, con aroma pungente y sabor dulce característico.

Modo de empleo: se añade directamente a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 15 kg

0076 - AJO DESHIDRATADO

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Producto muy utilizado en la alimentación, tanto para los grandes fabricantes de embutidos y productos cárnicos como para los fabricantes de salsas, platos preparados, platos precocinados.

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0108 - PIMIENTO ROJO

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Producto maduro, limpio y seco, deshidratado con un aroma y sabor suave típico del pimiento rojo.

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa cárnica o se hidratan con un poco de agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0112 - PIMIENTO VERDE

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Producto maduro, limpio y seco, deshidratado y cortado entre 1 i 3 mm., con un aroma y sabor típico del pimiento verde.

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa cárnica o se hidratan con un poco de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0138 - ZANAHORIA

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Producto deshidratado y cortado entre 1 i 3 mm., con un aroma y sabor típico de la zanahoria

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa cárnica o se hidratan con un poco de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0090 - TOMATE EN POLVO

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Polvo fluido con el olor y sabor propios del tomate fresco. Este producto es obtenido a partir de tomate fresco, previamente seleccionado

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa cárnica o se hidratan con un poco de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg

0157 - ESPINACA HOJA

Verduras y hortalizas **Dosis:** **15 g/kg**

Espinacas frescas despaldilladas por máquina, libres de maleza y follaje , lavadas tres veces, son cuidadosamente tratadas con aire caliente a temperatura de unos 60 °C, con el fin de preservar las vitaminas, minerales y nutrientes

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa cárnica o se hidratan con un poco de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0122 - ESPÁRRAGO VERDE LIOFILIZADO

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Producto liofilizado y cortado entre 6 y 8 mm., con un fuerte aroma y sabor típico del espárrago verde

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa cárnica o se hidratan con un poco de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alergénos:

Envase: 1 kg 5 kg

0070 - CALABACÍN

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Producto deshidratado y cortado 10x10 mm., con un aroma y sabor típico del calabacín.

Modo de empleo: se aplica directamente a la masa carnica o se hidratan con un poco de agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0075 - PIMIENTA VERDE DESHIDRATADA

Verduras y hortalizas **Dosis:** **QS**

Esta pimienta verde, cosechada inmadura y luego deshidratada, libera un sabor fresco a menta piperita y picante. Proveniente de la India

Modo de empleo: se aplica directamente sobre la masa cárnica

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0062 - OLIVA NEGRA

Otros **Dosis:** **QS**

Oliva negra deshidratada y troceada.

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0080 - MANZANA

Fruta **Dosis:** **QS**

Producto deshidratado, seleccionado, pelado, cortado y envasado

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg

0081 - PIÑA

Fruta **Dosis:** **QS**

Producto obtenido a partir de la fruta, tras un proceso de deshidratación y troceado en forma de cubos. Producto con mucho azúcar del mismo producto

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg

0105 - PAPAYA

Fruta **Dosis:** **QS**

Se obtiene a partir del proceso de desecación de la fruta fresca, con una reducción considerable de su contenido en agua.

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg

8283L - CORTEZA DE NARANJA

Fruta **Dosis:** **QS**

Cascara de naranja deshidratada.

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

0127 - LIMÓN

Fruta **Dosis:** **QS**

Corteza de limón deshidratada.

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

1004 - SETAS BRISURA

Setas **Dosis:** **QS**

Mezcla de setas deshidratas con Shiitake, Trompeta negra y Boletus Edulis troceados

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

1003 - TROMPETA NEGRA

Setas **Dosis:** **QS**

Brisura de Craterellus Cornucopioides

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

1000 - SHIITAKE

Setas **Dosis:** **QS**

Brisura de Lentinula Edodes

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0123 - BOLETUS EDULIS

Setas **Dosis:** **QS**

Brisura de Boletus Edulis conocidos como Ceps

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

0140 - SETA DE PRIMAVERA

Setas **Dosis:** **QS**

Comúnmente conocido como moixernó, perretxiko, perro chico, usón, seta de San Jorge o seta de primavera, se sirve entera

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

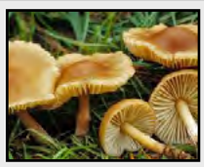
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

1001 - SENDERUELA

Setas **Dosis:** **QS**

Se la conoce por otros muchos variados nombres: seta de carrerilla, seta de corro , senderina, pucheretes, pucheruelos, capuchas, setas de rillón y de rilón, senderillas, culubrujas, carreretes, carrerillas, gusarones, carretillas, nansaritas, rojillas, senderinas, seta de corro, corralera, seta de reguerilla o seta del Cardillo



Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

1004 - SETAS BRISURA

Setas **Dosis:** **QS**

Rossinyolic, camasec, rebozuelo anaranjado, trompeta amarilla, angula de monte, saltsa-perretxiko hori, es alguno de los nombres que recibe esta seta.

