



- **Elaborado por:** Analista de Laboratorio
- **Aprobado por:** Jefe de Laboratorio

---

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### BITEC LKB - 5

---


<b>PRODUCTO</b>	: BITEC LKB - 5
<b>CODIGO</b>	: 119 – 100119
<b>DESCRIPCIÓN</b>	: Cultivo Protector para embutidos crudos
<b>ACCIÓN</b>	: Origina una bajada armoniosa del pH Activa el enrojecimiento Estabiliza el color Mejora la textura Crea un aroma típico
<b>MICROORGANISMOS</b>	: * Lactobacillus Bacteria láctica homofermentativa, aislada del embutido curado, con marcada predominancia sobre la flora espontánea y productora de una bacteriocina activa contra la Listeria sp.  * Staphylococcus La cepa actualmente empleada es el resultado de una búsqueda permanente por microorganismos con propiedades fermentativas optimizadas. Fue aislada de la carne y posee marcadas actividades de nitrato reductasa y catalasa.  * Micrococcus Cepa óptimamente adaptada a la carne, con actividades de reductasa, catalasa y lipasa; excelente formador de aroma.
<b>PRESENTACIÓN</b>	: Polvo liofilizado
<b>RECuento BACTERIANO TOTAL (por 100 g de cultivo)</b>	: > 1,0 x 10 <sup>12</sup> ufc

TODA LA INFORMACIÓN ENTREGADA ES A NUESTRO JUICIO, CIERTA. ESTÁ DE ACUERDO A NUESTROS ACTUALES CONOCIMIENTOS. NUESTROS PRODUCTOS CUMPLEN CON LA REGLAMENTACIÓN CHILENA VIGENTE, PARA FINES DE EXPORTACIÓN ES NECESARIO VERIFICAR LAS LEGISLACIONES DEL PAÍS DE DESTINO. NO NOS RESPONSABILIZAMOS POR LA APLICACIÓN O INCUMPLIMIENTOS LEGALES QUE EL USUARIO DE A NUESTROS PRODUCTOS. NO EXISTEN GARANTÍAS IMPLÍCITAS NI MANIFIESTAS Y NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE MODIFICAR NUESTROS PRODUCTOS.

NCh 2861

BUREAU VERITAS  
 Certification



<p>SISTEMA DE CALIDAD</p> 	<p align="center"><b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b></p> <p align="center"><b>BITEC LKB-5</b></p>	<p align="right"><b>ETMP</b>  ETMP.235/ed.:03  Fecha: 29/05/2009  Página 2 de 2</p>
---	---	---

- DOSIFICACIÓN** : 0,25 g por kg de masa
- APLICACIÓN** : Diluir el cultivo en un poco de agua fría. Agregarlo a la masa durante el proceso de trituración a tiempo para garantizar una distribución uniforme.
- ALMACENAMIENTO** : La optima actividad desde la fecha de producción está garantizado de acuerdo a las siguientes condiciones de almacenamiento.

Temperatura de Almacenaje	Período
Infe- - 15°C	10 meses
rior + 8°C	4 meses
a	
Observar los datos impresos en la bolsa.	

- PROCEDENCIA** : Gewürzmüller – Alemania
- ADVERTENCIA** : Los cultivos protectores no son apropiados para reparar fallas en la selección de materias primas, fabricación o distribución, ni para compensar medidas sanitarias diferentes.

TODA LA INFORMACIÓN ENTREGADA ES A NUESTRO JUICIO, CIERTA. ESTÁ DE ACUERDO A NUESTROS ACTUALES CONOCIMIENTOS. NUESTROS PRODUCTOS CUMPLEN CON LA REGLAMENTACIÓN CHILENA VIGENTE, PARA FINES DE EXPORTACIÓN ES NECESARIO VERIFICAR LAS LEGISLACIONES DEL PAÍS DE DESTINO. NO NOS RESPONSABILIZAMOS POR LA APLICACIÓN O INCUMPLIMIENTOS LEGALES QUE EL USUARIO DE A NUESTROS PRODUCTOS. NO EXISTEN GARANTÍAS IMPLÍCITAS NI MANIFIESTAS Y NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE MODIFICAR NUESTROS PRODUCTOS.

NCh 2861

**BUREAU VERITAS**  
Certification

