

ÁCIDO LÁCTICO

FUNCIONALIDAD

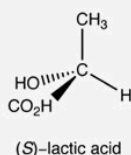
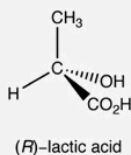
Potenciador de sabor, regulador de pH, acidulante, acidificante

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Cárnicos: Agente antimicrobiano que evita el desarrollo de patógenos en los productos además de ayudar al perfil de sabor, ligar el agua libre y reducir la presencia de sodio. En la mayoría de las ocasiones se aplica en su forma de sal.

Vegetales encurtidos, salsas y aderezos: Controla microorganismos indeseables que pueden descomponer estos productos.

Bebidas, dulces suaves y duros, sazónador de productos cárnicos y lácteos: Otorga un perfil ácido agradable



★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
BRC
ISO 9001
ISO 14000
ISO 22000
OHSAS 18000

★ FUENTE DE ORIGEN

Producto obtenido a partir de fermentación de maíz
Libre de OGM
Libre de Alérgenos

★ DOSIS

BPF Acuerdo de aditivos
*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Garrafón 25 kg
Tambo 250 kg

➤ También contamos con:
Ácido cítrico
Ácido sórbico
Entre otros

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30