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

1002 - COLMENILLA

Setas **Dosis:** **QS**

Conocidas como colmenillas, cagarrias, morillas o múrgoles

Modo de empleo: se añade directamente en seco o hidratada a la masa con que se elabora el producto final.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg

12-REBOZADOS

133 PAN CON GLÚTEN

134 PAN SIN GLÚTEN

135 HUEVO

136 ENCOLANTES

0555 - PT 75

Pan con gluten **Dosis:** **QS**

Pan rallado preparado con harina de trigo, agua, sal y levadura
Granulometría baja y aspecto tostado claro Sin colorantes
Granulometría: % mm malla: 15 -20% 0.750 / 30-55% 0.500 / 20-45% 0.250 / 01-10% <0.250

Modo de empleo: se puede utilizar como ingrediente o como rebozador

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 25 kg

0552 - TN M16

Pan con gluten **Dosis:** **QS**

Pan rallado preparado con harina de trigo, agua, sal y levadura biológica
Granulometría mediana y aspecto tostado claro. Sin colorantes
Granulometría: % mm malla: Máx. 10% 1,200 / 30-60% 1,000 / 20-40% 0,750 / 8-25% 0,500 / Máx. 5% 0,250 < 0,100

Modo de empleo: se puede utilizar como ingrediente o como rebozado

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 10 kg

0559 - GFA 1000

Pan sin gluten **Dosis:** **QS**

Producto resultante de la trituración industrial de pan elaborado a base de harina de arroz libre de gluten
Granulometría fina/media y aspecto tostado claro
Granulometría: % mm malla: <15% B/250 um / 65-20% S/500 um / <20% S/1000 um

Modo de empleo: Se puede utilizar como ingrediente o como rebozador

Autorizado en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 15 kg

0003 - CRUNCHY CRUMBS

Pan sin gluten **Dosis:** **QS**

Pan de maíz triturado, sin gluten, preparado para rebozar
Granulometría contundente con un ligero sabor a maíz tostado
Granulometría: % mm malla 60-70% 1.000 / 30-40% 0.999

Disponible también en blíster con 14 en bolsas de 200 gramo

Modo de empleo: Se utiliza como rebozador

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 10 kg

0055 - HUEVO EN POLVO

Huevo **Dosis:** **QS**

Huevo de gallina pasteurizado el polvo y secado en espray
No necesita frío para su conservación

Modo de empleo: para reconstruir el equivalente a 1 kilo de huevo se requieren 750 gramos de agua y 250 gramos de huevo entero en polvo
Una vez mezclados los productos, batiremos enérgicamente hasta la completa disolución del huevo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2,5 kg

0136 - YEMA HUEVO

Huevo **Dosis:** **QS**

Yema de huevo en polvo deshidratada y pasteurizada para garantizar su higiene y seguridad alimentaria. Posee las mismas características que la yema fresca

Modo de empleo: según receta y siguiendo buenas prácticas de higiene y manipulación.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 10 kg

ALBUMINA DE HUEVO EN POLVO

Huevo **Dosis:** **SQ**

Clara de huevo de gallina pasteurizado, es un buen substitutivo de las claras de huevo crudas

Modo de empleo: mezclar 10 gramos de albúmina con 60 de agua. Una vez mezclados los productos, batiremos enérgicamente hasta la completa disolución del huevo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 10 kg

0606 - ENCOLANTE REBOZO

Encolante **Dosis:** **BPF**

Mezcla en polvo de ingredientes y aditivos, especialmente diseñado para aumentar la adherencia de empanados o especies de los productos objeto de rebozado.

Modo de empleo: se mezcla la dosis indicada con agua fría y declorada, procurando que el producto quede bien disuelto. Las piezas a rebozar se tratarán por inmersión justo antes del rebozado. Si slo se desea adherencia en determinadas partes de la superficie, basta con aplicar la solución allí donde deban adherirse las partículas, sea con un pincel o pequeña brocha o con spray.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 25 kg

0613 - ENCOLANTE PRES

Encolante **Dosis:** **BPF**

Mezcla en polvo de ingredientes y aditivos, especialmente diseñado para aumentar la adherencia de empanados o especies de los productos objeto de rebozado.
Encolante de baja viscosidad

Modo de empleo: se mezcla la dosis indicada con agua, procurando que el producto quede bien disuelto.
Las piezas a rebozar se tratarán por inmersión justo antes del rebozado.
Si solo se desea adherencia en determinadas partes de la superficie, basta con aplicar la solución allí donde deban adherirse las partículas, sea con un pincel o pequeña brocha o con spray.

Autorizado en: F CC CU PC A

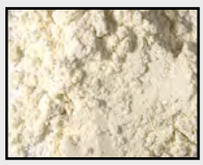
Alérgenos:

Envase: 5 kg 25 kg

0614 - ENCOLANTE SIST

Encolante **Dosis:** **BPF**

Mezcla en polvo de ingredientes y aditivos, especialmente diseñado para aumentar la adherencia de empanados o especies de los productos objeto de rebozado.
Encolante de baja viscosidad indicada para procesos industriales.



Modo de empleo: se mezcla la dosis indicada con agua, procurando que el producto quede bien disuelto.
Las piezas a rebozar se tratarán por inmersión justo antes del rebozado.
Si solo se desea adherencia en determinadas partes de la superficie, basta con aplicar la solución allí donde deban adherirse las partículas, sea con un pincel o pequeña brocha o con spray.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 kg 25 kg

13-SABORIZANTES

139 HUMOS

141 POTENCIADORES DE SABOR

143 EXTRACTOS

147 AROMAS

0039- 720 AROMA HUMO POLVO

Humo natural **Dosis:** **QS**

Aroma de humo natural en polvo, sin color

Modo de empleo: puede aplicarse mediante rociado, inmersión o incorporación directa en la fórmula. Los niveles de uso dependen del tipo de producto a preparar y del tipo de proceso que se lleve a cabo. Esta aplicación no precisa variación en sus fórmulas y sistema de trabajo habitual

