

FICHA TÉCNICA

Klaretón Ω es un producto **Antioxidante**, diseñado para la industria alimentaria bajo una investigación científica, y elaborado con ingredientes **GRAS** (Siglas en inglés para Generalmente Reconocidos como Seguros) conforme a los artículos 201 (s) y 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, y 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.

Propiedades Físicas	
Estado de la materia	Líquido
Color	Transparente
Olor	Neutro
Sabor	Ligeramente Salado
Propiedades Químicas	
Sal Activa	Mezcla de Antioxidantes KLO [®] 7
P.H.	Alimenticio
Grado	Negativo
U.F.C.	
Libre de organismos coliformes Libre de hongos y levaduras Libre de Salmonella	

Producto: No tóxico, No Cancerígeno, No se refrigera.

Klaretón Ω : No es un conservador microbiológico

Uso Exclusivo en la industria Alimentaria

Es un **antioxidante** que se utiliza en la preparación de alimentos inactivando la **oxidación enzimática** en **frutas y verduras frescas**, que son sensibles en presencia del Oxígeno libre en el medio ambiente, evitando el oscurecimiento, manteniendo sus propiedades nutritivas y su color natural, **sin modificar su sabor**.

Modos de empleo: En el guacamole, salsas y pulpas de fruta, agregar de 10 a 12 ml por cada 1 kilogramo. En frutas picadas y hortalizas, diluir 10 ml en un litro de agua, remojar 5 minutos y escurrir. Se puede utilizar directamente con atomizador para rociar frutas y verduras peladas, hortalizas, lechugas, hongos etc.

Para mayor información consulte la página web: www.klareton.com

ESTE PRODUCTO ESTA DECLARADO ANTE LA COFEPRIS