

**Producto:** GLUTAMATO MONOSÓDICO

**Descripción:** Potenciador del sabor de alimentos.

**Aspecto:** Polvo blanco cristalino.

**Aroma y sabor:** Típico del producto, prácticamente libre de olores.

**Utilización:** En la elaboración de productos cárnicos.

**Dosificación:** Según normativa aplicable al producto al que se destine.

**Ingredientes:** Glutamato monosódico puro E621

**Modo de empleo:** Por solución o mezclado físico.

**Características microbiológicas:**

- Aerobios mesófilos totales ..... < 1000 ufc/g
- Salmonella ..... Ausencia/25g
- Escherichia coli ..... Ausencia/g

**Características físico-químicas:**

- Contenido ..... > 99,0%
- Rotación específica .....  $[\alpha]_D^{20}$  = entre +24,8° y +25,3°
- pH de una solución al 5% ..... Entre 6,7 y 7,2
- Pérdida por desecación ..... < 0,5% (98°C 5 horas)
- Cloruro ..... < 0,2%
- Ácido carboxílico pirrolidona ..... < 0,2%
- Plomo ..... < 2 ppm

**Presentación:** Disponible en los siguientes envases:

- Bolsas de 1 kg. Poliéster/Polietileno. En cajas con 12 unidades.
- Sacos papel multicapa de 25 kilos

**Almacenamiento:** En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

**Vida útil:** En envases cerrados originales: 24 meses.

**R.S.I.:** 24.00467/V - 31.00077/V