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0061 - HUMO AFS MEGA 2000

Humo concentrado **Dosis:** **QS**

Humo líquido natural.
Este producto está diseñado para dar color y sabor a ahumado a los productos alimenticios, es concentrado, por lo que puede diluirse en agua al 1:6

Modo de empleo: puede aplicarse mediante rociado, inmersión o incorporación directa en la fórmula. Los niveles de uso dependen del tipo de producto a preparar y del tipo de proceso que se lleve a cabo. Esta aplicación no precisa variación en sus fórmulas y sistema de trabajo habitual.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0300 / 0302 - HUMO AROMA (líquido / polvo)

Humo disuelto **Dosis:** **QS**

Humo líquido en polvo natural.
Este producto está diseñado para dar color y sabor a ahumado a los productos alimenticios.

Modo de empleo: puede aplicarse mediante rociado, inmersión o incorporación directa en la fórmula. Los niveles de uso dependen del tipo de producto a preparar y del tipo de proceso que
Esta aplicación no precisa variación en sus fórmulas y sistema de trabajo habitual, ya que HUMO AROMA carece de contraindicaciones.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0301 - GLUSAL

Humo **Dosis: 1/10 gr/Kg**

Condimento líquido fermentado a base de especias con toque ahumado.
GLUSAL-SABOR, tiene sabor propio y la propiedad de aumentar el sabor tanto en elaborados crudos como cocinados, absorbiendo los sabores extraños que dejan algunas mezclas de carne y productos químicos.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite, no obstante para tener una orientación puede poner de 1 a 10 gramos por kilo de carne y en emulsiones y demás trabajos de charcutería puede aumentarse a voluntad. Para su aplicación no tiene que variar sus fórmulas y sistema de trabajo, ya que GLUSAL-SABOR, solo enriquece su buen gusto y carece de contraindicaciones

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0064 - EXTURA

Saborizantes naturales **Dosis: 0,05/0,5 g/Kg**

Extracto de levadura especializado caracterizado por el alto contenido de nucleótidos naturales que da poderosas propiedades de mejora del sabor. Además, este extracto de levadura otorga el sabor y la sensación salados en general.
Se aplica en todo tipo de productos alimenticios, especialmente indicado en productos cárnicos.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0304 / 0305 - ISADEX SABOR (líquido / polvo)

Saborizantes **Dosis: 1/10 gr/Kg**

Condimento fermentado a base de especias. Contiene glutamato
Tiene la propiedad de aumentar el sabor, absorbiendo los sabores extraños que dejan algunas mezclas de carne y productos químicos. En su aplicación no tiene variar sus fórmulas y sistema de trabajo este producto, solo enriquece su buen gusto y carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: la dosis de empleo no tiene límite, no obstante para tener una orientación puede poner de 1 a 10 gramos por kilo de carne y en emulsiones y demás trabajos de charcutería puede aumentarse a voluntad.

Autorizado en: CC CU PC A

Alergénos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0307 - ISADEX SINGLUT

Saborizantes **Dosis: QS**

Condimento fermentado a base de especias, sin glutamato
Tiene la propiedad de aumentar el sabor, absorbiendo los sabores extraños que dejan algunas mezclas de carne y productos químicos. En su aplicación no tiene variar sus fórmulas y sistema de trabajo este producto, solo enriquece su buen gusto y carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: puede aplicarse mediante rociado, inmersión o incorporación directa en la fórmula.
Los niveles de uso dependen del tipo de producto a preparar y del tipo de proceso que
Esta aplicación no precisa variación en sus fórmulas y sistema de trabajo habitual, ya que HUMO AROMA carece de contraindicaciones.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

EXC36 - SABOREX-C

Saborizantes **Dosis:** **2 gr/Kg**

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes como saborizante en elaborados cárnicos curados y cocidos.
Contiene glutamato y aromas.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: CC CU PC A

Alergénos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0306 - LAUREL EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente del laurel.

Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

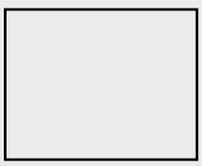
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0309- PIMIENTA EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente de la pimienta.



Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

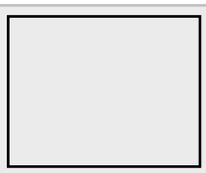
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0310 - ROMERO EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente del romero.



Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0311 - NUEZ MOSCADA EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente de nuez moscada.

Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

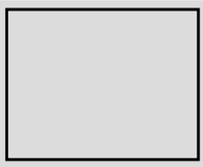
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0312 - TOMILLO EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente del tomillo.



Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

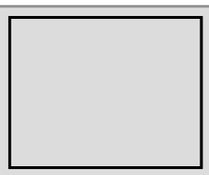
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0313 - PAPAYA EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente de finas hierbas



Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0314 - CLAVO EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente del clavo.

Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

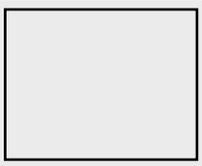
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0315 LIMON EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente de limón.



Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

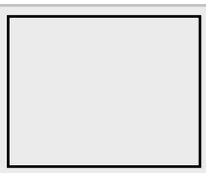
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0326 - ORÉGANO EXTRACTO

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente del orégano.



Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0704 - ROMERON

Extractos (Antioxidante natural) **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural líquido y concentrado extraído directamente de romero.
A parte de como aromizante, puede utilizarse como antioxidante natutal para eliminar todo tipo de “E”

Modo de empleo: se aplica directamente al producto disuelte en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0092 / 0076 / 0068 / 0002 - AJO

Materia prima **Dosis:** **QS**

Tiene un sabor con mucho carácter, perceptible a cierta distancia y de sabor fuerte acre, produce mal aliento debido a su elevado contenido en azufre.
Se utiliza como saborizante natural.

Disponible en: 0092 granulado, 0076 molido, 0068 laminado, 0002 líquido

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0144- EXTURA DE CARNE

Aromas carnicos **Dosis:** **QS**

Aromas hidrosolubles y liposolubles.
Se utilizan como sustitutivos de las especies o condimentos preparados para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 Kg 5 Kg 20 Kg

0132 - EXTURA POLLO ASADO

Saborizantes naturales **Dosis:0,05/0,5 g/Kg**

Extracto de levadura especializado caracterizado por el alto contenido de nucleótidos naturales que da poderosas propiedades de mejora del sabor. Además, este extracto de levadura otorga el sabor y la sensación salados en general.
Se aplica en todo tipo de productos alimenticios, especialmente indicado en productos cárnicos. Con aroma de pollo. Formato líquido

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 Kg 5 Kg 20 Kg

0303 SABOR 55 FRANFUTRH

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 Kg 5 Kg 20 Kg

0317- MORTADELA SABOR 17

Extractos **Dosis:** **1 g/kg**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

6011L - AROMA ROMERO

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

2182L - AROMA TOMILLO

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0182 - AROMA FINAS HIERBAS

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

6022L - ARMOA DE ALBAHACA

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

9005L - AROMA DE AJO

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

8920L -AROMA CHAMPIÑON

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

6451L- AROMA PIMIENTA

Aromas picantes **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

7058L - AROMA GUINDILLA

Aromas picantes **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

8317L - AROMA LIMON

Aromas frutales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 Kg 5 Kg 20 Kg

0129 - AROMA LIMONADA

Aromas frutales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 Kg 5 Kg 20 Kg

8463L - AROMA NARANJA

Aromas frutales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o disuelto en agua, a modo de papilla, y se mezcla homogéneamente.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 Kg 5 Kg 20 Kg

0501 - AROMA RON NEGRO

Aromas alcoholicos **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente sobre el producto, la papilla o por inyección

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0502 - AROMA VINO OPORTO

Aromas alcoholicos **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente sobre el producto, la papilla o por inyección

Autorizado en: F CC CU PC A

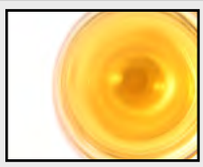
Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0504 - AROMO VINO JEREZ

Aromas alcoholicos **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.



Modo de empleo: se aplica directamente sobre el producto, la papilla o por inyección

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0503 -AROMA BRANDY

Aromas alcoholicos **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente sobre el producto, la papilla o por inyección

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

0251I - AROMA CHOCOLATE

Aromas duces **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente sobre el producto, la papilla o por inyección

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

8734L - AROMA TRUFA

Aromas vegetales **Dosis:** **QS**

Extracto natural liposoluble e hidrosoluble concentrado extraído directamente de diferentes especies para evitar la contaminación macrobiótica.
Se presenta en formato líquido.

Modo de empleo: se aplica directamente sobre el producto, la papilla o por inyección

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 1 kg 5 kg 20 kg

14-TEXTURIZANTES

155 GELIFICANTES Y RETENEDORES

158 EMULSIONANTES

0050 - GREISAN

Retenedoror y emulsionante **Dosis:** **QS**

Como texturizante mejora las características organolépticas del producto y permite reducir el contenido graso en los alimentos.
Retiene entre 3 y 6 veces su peso en aguay reduce la pérdida de agua en la cocción.
No confiere sabor, aroma ni color.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, a modo de papilla. Se amasa bien junto con la carne y se procede al embutido o conformado.Si se utiliza como texturizante, hay que tener en cuenta que 1 Kg. de GREISAN con 3 litros de agua equivalen a 4 Kg. de grasa.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0254 - FIBREXT

Retenedoror y emulsionante **Dosis:** **10/80 g/Kg**

Mezcla de ingredientes funcionales para retener y mejorar la textura en elaborados cárnicos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con agua fría (mín. 15%) y se añade a la masa cárnica.

Autorizado en: F CU PC A

Alérgenos:

Envase: 5 Kg 20 Kg

0601 - FLOR VEGETAL

Retenedor y emulsionante **Dosis:** **QS**

Producto gelificante y absorbente. Su principal misión está en los elaborados curados, donde absorbe y mantiene los jugos de la carne, al tiempo que los liga y los mantiene elásticos, conservando su humedad y facilitar el corte. Permite la absorción de 4 Kg. de agua, quedando la masa compacta. En los embutidos tratados por el calor, solo trabaja como espesante.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente en polvo a la masa cárnica; en caso de añadirse agua al embutido elaborado, el agua debe añadirse después de la Flor Vegetal.
También puede mezclarse Flor Vegetal con agua formando una papilla, que se mezcla y amasa bien con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0624 - FLOR VEGETAL SL

