



AROMAS NATURALES OBTENIDOS POR FERMENTACIÓN, QUE PROPORCIONAN ACCIÓN DIRECTA CONTRA MICROORGANISMOS PATÓGENOS Y UN CONTROL DE DEFECTOS COMERCIALES, COMO ALTERNATIVA NATURAL A LAS MEZCLAS DE CONSERVANTES MÁS TRADICIONALES.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

BENEFICIOS DE USAR SAFEMIX:

- ✓ Mejorar y **alargar la vida útil** de los alimentos (más días y mejor estado).
- ✓ **Seguridad alimentaria** frente a patógenos: *Listeria*, enterobacterias y *Salmonella*, mohos y levaduras, esporógenos (*Clostridium* y *Bacillus*).
- ✓ **Evitar problemas comerciales**: gas, sinéresis, color, olor, etc. provocados por LAB heterofermentativas.
- ✓ **Mejorar vida útil secundaria** del producto (post-apertura).
- ✓ **Obtención de una organoléptica más tradicional** con menos aditivos y tratamientos.
- ✓ **Retirada/reducción de aditivos** químicos (sorbato, nitritos, sulfitos, lactato, acetato, etc.)
- ✓ **Reducción de tratamientos** (temperatura, HPP, acidificación).
- ✓ **Mejorar la imagen de tu compañía** con productos de mejor calidad.
- ✓ **Mayor rentabilidad** debido a un menor número de devoluciones de clientes (tu inversión tiene retorno).

GAMA DE PRODUCTOS

Safemix SP

Eficaz en matrices variadas contra bact. G+, aerobios y anaerobios.

Safemix YM

Producto especializado en combatir mohos y levaduras.

Safemix Global

Acción de amplio espectro sumando sinergias de los anteriores.

Safemix AV

Para problemas graves con enterobacterias.

Safemix Vegan

Protector especialista para mohos y levaduras en alimentos con tratamiento.

Safemix LS

Mezcla especializado contra *Listeria* y *Salmonella*.

Safemix FSL

Protector para alcanzar el máximo tiempo de vida útil en productos frescos.

Safemix Export

Especialista en combatir *Listeria monocytogenes*.

Safemix 150

Eficaz contra anaerobios y esporógenos.

Safemix Q

Mezcla especialista en productos de panadería.