

PRODUCTO	:	PROALLIUM DMC
CÓDIGO	:	02310134 70170889 00910134
DESCRIPCIÓN	:	Sólido blanco o ligeramente amarillento consistente en un absorbato de determinados componentes de ajo/cebolla, sobre un soporte alimentario.
COMPOSICIÓN	:	Alguno/s de los compuestos organosulfurados característicos del ajo/cebolla (12-15%) como principios activos.
CARACTERÍSTICAS	:	Es un producto constituido por algunos de los derivados aromáticos que se encuentran en el ajo y/o la cebolla. Parte de sus características son debidas a la formación, en primera instancia, de unos compuestos organosulfurados denominados tiosulfatos. Estos son relativamente volátiles, veáanse las propiedades lacrimógenas de la cebolla o de la alicina en el ajo, y se producen mediante la reacción enzimática de la aliinasa con los alquil-cisteinsulfóxidos (como por ejemplo la aliina). En segunda instancia estos tiosulfatos se descomponen de forma espontánea (con mayor o menor rapidez dependiendo del producto y de las condiciones en que se encuentre), en otros subproductos (diversos alquil sulfuros y polisulfuros, y sulfóxidos). Este producto mantiene las propiedades no sólo aromáticas sino también las antimicrobianas, sobradamente estudiadas, de algunos de estos compuestos.
APLICACIÓN	:	Se suspende en una pequeña cantidad de agua (1/4 p/v), o bien se dispersa en el alimento sólido directamente. Producto recomendado para todos aquellos alimentos que no estén sometidos a procesos de esterilización / pasteurización superiores a 80°C (2 horas).
DOSIS	:	Para una acción antimicrobiana : entre 1.5 – 6 g de PROALLIUM DMC, por kg de producto final. Hay que considerar el efecto organoléptico.
ALMACENAMIENTO	:	Mantener el envase bien cerrado y en lugar FRESCO (no mas de 25°C) . Mantener alejado de fuentes de calor y de luz del sol.
CADUCIDAD	:	6 meses.
ENVASE	:	Bote de 1 kg (02310134) Cubos de 5 Kg (00910134)
R.S.I.	:	31.456/GR

La manipulación del PROALLIUM DMC no representa ningún riesgo para la salud. No obstante, deberán adoptarse las medidas de protección habituales, como el uso de guantes y gafas protectoras y la ventilación del local de trabajo.

NORMATIVA:

- Real Decreto 142/2002: Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.
- Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo: Aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes; sus modificaciones en la Directiva 98/72/CE y en la Directiva 2001/5/CE.

Esta información se da a título orientativo. Eludimos cualquier responsabilidad si el producto no se utiliza adecuadamente.
Documento sujeto a cambio sin previo aviso.