Retenedoror y emulsionante **Dosis:** **QS**

Producto gelificante y absorbente. Su principal misión está en los elaborados curados, donde absorbe y mantiene los jugos de la carne, al tiempo que los liga y los mantiene elásticos, conservando su humedad y facilitar el corte. Permite la absorción de 4 Kg. de agua, quedando la masa compacta. En los embutidos tratados por el calor, solo trabaja como espesante. Sin Lactosa

Modo de empleo: se puede aplicar directamente en polvo a la masa cárnica; en caso de añadirse agua al embutido elaborado, el agua debe añadirse después de la Flor Vegetal.
También puede mezclarse Flor Vegetal con agua formando una papilla, que se mezcla y amasa bien con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0605 - SUAVIT

Retenedor y suavizante **Dosis:** **10/50 g/Kg**

Mezcla de ingredientes y aditivos con acción espesante y emulgente y suavizante. Esta especialmente indicado en el tratamiento de tripa fresca para embutir, dándole suavidad y cuerpo.

Modo de empleo: se mezcla entre 10 gr. y 50 gr. por litro de agua y se disuelve bien. A continuación se tratan las tripas, por inmersión en la solución, durante al menos 30 minutos. Transcurrido este tiempo, las tripas quedan más suaves y esponjosas, listas para su uso.

Autorizados en: CC CU

Alergenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0607 - ECHE L

Retenedor **Dosis:** **QS**

Producto gelificante, absorbente y emulsionante. Principalmente destinado a embutidos frescos, semi-curados y curados como espesante. En cocidos se emplea por su aporte de proteínas. Absorbe y mantiene los jugos de la carne, al tiempo que los liga y los mantiene elásticos, conservando su humedad y facilitando el corte.
La fuerza de absorción es de 1 Kg. de producto por 4 Kg. de agua, y muy tolerante.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente en polvo a la masa cárnica; en caso de añadirse agua al embutido elaborado, el agua debe añadirse después de ECHE'L.
En cualquier caso, puede mezclarse ECHE'L con agua formando una papilla, que se mezcla y amasa bien con la masa cárnica.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0610 - ESPESOL

Espesante **Dosis:** **5/20 g/Kg**

Producto espesante instantáneo para productos alimenticios. Se caracteriza por ser un espesante de textura suave, rápida hidratación y sabor neutro. Es u producto estable y no presenta sinéresis en: los medios ácidos, el horneado, el almacenamiento y ciclos de congelación y descongelación.
Mantiene la textura y la consistencia, y es apta para la congelación.

Modo de empleo: se puede aplicar en cualquier punto de proceso acostumbrado.
Producto espesante ideal en: Salsas y sopas, rellenos de preparación en frío a base de carne, verduras o frutas, Masas congeladas y Aderezos para ensalada.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0623- DEXTAN

Emulsionante **Dosis:** **0,1/15 g/Kg**

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes. Puede aplicarse a todo tipo de elaborados cárnicos, tiene también aplicaciones en restauración, platos envasados y precocinados, salsas y en productos lácteos. Su principal función es la de emulsionante-gelificante y ligante.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua, a modo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0602 - SOLIANT

Emulsionante **Dosis:** 0,1/15 g/Kg

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes para la elaboración de todo tipo de productos cocidos como; Frankfurt, catalana, "Bull", patés, etc. La finalidad de este producto es la de mejorar el ligado, la textura, la emulsión, la consistencia de los productos acabados, regular el pH, enriquecer el sabor y estabilizar la carga reduciendo las mermas.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, en forma de papilla

Autorizado en: CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0603 - TAFOST

Emulsioante **Dosis:** 10/100 g/Kg

Regulador del pH y cohesionador de todo tipo embutidos; en curados regula el pH, y en los tratados por calor liga carnes y grasas aparte de retener líquido.
TAFOSF puede trabajar también como aditivo para salmuera, sobre la base de fosfatos, para la fabricación de productos cocidos inyectados como jamón cocido, lomo cocido, bacón, etc.

Modo de empleo: puede aplicarse directamente en polvo o mezclado en agua, a modo de papilla, para amasarse con la masa cárnica antes de la fase de embutido.
Para aplicación en salmuera, simplemente hay que diluir la dosis indicada en la salmuera.

Autorizados en: CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0611 -SOLIANT VEGETAL

Emulsionante **Dosis:** QS

Mezcla en polvo de aditivos e ingredientes para la elaboración de todo tipo de productos cocidos como; Frankfurt, catalana, "Bull", patés, etc. La finalidad de este producto es la de mejorar el ligado, la textura, la emulsión, la consistencia de los productos acabados, regular el pH, enriquecer el sabor y estabilizar la carga reduciendo las mermas.

Modo de empleo: se aplica mezclado con agua, en forma de papilla

Autorizados en: CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0618 - FLAGE

Retenedor **Dosis: 10/100 g/Kg**

Mezcla de ingredientes en polvo, con acción gelificante y absorbente. Está principalmente indicado en elaborados frescos como Salchichas, Hamburguesas y en elaborados tratados por calor como Salchichas Frankfurt, pastas finas, Barra York, Jamón cocido, etc.
La fuerza de absorción es de 1 por 10.

