



## FICHA TÉCNICA KLARETÓN: Antioxidante para alimentos

**Descripción:** Klaretón es un producto antioxidante diseñado para la industria alimentaria bajo investigación científica elaborado con ingredientes GRAS (Generally Recognized as Safe por sus siglas en inglés) conforme a los artículos 201 (s) y 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, así como los reglamentos de aplicación de la F.D.A. (Food and Drug Administration) 21 C.F.R. 170.3 y 21 C.F.R. 170.30 de los Estados Unidos de Norte América, que reglamentan la elaboración de aditivos alimentarios y sustancias comprobadas bajo procedimientos científicos.

**Ingredientes:** Agua desionizada, mezcla de antioxidantes KLO®

Propiedades Físicas	
Estado de la materia	Líquido
Color	Transparente
Olor	Neutro
Propiedades sensoriales	Ligeramente salado
Propiedades Químicas	
Sal Activa	Mezcla de Antioxidantes KLO®
Contenido de agua	≥ 90%
P.H.	6.5
Grado	Alimenticio
U.F.C.	Negativo
Solubilidad	Soluble en agua
Caducidad	5 años
Libre de organismos coliformes, hongos, levaduras, salmonella	
Producto no tóxico	
Klaretón no es un conservador microbiológico	

### Uso exclusivo en la industria alimentaria

El antioxidante se utiliza en la preparación de alimentos inactivando la oxidación enzimática en frutas y verduras frescas, carne, camarones y pescados sensibles a la presencia del oxígeno del medio ambiente, evitando el oscurecimiento, manteniendo sus propiedades nutritivas, color natural y sin modificar su sabor.

### Modos de empleo

- En guacamole, salsas y pulpas de fruta, agregar 15 ml (1 cucharada sopera) por cada kilogramo de alimento.
- En frutas picadas, camarones frescos y hortalizas, diluir 15 ml en un litro de agua, remojar 10 minutos y escurrir.



- Se puede utilizar directamente con atomizador para rociar frutas y verduras peladas, hortalizas, brócoli, lechugas, hongos y carnes frescas.

## Información nutrimental

<b>Tabla Nutrimental</b>		
Declaración Nutrimental	Por 100 g o 100 ml	Por 10 ml
<b>Contenido energético</b>	<b>0 kcal (kJ)</b>	<b>0 kcal (kJ)</b>
<b>Contenido energético por envase</b>	<b>0 kcal (kJ)</b>	<b>0 kcal (kJ)</b>
Proteínas	0 g	0 g
<b>Grasas totales</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>
Grasas saturadas	0 g	0 g
Grasas trans	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	0 g	0 g
Azúcares	0 g	0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 mg</b>	<b>0 mg</b>
Fibra dietética	0 g	0 g
<b>Sodio</b>	<b>275 mg</b>	<b>27.5 mg</b>

## Análisis de microbiología

Enumeración de Mesófilos aerobios: < 10 UFC/g

Enumeración de Coliformes totales: < 10 UFC/g

INFORME DE RESULTADOS		Mérieux NutriSciences	
No. de INFORME:	1772677-0	A: KLARA FOODS SAPI DE CV Gabriela Díaz Cerón Av. Insurgentes No. 1855, Int. 402, Col. Guadalupe Inn, Álvaro Obregón 01020 CDMX, CDMX MEXICO	
Fecha de Informe de Resultados:	18/09/2023		
Página:	1/2		
Código:	MX_KLAFO_1		
Orden N°:	cot-128474 pago 0685		
Proyecto N°:	MX_KLAFO_1_MEX_23_00001		
Analizado por: Laboratorio de Edo. México (excepto dónde →) Electrón No. 28, Parque Industrial Citlon, 53470 Naucalpan de Juárez, Estado de México Teléfono : +52 446 1392957 Correo electrónico : maria.delaluz@mxns.com			
Recibido de: KLARA FOODS SAPI DE CV Av. Insurgentes No. 1855, Int. 402 01020 Col. Guadalupe Inn, Álvaro Obregón, CDMX Correo electrónico : klaretonmexico@gmail.com			
DESCRIPCION DE MUESTRA			
Etiqueta de identificación : 1989196			
Muestra de microbiología número: 6483816			
Nombre comercial: KLARETON OMEGA ANTIOXIDANTE PARA ALIMENTOS (LOTE NO. KLO-1-2023, CADUCIDAD: 31/DIC./2027)			
Matriz:	OTROS	Forma de Muestreo:	Recolectado/Entregado al Lab por empleado de MXNS
Muestreado por:	Karina Michell Pérez Morales	Fecha de recibo:	15/09/2023 16:14
T (°C) de recibo:	24.2	Condición de la muestra:	Apta
Peso de muestra:	589 g		
RESULTADOS ANALITICOS			
RESULTADOS DE MICROBIOLOGIA			
Pruebas	Resultados (valor estimado)	Unidades	Límites (valor estándar)
②② Enumeración de Mesófilos Aerobios ② NCM-092-SSA1-1994 - Unidades formadoras de colonias, _____ UFC/g o ml, de bacterias aerobias en placa en agar tripton-esteirico de levadura y agar para cuenta estándar, incubadas 48 ±1/2 horas a 35 ±1.2 °C. est.: valor estimado.	<10	UFC/g	-
②② Enumeración de Coliformes Totales ② NCM-113-SSA1-1994 - UFC/g o ml en placa de agar rojo violeta bifa, incubadas a 35°C durante 24 ± 2 h. est.: valor estimado.	<10	UFC/g	-

Av. In



### Condiciones de almacenamiento

Almacenar a 25°C, baja humedad y ambiente seco. No requiere refrigeración.

### Vida de Anaquel

Sesenta (60) meses desde su elaboración a 25°C.

Para mayor información consulte la página [www.klareton.com](http://www.klareton.com)

Este producto cuenta con aviso de funcionamiento ante COFEPRIS (<https://www.gob.mx/cofepris>) y constancia de conformidad con la Norma Oficial Mexicana (NOM-051-SCFI/SSA1-2010) de Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria