



I+G (Inosinato + Guanilato)

FUNCIONALIDAD

Potenciador de sabor.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Tanto el guanilato (GMP) como el inosinato (IMP) son nucleótidos que se pueden obtener por una degradación química o enzimática de los ácidos nucleicos, o por diversos procesos de fermentación.

Se utiliza en diversas aplicaciones para potenciar sabores como la sal y umami:

Marinadores para carnes

Salsas

Sazonadores, condimentos

Botanas

Sopas en polvo

Concentrados de Caldo en polvo o cubos.

★ CERTIFICACIONES

Halal ISO 22000

Kosher ISO 9001

BRC. ISO 14000

★ FUENTE DE ORIGEN

Es una mezcla 50:50 de 5'-inosinato de disodio y 5'-guanilato de disodio

Libre de Alérgenos

Libre de OGM

50 % IMP	Fermentación de azúcar de caña
50% GMP	Fermentación de solución de dextrosa (almidón de tapioca)

★ DOSIS

CODEX (mg de aditivo/Kg de Alimento)

Aditivo que puede ser utilizado de acuerdo con BPF.

COFEPRIS

Aditivo que puede ser utilizado de acuerdo con BPF.

NOM-131-SSA1-2011 Fórmulas de inicio y para necesidades especiales de nutrición:

min. 1.9mg/100 kcal, max. 16mg/100kcal.

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

★ PAÍS DE ORIGEN

Indonesia

★ VIDA ÚTIL

3 años

★ PRESENTACIÓN

Caja 10kg

➤ También contamos con:
Glutamato monosódico
Sabores enzimáticos

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