Modo de empleo: se puede aplicar directamente en polvo a la masa cárnica; en caso de añadirse agua al embutido elaborado, el agua debe añadirse después de la Flage. También puede mezclarse Flage con agua formando una papilla, que se mezcla y amasa bien con la masa cárnica. Este producto asimila muy bien su propio exceso, siempre quedando elástica y sin embarrar la masa si se mantiene fría.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

1059 - TEX-VEGAN SOJA

Preparado semi-completo **Dosis: 200 g/kg**

Proteína texturizada de soja con la finalidad de mejorar la textura y emulsión en elaborados frescos vegetarianos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con el agua y después añadimos el aceite. Se amasa y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

1060 - TEX-VEGAN GUISANTE

Preparado semi-completo **Dosis: 200 g/kg**

Proteína texturizada de guisante con la finalidad de mejorar la textura y emulsión en elaborados frescos vegetarianos.

Modo de empleo: se mezcla la dosis con el agua y después añadimos el aceite. Se amasa y se procede al embutido o conformado.

Autorizado en: F PC

Alérgenos:

Envase: 5 kg 20 kg

15-COLORANTES

161 AMARILLO

162 MARRÓN

163 ROJO

165 OTROS

0040 - AMARILLO AZFRAN

Colorante natural **Dosis:** **QS**

Extracto de azafran 100% natural. Su aspecto en polvo es de color amarillo-anaranjado.

Modo de empleo: se añade directament en polvo o mezclado en agua

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0804 - AMARILLO HUEVO

Colorante amarillo **Dosis:** **QS**

Mezcla de ingredientes colorante amarillo natural. Está especialmente indicado en todo tipo de productos elaborados alimentarios.
Producto que carece de contraindicaciones.

Modo de empleo: se añade directamente al producto a aplicar. o mezclado en agua.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0805 - AMARILLO ALIMENTARIO

Colorante amarillo **Dosis:** **QS**

Colorante sintético mezclado al 3% en polvo.
La dosis viene determinada por el reglamento (UE) 1333/2008 y posteriores modificaciones

Modo de empleo: se añade directamente al producto a aplicar. o mezclado en agua.

Autorizado en: CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0801 - MARRON CARAMELO

Colorante marrón **Dosis:** **QS**

Colorante caramelizado con sabor especiado.
Es termoestable y especialmente indicado para frankfurt, mortadelas, jamón cocido, pasta de sobrasada y panceta.

Modo de empleo: se añade directamente al producto a tratar.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 20 kg

1108 - SALSA PARIS

Salsa **Dosis:** **QS**

Mezcla de aditivos completa para dar color y sabor en productos cocinados de manera fácil y rápida.
Mantiene la textura y la consistencia, y es apta para la congelación.

Modo de empleo: se añade el producto en función de la intensidad de color deseado.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1,3 kg 5 kg 20 kg

0308 - PIMENTON BASE ACEITE

Colorante rojo **Dosis:** 5/100 g/Kg

mezcla líquida de aditivos e ingredientes de color rojo. La finalidad de este producto es, por sus propiedades termoestables, dar sabor, color y brillo a elaborados alimentarios.

Modo de empleo: se aplica directamente

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0802 - ROJO CARMIN 20%

Colorante rojo natural **Dosis:** QS

Colorante natural mezclado al 20% en maltodextrina.
La dosis viene marcada por el Reglamento (UE) 1333/2008 y posteriores modificaciones.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua a mofo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0803/0809 - ROJO CARMIN 2%

Colorante natural rojo **Dosis:** QS

Colorante natural mezclado al 2% en maltodextrina o soporte líquido
La dosis viene marcada por el Reglamento (UE) 1333/2008 y posteriores modificaciones.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua a mofo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 Kg 5 Kg 20 Kg

0807 - ROJO CARMIN 5%

Colorante natural rojo **Dosis:** **1/15 g/Kg**

Colorante natural mezclado 5% en soporte líquido.
La dosis viene marcada por el Reglamento (UE) 1333/2008 y posteriores modificaciones.

Modo de empleo: se aplica directamente en polvo o mezclado con agua a mofo de papilla.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0808 - POLNET COLOR

Colorante natural rojo **Dosis:** **1/15 g/Kg**

Colorante concentrado de plantas considerado “coloring food”

Modo de empleo: espolvorear en la fase de mezclado con el resto de ingredientes o mezclar con agua no clorada antes de añadir el producto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 2 kg 5 kg 20 kg

0806 - DORASOL

Dorador natural **Dosis:** **QS**

Diseñado para dar color dorado o brasear los productos alimentarios, desarrolla con el calor, un color moreno intenso en reacción con las proteínas del alimento a colorear

Modo de empleo: se puede diluir hasta en un 50% dependiendo de la intensidad del color deseado. Se puede obtener una coloración superficial con spray o pintando el alimento a colorear o incorporándolo a la masa como en un pate o franfurth.

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 1,1 kg 5 kg 20 kg

OTROS

16-CONSERVAS

167 CEBOLLA

0508 - CEBOLLA PRE FRITA

Conserva en aceite **Dosis:** **QS**

Cebolla troceada en dados de 6x6 mm. pre frita en aceite de oliva y envasada en bolsas antisépticas, tras un proceso de pelado, cortado, esterilizado y envasado.

Modo de empleo:

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 15 kg

0509 - CEBOLLA PURE

Conserva **Dosis:** **QS**

El puré de cebolla se almacena a temperatura ambiente, por lo que no es necesaria la refrigeración. Vienen en bolsas asépticas y se preparan a partir de variedades de cebolla limpias, sanas y bien maduras, con pulpa dorada, piel firme y dulces.
Muy productivos para platos preparados como salsas, y material precocinado.

