



# NATAMICINA

## FUNCIONALIDAD

### Conservador natural

#### ★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Inhibidor de moho, levadura y sus toxinas para el tratamiento de la superficie de quesos duros, semiduros y semiblandos; y de embutidos secados y curados, por su baja solubilidad, sin interferir en el curso de las fermentaciones naturales de ciertos productos. El etiquetado obligatorio es necesario cuando no se utiliza en la corteza. Sensible a la luz, a presencia de metales y estable en pH de 5-7.5. También se conoce como Pimaricina. Dentro de las aplicaciones principales están:

**Quesos frescos, maduros y procesados**  
**Cárnicos en salmueras**  
**Cárnicos secos**  
**Panificación**  
**Tortillas de harina**

#### ★ CERTIFICACIONES

|            |           |
|------------|-----------|
| Kosher     | ISO 22000 |
| Halal      | ISO 9001  |
| FSSC 22000 | ISO 14000 |

#### ★ FUENTE DE ORIGEN

Fermentación controlada en medios basados en dextrosa por *Streptomyces natalensis*  
Libre de OGM

#### ★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos

Quesos frescos, maduros o procesados: 40mg/Kg, sólo en superficie.

Productos Cárnicos: entre 6 y 20 mg/Kg.

Productos de panificación: 14mg/Kg.

Tortillas de harina de trigo: 20mg/Kg

COFEPRIS

Bebidas No alcohólicas: max. 5 mg/L

Pan: max. 14mg/Kg

Tortillas: max. 20 mg/Kg

CODEX / JECFA

Quesos análogos, procesados con proteína de leche: 40 mg/Kg

Carnes procesadas y tratadas sin calor: 20 mg/Kg

Carnes curadas y tratadas sin calor: 6 mg/Kg

\*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

#### ★ PAÍS DE ORIGEN

China

#### ★ VIDA ÚTIL

2 años

#### ★ PRESENTACIÓN

Bote de 0.5 kg

➤ También contamos con:  
Nisina y otros conservadores.

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