



Insumo elaborado bajo las Normas de la Agricultura Orgánica, Certificado Bioagricert, acreditado IFOAM con código ITBAC 008895.



Las alteraciones observadas en los productos alimenticios de origen animal causadas por el desarrollo de microorganismos que generan cambios en su aspecto, olor y sabor, pueden controlarse con nuestro conservador.



### USOS, MODO DE EMPLEO Y DOSIS

USOS	DOSIFICACIONES RECOMENDADAS	TIEMPO DE CONTACTO	FORMA / FRECUENCIA DE APLICACIÓN
CONSERVACIÓN DE JAMONES, SALCHICHAS, PASTELES, MORTADELAS, CHULETA AHUMADA, QUESO DE PUERCO, ETC.	10 mL / 50 kilos de producto (0.02 %)	N / A*	Adición directa a la pasta o salmuera en Cada lote
CONSERVACIÓN DE LONGANIZA, CHORIZO, CHISTORRA	10 mL / 50 kilos de producto (0.02 %)	N / A*	Adición directa a la pasta / Cada lote
CONSERVACIÓN DE PASTAS CÁRNICAS	10 mL / 50 kilos de producto (0.02 %)	N / A*	Adición directa a la pasta / Cada lote
CONSERVACIÓN EXTERIOR DE EMBUTIDOS CRUDOS	2 mL / 5 litros de agua (0.04 %)	N / A*	Aspersión durante la maduración / Cada pieza
SANITIZACIÓN DE SALCHICHA PELADA	1 – 2 mL / litro de agua (0.1-0.2 %)	10 minutos	Inmersión antes del empacado / Cada pieza
SANITIZACIÓN DE TRIPA NATURAL	1 mL / 5 litros de agua (0.02 %)	15 minutos	Inmersión después del lavado / Cada tramo o sección
SANITIZACIÓN DE CARNE EN CANAL O CARNE FRESCA	2 mL / 5 litros de agua (0.04 %)	15 minutos	Aspersión o inmersión antes de congelar o procesar / Cada pieza

\* N/A No Aplica

Las dosificaciones y tiempos de contacto anteriormente señalados son generales. Se recomienda que cada establecimiento realice sus propias pruebas de aplicación con una cantidad que sea representativa de la producción industrial, con el fin de optimizar la dosificación de CITROL - K ULTRA ya que esta puede variar dependiendo de factores ajenos al producto.

**PRESENTACIONES:** Porrón de 4, 20 y 50 litros. Tambo de 200 litros.

[www.corpocitrik.com](http://www.corpocitrik.com)

[ventas@corpocitrik.com](mailto:ventas@corpocitrik.com)