

## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

### TERMÉK MEGNEVEZÉSE: MÁRTÓVIASZ

RENDELTEZÉSE: Védőbevonat májas, hurkafélék és kemény sajtok üzemi előállításához

ÖSSZETEVŐK: Speciális finomított szénhidrogén viaszok és adalékok keveréke

KISZERELÉSI MÉRET: 5,3 ±0,1 kg / tömb

BAKTERIOLÓGIAI JELLEMZŐK: E.coli max 10<sup>2</sup>/g , Salmonella 0 / 25g

#### FIZIKAI ÉS KÉMIAI ADATOK:

Oldhatóság: vízben és alkoholban oldhatatlan

Illat: termékre jellemző

Szín: sárgásfehér

Állag: viaszos állagú

Viszkozitása: 100°C-on 42-48 MPAS

Lágyulási pont: 52-65°C

#### ELTARTHATÓSÁG:

Minőségét megőrzi száraz, hűvös helyen tárolva 24 hónapig, bontatlan csomagolásban.

FELHASZNÁLÁSI TERÜLET: Májas, hurkafélék és kemény sajtok üzemi előállításához

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT: Az élelmiszeripari készítmény bevonásához szükséges berendezést 70-90°C-ra melegítjük. A mártandó termék nedvesség- és zsírintes legyen. A beállított hőmérséklet elérése után bemelegítjük, majd 1-2 másodperc után kiemeljük a terméket. Ezután úgy kell akasztani, hogy azok egymáshoz ne érjenek. A bevonatos terméket 1 éjszakán át hűtjük, mielőtt csomagolnánk.

A termék színe a természetből eredő színkülönbségek miatt eltérő lehet, ez azonban nem lehet hatással a termék minőségére. Allergén összetevőt nem tartalmaz. Nyilatkozunk, hogy a termék megfelel a mindenkor hatályos EU és magyar nemzeti jogszabályok előírásainak, genetikailag módosított összetevőt nem tartalmaz.