



GLUTAMATO MONOSÓDICO (mallas 100 y 60-120)

FUNCIONALIDAD

Potenciador de sabor.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Su uso en la industria de alimentos se basa en sus propiedades como potenciador de sabores, principalmente sabores cárnicos y productos salados. Se adiciona en:

Botanas

Sazonadores

Aderezos

Productos enlatados: sopas, encurtidos

Cubos de concentrados de pollo / carne

Sabores, condimentos

Cárnicos

★ CERTIFICACIONES

Kosher

Halal

BRC

ISO 22000

ISO 9001

★ FUENTE DE ORIGEN

El glutamato monosódico es la sal sódica del ácido L-glutámico.
Libre de GMO.

★ DOSIS

CODEX y Acuerdo de aditivos, de acuerdo a BPF.

Se recomienda en dosis entre el 0.1 y el 0.8%.

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Saco de 25 kg

➤ También contamos con:

I+G

Sabores enzimáticos.

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