



La Nutrisalk+® es un sustituto de sal, que permite la reducción de sodio en diferentes aplicaciones como cárnicos, derivados lácteos, alimentos procesados, entre otros, permitiendo estar dentro de los rangos declarados por la Norma "Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010", ganando así una ventaja funcional competitiva en el mercado. Los ingredientes de nuestra fórmula ayudan a potencializar el sabor de los alimentos en los que se aplique.

\*\*1 g de Nutrisalk+® puede sustituir 1 g de Sal Común

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Sintético  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
TERMOESTABILIDAD: Sí, <90 °C

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 80 % pasa malla 60	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
OLOR:	Característico	ARSÉNICO (AS):	Máx. 1.5 ppm	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Salado	PLOMO (PB):	Máx. 1.5 ppm	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco-Beige	HUMEDAD :	Máx. 1.5%	E. COLI:	Máx. 3 NMP/g

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

## CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

***¡Conocer más!***

*Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.*



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