Modo de empleo:

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 20 kg

0509 - CEBOLLA COCIDA

Conserva en su jugo **Dosis:** **QS**

Cebolla cortada y cocida en su propio jugo.
Muy utilizada lasaña, macarrones, ravioles, albóndigas, croquetas, salsas, patés, pasteles, morcillas y salchichas y muchos otros.

Modo de empleo:

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 15 kg

0522 - CEBOLLA CARAMELIZADA

Conserva en su jugo **Dosis:** **QS**

Las cebollas caramelizadas mejoran su increíble sabor natural. Son excelentes en sándwiches, pizzas, pastas, sopas, platos de carne, pescado y huevos, o en bandejas de aperitivos que decoran.

Modo de empleo:

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 15 kg

17-ADITIVOS

171 LISTADO POR REF. SANITARIA

CÓD. SANCAN	ADITIVO	Nº E	CLASE
00000053	TARTRAZINA 85%	E-102	COLORANTE
00000008	ROJO CARMIN 50%	E-120	COLORANTE
00000016	ROJO CARMIN 29%	E-120	COLORANTE
00000037	ROJO PUNCEAU (85%)	E-124	COLORANTE
00000067	ROJO CONACERT	E-128	COLORANTE
00000051	ROJO ALLURA 85%	E-129	COLORANTE
00000035	CARAMELO COLOR	E-150D	COLORANTE
00000031	PROPILENGLICOL 1,2	E-1520	HUMECTANTE
00000154	CARBON VEGETAL	E-153	COLORANTE
00000028	BETACAROTENO 1%	E-160A	COLORANTE
00000038	ACIDO SORBICO	E-200	CONSERVANTE
00000001	SORBATO POTASICO	E-202	CONSERVANTE
00000007	ACIDO BENZOICO	E-210	CONSERVANTE
00000006	BENZOATO SODICO	E-211	CONSERVANTE
00000009	SULFITO SÓDICO	E-221	CONSERVANTE
00000026	METABISULFITO DE SOSA	E-223	CONSERVANTE
00000143	METABISULFITO POTASICO	E-224	CONSERVANTE
00000005	NITRITO SODICO	E-250	CONSERVANTE
00000004	NITRATO POTASICO	E-252	CONSERVANTE
00000058	DIACETATO SÓDICO	E-262	CONSERVANTE
00000117	ACIDO LACTICO	E-270	ANTIOXIDANTE
00000014	ACIDO ASCORBICO	E-300	ANTIOXIDANTE
00000013	ASCORBATO SODICO	E-301	ANTIOXIDANTE
00000025	VITAMINA-E TOCOFEROL	E-306	ANTIOXIDANTE
00000029	BHA BUTILHIDROANISOL	E-320	ANTIOXIDANTE
00000003	BHT BUTILHIDROTOLUENO	E-321	ANTIOXIDANTE
00000017	LACTATO SODICO POLVO	E-325	ANTIOXIDANTE
00000015	ACIDO CITRICO	E-330	ANTIOXIDANTE
00000002	CITRATO SODICO	E-331	ANTIOXIDANTE
00000020	TARTRATO POTASICO(CREMOS TARTARO)	E-336	ANTIOXIDANTE
00000060	ALGINATO SODICO	E-401	GELIFICANTE
00000137	CARRAGENATO KAPPA	E-407	GELIFICANTE
00000041	GOMA GUAR	E-412	GELIFICANTE
00000030	GOMA XANTANA	E-415	GELIFICANTE
00000184	SORBITOL POLVO	E-420	GELIFICANTE
00000045	TRIPOLIFOSFATO SODICO	E-451	EMULSIONANTE
00000131	METILCELULOSA	E-461	GELIFICANTE
00000034	CARBOXIMETILCELULOSA	E-466	GELIFICANTE
00000046	BICARBONATO SODICO	E-500(ii)	ANTIAGLOMERANTE
00000147	CLORURO POTASIC	E-508	ANTIAGLOMERANTE
00000065	CLORURO CALCICO	E-509	ANTIAGLOMERANTE
00000066	CLORURO MAGNESIO	E-511	ANTIAGLOMERANTE
00000012	SULFATO ALUMINIO	E-523	ANTIAGLOMERANTE
00000181	HIDROXIDO SÓDICO	E-524	ESTABILIZANTE
00000180	HIDROXIDO POTASIO	E-525	ESTABILIZANTE
00000176	DIOXIDO DE SILICIO	E-551	ANTIAGLOMERANTE
00000010	GLUTAMATO MONOSODICO	E-621	POTENCIADOR SABOR
00000032	GLICINA SÓDICA	E-640	POTENCIADOR SABOR

