

Producto A305092

## **Mezcla de aromatizante natural e idéntico al natural de queso cheddar con resaltador de sabor. Uso industrial exclusivo. Solvarom Cheddar.**

**Componentes:** Aromatizante natural e idéntico al natural de queso cheddar.  
Glutamato de sodio - resaltador de sabor INS 621  
Acido Acetico INS 260  
Inosinato de sodio - resaltador de sabor INS 631  
Guanylato de sodio - resaltador de sabor INS 627  
Acido silícico – antiaglutinante antiapelmazante INS 551

### **Datos Analíticos:**

**Apariencia:** Polvo amarillo – amarillo oscuro higroscópico

**Aplicación:** Solvarom CHEDDAR es usado para la estandarización de perfil de sabor de quesos procesados y análogos. El perfil de sabor óptimo se desarrolla después de un período de 3 días. El rango de dosis de SOLVAROM depende del perfil final de sabor a alcanzar y del sabor original de la materia prima a ser procesada.

**Dosis sugerida:** 0,5% a 1,0% en quesos procesados

**Almacenamiento:** En lugar fresco y seco a temperatura menor a 25 grados.

**Envasado:** 25 kg en cajas multiuso en bolsa de polietileno

**Vida útil:** 18 meses de la fecha de elaboración

**RNE** 21-112368  
**RNPA** 21-117432

**NORMATIVA**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, LEY 18284 Y NORMATIVAS REGLAMENTARIAS

Estas informaciones corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y pretende instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones. Con ello no quedan garantizadas propiedades de los mismos o su aptitud para un uso concreto. No puede derivarse de ello una obligación jurídica. Se habrá de tener en cuenta posibles derechos de propiedad industrial. Se garantiza la buena calidad de los productos según nuestras Condiciones Generales de Venta.

01-2019