

SALC50

SUSTITUTO DE SAL REDUCIDO EN SODIO

Sustituto de sal común especialmente pensado para la fabricación de productos cárnicos reducidos en sodio. Contiene un 50% del sodio de la sal común. Es una mezcla de cloruros sódico y potásico con aromas modificadores del sabor.

VENTAJAS

- Aplicación fácil e intuitiva.
- Reduce el sodio con un compromiso mínimo del sabor y la funcionalidad.
- Sabor limpio, sin posgustos desagradables.
- Permite reducciones de sodio del 25 al 50%.
- Etiquetado sencillo.
- No contiene alérgenos.
- Coste reducido.



APLICACIÓN

1. Calcule la cantidad total de sodio del alimento (T)
2. Determine el porcentaje de reducción deseado (R)
3. Calcule la cantidad de sal común a sustituir (P) por SALC50 mediante la fórmula $P = (R \times T) / 19,67$
4. Compruebe analíticamente la cantidad de sodio en el fabricado.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

Reglamento (CE) n° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Puede etiquetarse como reducido en sal o en sodio si la reducción es de un 25% o superior respecto a un producto similar del mercado. En la práctica se obtienen reducciones del 30 al 40% sin que el producto se altere significativamente.