

FICHA TÉCNICA KLARETÓN: Antioxidante para alimentos

Klaretón Ω es un producto antioxidante diseñado para la industria alimentaria bajo investigación científica elaborado con ingredientes GRAS (por sus siglas en inglés Generally Recognized as Safe) 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.

Propiedades Físicas	
Estado de la materia	Líquido
Color	Transparente
Olor	Neutro
Sabor	Ligeramente salado
Propiedades Químicas	
Sal Activa	Mezcla de Antioxidantes KLO®
P.H.	7
Grado	Alimenticio
U.F.C.	Negativo
Libre de organismos coliformes, hongos, levaduras, salmonella	
Producto no tóxico, no cancerígeno, no se refrigera	
Klaretón Ω 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 sensibles en presencia del oxígeno del medio ambiente, evitando el oscurecimiento, manteniendo sus propiedades nutritivas, color natural y sin modificar su sabor.

Modos de empleo

- En el guacamole, salsas y pulpas de fruta, agregar 10 ml (2 cucharadas soperas) por cada 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, pescados, mariscos y carnes.

Para mayor información consulte la página www.klareton.com
ESTE PRODUCTO CUENTA CON AVISO DE FUNCIONAMIENTO ANTE COFEPRIS