



SENASA

Ministerio de Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Certificado: A-2456 -

(Inscripción año. 2009)

ORIGINAL 2

Autorización de uso en establecimientos habilitados por SENASA, para la elaboración de productos alimenticios.

**La Dirección de Laboratorio y Control Técnico
certifica:**

Que autoriza para su uso, desde el punto de vista higiénico-sanitario el
producto: COAGULANTE PARA EMBUTIDOS

nombre fantasía: FRESCO-FOS 02 marca: INTESHOR

Exp. N°: 491179/2007

Autorizado por Disposición SENASA N° 186/2009

Presentado por: SHORTON ARGENTINA S.R.L., domiciliada en: Pedro Opicci 1335,
Villa Gobernador Galvez (2124), Provincia de SANTA FE

Elaborador: SHORTON ARGENTINA S.R.L.

Origen: ARGENTINA

Función, dosis y/o usos: Estabilizante, en dosis máxima de 0.5% cantidad agregada, descontada
de los fosfatos presentes en la carne expresado como P₂O₅ (pentóxido de fósforo) Para ser utilizado en
chacinados frescos, secos, cocidos, conservas y salazones a excepción de jamón crudo y bondiola.

Observaciones: El producto deberá rotularse con letra y número de este certificado.

FECHA DE VENCIMIENTO: 18/09/2014

La empresa solicitante de la presente certificación se hace responsable de cumplir con lo declarado ante este Organismo, debiendo comunicar toda modificación relacionada con el producto. El incumplimiento de lo mencionado anteriormente o de la Resolución de aranceles N° 136/09 de la SAGPyA, permite a este Organismo, a través del Decreto 4238/88, numeral 2.6.2. revocar la aprobación concedida. Este es un documento oficial que debe ser reintegrado a este Servicio para cualquier tramitación. Previo a la fecha de caducidad del mismo, la empresa deberá solicitar su reinscripción.

Lugar y Fecha de emisión: Martínez, 18 de Agosto de 2009.

M.V. Susana Binotti
a/c Coord. de Análisis de Productos
Alimenticios y Conexos

Dr. Jorge A. Rodríguez Toledo
Coordinación Gral. de
Laboratorio Animal

Lic. Verónica Torres Leedham
Directora de Laboratorios y Control
Técnico