16-INGREDIENTES

173 LISTADO ALFABÉTICO

CÓD. SANCAN	INGREDIENTE
00000113	ALBUMINA DE HUEVO EN POLVO
00000159	ALMIDON DE GUISANTE NASTAR
00000050	ALMIDÓN DE TAPIOCA
00000120	ALMIDÓN PREGEL GUISANTE
00000011	ALMIDON PREGEL MAÍZ
00000144	AROMA CARNE
00000145	AROMA POLLO
00000167	AZUCAR CRISTAL N 2 SP
00000141	AZÚCAR INTEGRAL moscovada
00000174	BROMELAINA 1200 GDV
00000027	CASEINATO SODICO
00000118	DEXTRINA BLANCA
00000022	DEXTROSA
00000134	ESCAMAS SAL
00000044	EXTRUSADO MAIZ B714
00000064	EXTURA
00000132	EXTURA POLLO ASADO
00000048	FECULA DE PATATA
00000177	FIBRA DE GUISANTE CELLULA
00000146	FIBRA DE GUISANTE SWELITE
00000125	FLOR DE SAL
00000018	GELATINA 150 PS 30
00000055	HUEVO ENTERO EN POLVO
00000036	INULINA
00000155	JARABE GLUCOSA
00000056	LACTOALBUMINA 80% PROTEINA
00000019	LACTOSA
00000021	LECHE EN POLVO 1%
00000100	LECHE EN POLVO 26%
00000033	MALTODEXTRINA
00000168	MAXAROM RYE ASADO
00000142	MAXAROM RYE CERDO
00000133	MAXAVOR RYE D TERNERA
00000183	NATA EN POLVO 50%
00000069	OLEORESINA 50.000
00000178	PAPAINA
00000047	PHYTOSTEROL 99% non GMO
00000165	PROTEINA GUISANTE
00000049	PROTEINA SOJA 68%
00000179	SAL FOMENTO
00000043	SAL PI
00000186	VINAGRE EN POLVO
00000136	YEMA DE HUEVO

20-ACCESORIOS

175 ATADO

176 ALMACENAJE

178 PRODUCCIÓN

BOBINAS HILO

Atado

Bobines de hilo para atar:
-C-15 60% poliéster - 40% algodón. Muy resistente con siete puntas.
-9N/C 100% poliéster. Muy resistente con nueve puntas.
Con registro sanitario.

Disponible en: blanco

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg 2 kg

MADEJA

Atado

Bobinas de hilo para atar:
-N-9 Muy resistente con 9 puntas.
Con registro sanitario.

Disponible en: blanco y rojo

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase: 1 kg

HILO CORTADO

Atado

Hilo cortado a 45 cm
-Nº1 con nueve puntas.
-nª2 con once puntas.
Con registro sanitario.

Disponible en: blanco - rojo - azul - verde - amarillo - negro - blanco/rojo - blanco/azul - blanco/verde - blanco/amarillo - blanco/amarillo - blanco/negro - rojo/azul - rojo/amarillo - azul/blanco

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase: 5 kg

BOLSA DE VACIO

Almacenamiento

Desde 70 a 140 micras. Alta funcionalidad y calidad.

Disponible en: 110x400 - 120x200 - 120x400 - 140x450 - 150x200 - 150x300 - 150x500 - 160x250 - 165x225 - 165x350 - 170x250 - 180x250 - 200x250 - 200x300 - 200x500 - 220x300 - 225x300 - 250x350 - 250x400 - 270x400 - 300x350 - 300x400 - 350x700 - 350x450 - 370x600
Solicitar presupuesto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

BOLSA TRANSPARENTE/METALIZADA

Almacenamiento

Bolsas con una cara transparente y otra metalizada, muy recomendable para embutidos.
Solicitar presupuesto.

Disponible en: 170x250 - 200x300

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

BOLSA RETRACTIL

Almacenamiento

La bolsa después de proceder al envasado al vacío de los productos se adapta a su forma.
Solicitar presupuesto.

Disponible en: 140x250 - 150x250 - 150x400 - 150x450 - 150x600 - 200x300 - 200x400 - 300x450 - 300x500 - 325x550 - 325x550

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

LÁMINAS

Almacenamiento

Lámina de soporte para envasar embutidos al vacío.

Disponible en: 140x200 - 165x200 (180 micras)

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase:

CELOFANES PARA HAMBURGUESA

Complementos

Celofanes para la protección de hamburguesa en diferentes gramajes.

Disponible en: Oval 8x11
Redondo 50 mm - 65 mm - 98 mm - 130 mm 150 mm
Cuadrado 5x5
Bobinas y packs para máquina Gaser

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

TRIPAS ARTIFICIALES

Embutir

Común en embutidos cocidos de gran calibre, por ejemplo, mortadelas, chopes, etc. La característica más importante son su resistencia en la embutición, en el clipado y en la cocción. Además resultan impermeables y evitan más las pérdidas de agua y entradas de gases, como el oxígeno.

Disponible en: Solicitar información y presupuesto.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

PALILLO

Complementos

-Bambú. Muy resistente al fuego
-Madera Mejor acabado

Disponible en: 245x3,8 mm. - 200x3 mm. (solo bambú)
Paquetes de 1000 unidades o cajas

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

MALLAS

Complementos

Se utiliza para mantener la forma de algunos rellenos de carne en crudo o cocinado.

Disponible en: 12c - 14c - 16c - 18c -20c - 22c - 24c - 26c - 28c
Se sirve por unidades.

Autorizado en: F CC CU PC A

Alérgenos:

Envase:

EQUIPACION PERSONAL

Complementos

Delantales, botas, zapatos, equipos de limpieza.....

Disponible en: en diferentes tallas y modelos
Solicitar información y presupuesto.

Autorizados en: F CC CU PC A

Alergenos:

Envase:

Polígono Els Dolors

Castelltallat, s/n

(junto recinto ferial)

08243 Manresa

(Barcelona) Spain

Tel: + 34 93 873 16 35

www.sancan.com