

1010010

TQI ANPEX 100/C

Para uso alimentario industrial

ANTIOXIDANTE-ESTABILIZANTE DEL COLOR PARA PESCADOS DE PIEL ROJA, INMEDIATAMENTE DESPUES DE CAPTURADOS, EN BUQUE DE PESCA O PISCIFACTORIA, CON O SIN EVISCERAR, ENTEROS O FILETEADOS, PREVIO A SU CONGELACION O ULTRACONGELACION.

CARACTERISTICAS

Es un producto en polvo, de color blanco cremoso, finamente granulado mezcla de aditivos alimentarios. Inodoro e insípido. Totalmente soluble en agua, con ajuste de pH suavemente alcalino. Seguro en su manejo.

FUNCION TECNOLOGICA

Posee como función tecnológica, evitar el desarrollo de procesos enzimáticos de oxidación del contenido graso, y procesos catalíticos de oxidación del contenido metálico (pérdida de color), manteniendo la calidad y textura del tejido muscular. Particularmente recomendado para aquellas especies de pescado con fuerte pigmentación de la piel y colores llamativos (Gallineta, Platija, Besugo, Pargo, Bertán, Salmonete, Fletan, Rubio, Escarapota, etc.), que una vez congelado presentan la tendencia a la pérdida de color, adquiriendo tonos amarillos, marrones o negruzcos, modificados de su color natural. Fija el color manteniendo el brillo y la viveza de la piel y escamas. Manteniendo la tersura y brillo de los ojos. Se emplea para pescados enteros o troceados, previo a su congelación o ultracongelación.

FORMA Y DOSIS DE EMPLEO

Se emplea por inmersión o aspersión, disuelto en agua dulce o salada, en proporción del 1 - 1,5 % (1 a 1,5 kilos por 100 litros de agua). Temperatura entre 5 - 15° C. Inmersión del pescado, una vez limpio, durante un tiempo de 30 segundos a 2 minutos, recién capturado. Sacar, escurrir y congelar.

Para definir el proceso más adecuado, recomendamos consultar con nuestro Departamento de Asistencia Tecnológica. (F.U.R. 28/02/2020).

REGULACION SANITARIA

TQI ANPEX 100/C 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: Citratos de sodio (E-331), Eritorbato de sodio (E-316) y Ácido cítrico (E-330).

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Envasado en saco plástico o cubo 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: 12 meses desde la fecha de fabricación.

ALÉRGENOS: No contiene alérgenos (Posible presencia de sulfitos en nuestra fábrica).

REGISTRO SANITARIO

31.01204/PO

ESPECIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTOS

PESCADOS (Especies)

PESCADOS ENTEROS, DE PIEL ROJA O COLORES VIVOS

Conservación del color de la piel y textura del tejido, en fresco o congelado. Alto brillo. Antioxidante.

Baño inicial:

Producto	:	TQI ANPEX 100/C
Concentración	:	1 - 1,5 % en agua de mar o dulce
Temperatura baño	:	5 - 15° C
Tiempo tratamiento	:	2 - 5 minutos
Carga de baño	:	1 kg. de pescado / 1 ltr. de baño
Rendimiento del baño	:	8 - 10 kgs. de pescado por ltr. de baño
Duración del baño	:	Máxima de 8 horas (si no llega al rendimiento total)

Con o sin enjuague con agua dulce o de mar. Congelación o fresco.

Observaciones:

- Este proceso se puede realizar en el barco de pesca, o en la factoría, pero siempre sobre pescado recién capturado, o con un máximo de 24 horas después de su captura.
- Los baños se utilizarán durante un periodo máximo de 8 horas.