

1021010

# MELACIDE SC 20

## Para uso alimentario industrial

**ANTIOXIDANTE - ANTIMELANOSICO PARA CRUSTACEOS Y CEFALOPODOS CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS. USO EN BUQUE DE PESCA, GRANJA ACUICOLA O FACTORIA.**

### CARACTERISTICAS

**MELACIDE SC 20** es un compuesto en polvo, finamente granulado. Bajo residual de SO<sub>2</sub>. Seguro en su manejo, sin vapores molestos. Para empleo por inmersión.

### FUNCION TECNOLOGICA

**MELACIDE SC 20** posee como función tecnológica, evitar procesos de oxidación enzimática (melanosis), y procesos de oxidación catalítica del contenido en iones metálicos en los crustáceos y cefalópodos, fijando los colores naturales como recién capturados.

### FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

Uso por inmersión, disuelto en agua dulce o de mar en proporción del 1,5 - 2 %. Una vez lavado el crustáceo y antes después de la clasificación, sumergir el crustáceo durante un tiempo de 1 - 7 min. (menor tiempo, mayor concentración). Temperatura del baño entre 5 - 20° C. Pudiendo pasar entre 5 - 7 kgs. de crustáceo por ltr. de baño, con una duración máxima de 8 horas.

Control de residual de SO<sub>2</sub>, correcto entre 20 - 60 ppm (sobre tejido muscular).

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 04/09/2018).

### REGULACION SANITARIA

**MELACIDE SC 20** está formulado con materias de grado alimentario, aprobadas por los Reglamentos y Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.

**Composición:** Antioxidantes: Metabisulfito de sodio (E-223), Ascorbato sódico (E-301) y Citratos de sodio (E-331). Estabilizante: Difosfatos (E-450).

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envasado en saco plástico de 20 Kg neto. Almacenar en un lugar fresco y seco. Mantener el envase cerrado después de su uso para una mejor conservación del producto.

**CADUCIDAD:** 24 meses desde la fecha de fabricación.

**ALÉRGENOS:** Contiene sulfitos.

### REGISTRO SANITARIO

31.01204/PO

## ESPECIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTOS

### INFORME TECNOLÓGICO PARA EL TRATAMIENTO DE CRUSTACEOS

#### TRATAMIENTO DE CRUSTACEOS EN BUQUE DE PESCA O EN FACTORIA

Producto : **MELACIDE SC 20**

#### ESQUEMA DEL PROCESO

- 1) Recepción del crustáceo
- 2) Lavado del crustáceo
- 3) Clasificación según tamaño
- 4) Baño de tratamiento y conservación

Formación de un baño con agua de mar o con agua dulce.

Producto : **MELACIDE SC 20**

Concentración : 2 % (20 grs. por litro de baño)

Temperatura del baño : 5 - 25° C

Tiempo de inmersión : 5 - 7 min. para crustáceos pequeños (camarón, langostino, gamba, etc.)  
15 - 20 min. para crustáceos grandes (cigala, centolla, cangrejo real, langosta, etc.)

Carga de baño : 1 kg. de crustáceo / 1 ltr. de baño.

Rendimiento del baño : 5 - 6 kgs. de crustáceo por ltr. de baño

Duración del baño : Máxima de 8 horas.

Sacar y dejar escurrir.

Residual de SO<sub>2</sub> correcto: entre 20 - 60 ppm.

- 5) Congelación del crustáceo. Recomendamos para el glaseo del producto congelado, la utilización de uno de nuestros productos de glaseo, el **TQI ANPEX GLASS 30 PT.**