



NISINA

FUNCIONALIDAD

Conservador natural.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Obtenida de la fermentación de bacterias sauerkraut de *Lactococcus lactis* R5 y *Lactococcus lactis* 22186. Tienen una estructura similar, pero varían en un solo residuo de aminoácidos en la posición 27; Histidina en nisina Vegetal a y asparagina en Nisin Vegetal Z. Inhibidor de bacterias Gram-positivas y también se ha demostrado ser efectivo contra bacterias Gram-negativas y bacilos resistentes al calor como *Listeria monocitógenas*. Estable a pH entre 3 y 4.

Dentro de las aplicaciones principales están:

Quesos frescos, maduros y procesados

Productos cárnicos

Leches fermentadas o acidificadas

Mayonesa y aderezos

Huevo líquido

Sopas y Caldos envasados, embotellados y congelados

Cerveza y Vino

★ CERTIFICACIONES

Halal ISO 22000

Kosher ISO 9001

FSSC 22000 ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Fermentación de bacterias

Lactococcus lactis.

Libre de Alérgenos

Libre de OGM

★ DOSIS

Acuerdo de Aditivos / CODEX

Quesos frescos, maduros o procesados: 12.5 mg/Kg, sólo en superficie.

Leche fermentada o acidificada y dulces a base de leche: 10 mg/Kg.

Aderezos de mayonesa : 10 mg/Kg

Huevo líquido refrigerado o congelado: max. 6.25 mg/Kg.

Productos cárnicos: 12.5mg/Kg

Sopas y caldos envasados: 5 mg/Kg

CODEX / JECFA

Ingesta diaria aceptable (IDA): 0-33 000 unidades/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:

Natamicina y otros conservadores.

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