

# BSA-Prolong II

Idéal pour prolonger la durée de conservation de vos produits



## LES AVANTAGES DE BSA-PROLONG II

Le **BSA-Prolong II** est un agent de conservation dont l'usage est permis dans les produits de viande et dans d'autres produits alimentaires.

Le **BSA-Prolong II** est le fruit de la fermentation du dextrose par des bactéries sélectionnées. À partir du sucre, ces bactéries fabriquent naturellement des acides organiques. Ces acides organiques naturels freinent la croissance des principales bactéries responsables de l'altération des produits. Ainsi, ils permettent de prolonger la durée de conservation des produits, tout en retardant le développement des moisissures.

**L'AUGMENTATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION EST D'AU MOINS 33 % ET PEUT MÊME DÉPASSER LES 50 %.**

Le **BSA-Prolong II** est produit sous forme de poudre soluble à l'eau, ce qui le rend très facile à utiliser. De plus, sa déclaration est épurée comparativement aux agents de conservation chimiques.

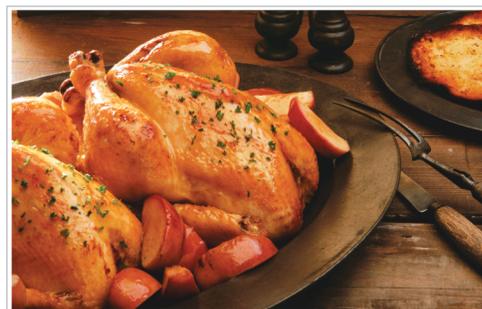
**Utilisation :** Le **BSA-Prolong II** est utilisé à un taux de 0,20 % à 0,75 % dans le produit fini.

**Déclaration des ingrédients :** Dextrose de culture.

*Note : Lorsqu'on ajoute du **BSA-Prolong II** à un produit, il ne doit pas y avoir de mention « sans agent de conservation » sur l'étiquette.*

### Procédure, codes et formats

- Contactez votre représentant BSA
- Codes BSA : 2A8I041 (1 kg), 2B0C047 (10 kg), 2B0C045 (22,68 kg)



## APPLICATIONS

- SAUCISSON FERMENTÉ SÉCHÉ
- SAUCISSE FRAÎCHE CONSERVÉE
- CRETONS
- METS PRÉPARÉS
- PRÉPARATION DE RIZ
- PÂTES ALIMENTAIRES
- POMMES DE TERRE
- SAUCE À SALADE
- PURÉE DE LÉGUMES
- SAUCE AU FROMAGE
- PRODUITS DE BOULANGERIE
- FROMAGE

DURÉE DE CONSERVATION ACCRUE | « CLEAN LABEL » | FACILE À UTILISER | KASHER | SANS ALLERGÈNE

# BSA-Prolong II

Idéal pour prolonger la durée de conservation de vos produits

[www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)



# BSA-Prolong II

Idéal pour prolonger la durée de conservation de vos produits

Les résultats de l'étude menée par BSA et l'INRS (tableau ci-dessous) sont concluants alors qu'ils démontrent clairement que le **BSA-Prolong II** prolonge la durée de conservation de la saucisse fraîche.

## BSA-PROLONG II

FLORE BACTÉRIENNE TOTALE À 37 °C PAR GRAMME DE SAUCISSE FRAÎCHE (CFU/G)



## L'augmentation de la durée de conservation est d'au moins 33 % et peut même dépasser les 50 %

DURÉE DE CONSERVATION ACCRUE | « CLEAN LABEL » | FACILE À UTILISER | KASHER | SANS ALLERGÈNE

### CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT BSA DÈS AUJOURD'HUI !

**BSA** L'innovateur de bon goût

#### BSA - Québec

6005, boulevard Couture  
Montréal (Québec) H1P 3E1

Téléphone : 514.852.2719

Télécopieur : 514.852.6132

Courriel : ventes@bsa.ca

#### BSA - Ontario

5266 General Road, unit 18-19  
Mississauga (Ontario) L4W 1Z7

Téléphone : 905.602.9639

Télécopieur : 905.602.9654

Courriel : sales@bsa.ca

#### BSA - Inde

F 29, Agro Food Park  
Matasya Industrial Area  
Alwar, Rajasthan State, India

Téléphone : +91 98998 57215

Site web : www.bsaindia.in

