

Preservador de alimentos frescos, que **AUMENTA LA VIDA DE ANAQUEL** sin modificar las características organolépticas ni el valor nutricional de los alimentos.

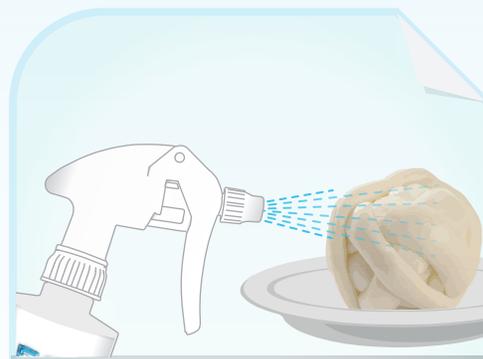


- **Inocuo** (no tóxico).
- **Retarda** los cambios de olor, sabor y color* causados por la descomposición.
- **Mantiene el pH** del queso durante su almacenamiento.*
- **Reduce** el 60% de bacterias ácido lácticas.*
- **Retarda** la oxidación del queso.*
- **Permitido como coadyuvante** de procesamiento en el listado de COFEPRIS.
- **Efectivo de 0° a 100° C.**
- **No deja residuos.**

Modo de uso:



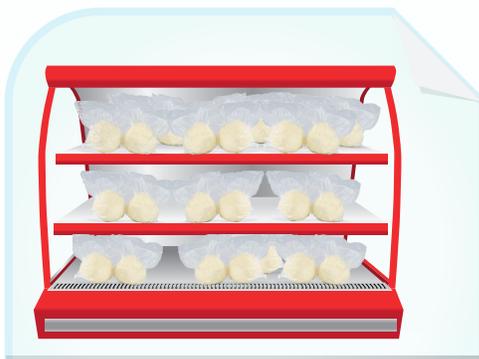
01 PREPARAR UNA DILUCIÓN DE SES[®] FRESH FOOD DE 1:2 (500 ML/L)



02 ASPERJAR SES[®] FRESH FOOD EN TODO EL QUESO FRESCO HASTA CUBRIR.



03 EMPACAR AL VACÍO



04 REFRIGERAR

SES[®] FRESH FOOD

preserva la frescura del queso por más tiempo.



Certificado para uso en producción orgánica



Presentación 20 L

Reduce la carga de microorganismos de descomposición como:
Bacterias ácido lácticas
Psicrótrofos
Enterobacterias
Mesófilos aerobios

Fórmula: Solución Electrolizada de Superoxidación con pH neutro y especies activas de cloro y oxígeno al 0.004%.

Para más información contáctenos en:

800.838.7659 www.esteripharma-agrovet.com.mx @esteripharma_alimentaria

ESTERIPHARMA®
INNOVANDO SOLUCIONES PARA LA SALUD