

## Glaseante líquido para cefalópodos, pescados y mariscos.

### DESCRIPCIÓN

- **Pescado blanco:** Gadiformes, pescados planos, acuicultura, etc.
- **Cefalópodos:** Sepia sp., Loligo sp., Illex sp., Octopus., familia Omastréfidos, etc.
- **Bivalvos:** Ensis sp, Pecten sp., etc.
- **Crustáceos:** Cola de langostino, camarones, etc.

### PROPIEDADES DEL ARTIC-L

- Evita la evaporación-deshidratación del agua que tiene lugar en la superficie del pescado durante el almacenamiento.
- Mantiene el aspecto y olor característicos del producto fresco. No aporta sabores ni olores extraños.
- Evita la oxidación de los lípidos y la aparición de colores extraños.
- Evita la unión de las piezas y aporta al producto una apariencia brillante y transparente
- Este producto permite ganar en imagen, y transparencia.

### DOSIS RECOMENDADA (sobre agua)

-Por inmersión en tanques de agua: tiempo de 3 a 5 minutos; dosis 1% (10 gr/l)

-Tratamiento en glaseadoras automáticas: 2 % (20gr/l) de la capacidad efectiva de la maquina glaseadora.

### COMPOSICIÓN

-Agua.

-Ácido Cítrico (E330).

-Dextrosa.

### DATOS FISICO-QUIMICOS

<u>Apariencia</u>	<u>Líquido incoloro Transp</u>
Cenizas (550 C)	-1%
Humedad máx.	73%+-0.5 %
PH (solución al 1%)	2%
Metales pesados	<5ppm

### PRESENTACIÓN, ALMACENAJE Y

#### CADUCIDAD

- Bidones de 25 kg (peso neto) de polietileno y/o depósitos de 1.000 kg apilables.
- Mantener en lugar fresco y ventilado. Alejado de la luz y fuentes de calor.
- Caducidad 12 meses desde su fabricación.

(Ver etiqueta)

### CERTIFICADO SENASA: A-3093

**RNPA: 02-580669**

**RNE: 02-034.706**

