

# V-COLOR

MANTENEDOR DEL COLOR EN EMBUTIDOS

## Acción Funcional

**V-Color** es una materia prima de alta calidad, que permite aprovechar íntegramente el potencial del color en la carne. Tiene efectos rápidos y buenos por estar compuesto de tal manera que no modifica el estado de la carne de ningún modo, impidiendo la aparición de reacciones secundarias, que influirían desfavorablemente sobre el color.

Una gran ventaja de **V-Color** es que tiene la propiedad de desarrollar el máximo de su potencial de color en ambiente natural, lo que facilita el estacionamiento de facturas, aunque periódicamente fuera de la cámara frigorífica, sin perjudicar el color.

## Dosis

- Factura seca, salames, longaniza, etc., se mezcla 300 grs. con las especias, la sal, el salitre, el azúcar, etc. y se agrega esta mezcla cada 100 kgs. de masa en la forma acostumbrada, en la máquina mezcladora o Cutter.
- Factura cocida del tipo alemán y mortadela, se mezcla 200 grs. de **V-Color**.

---

### Composición

Dextrosa, ácido ascórbico, eritorbato de sodio.

### Precauciones de Uso

Emplear utensilios limpios y mantener una buena higiene en general a la hora de manipular el producto.

### Informe de Laboratorio

Estado de Conservación: Normal  
Caracteres organolépticos: Responde  
Humedad: 8,10%  
Cenizas 500-550°C: 1,96%  
Sustancias reductoras de glucosa: 83,2%  
Ácido ascórbico: Contiene  
Sustancias extrañas: No contiene