

PIMACID

FICHE TECHNIQUE

Description :

PIMACID est un mélange de poudre contenant 50% au minimum de Natamycine comme principe actif E235 (ancien nom : Pimaricine) sur une base de glucose.

La Natamycine a été utilisée pendant plus de 30 ans, depuis qu'elle a permis de prolonger la durée de vie des produits alimentaires par l'inhibition de Moisissures et de Levures et donc de prévenir le développement des toxines de champignons.

La Natamycine n'a pas d'influence sur l'activité des cultures starter de produits fermentés.

La qualité, l'aspect, la couleur et l'odeur de la nourriture ne sont pas modifiées par l'utilisation de PIMACID.

L'activité de la Natamycine disparaît au cours du temps en raison de l'hydrolyse lente et naturelle du principe actif.

Aspect du produit : Poudre cristalline blanche / jaune.

Composant : Natamycine (E235) 50% minimum dans glucose

Composition et caractéristiques chimiques:

COMPOSANT	NOM	QUANTITE'
microbiologique	numération totale sur plaque	≤ 100 cfu/g
métaux lourds	Pb	≤ 3 ppm
	As	≤ 1 ppm
	Hg	≤ 1ppm
pH		5.0 – 7.5
Humidité		≤ 8.0%

Propriétés :

PIMACID peut être utilisé en suspension aqueuse au cours de l'étape de saumurage des Fromages et il doit être mélangé régulièrement pour éviter la précipitation de cristaux actifs insolubles.

Il est conseillé d'ajouter 5 à 10% de sel à la suspension pour empêcher la saumure du fromage de perdre de son efficacité.

Les Fromages doivent être bien séchés avant d'être traité avec des cires, des revêtements à base d'émulsions.

Il est conseillé d'utiliser la suspension aqueuse pas plus de 5 jours pour éviter toute contamination.

Physique-chimique : une très faible solubilité - sensibles à l'oxydation

Microbiologique : actif contre les Levures et les Moisissures.

Activité et stabilité : meilleure activité à pH 5 - 7
stable à la température ambiante
protéger le produit de la lumière et des rayons UV
stocker la suspension dans un conteneur en plastique
(pas de conteneur en acier).

Usage : Alimentaire

Conditionnement : Boîtes en plastique de 100 grammes et 500 grammes.

Stockage : Les boites fermés doivent être maintenues à température comprise entre +4°C à +20°C.

Durée de vie : 2 ans

Le produit pendant le transport supporte la température ambiante et il est sensible à la lumière.

