SP006
Produktespezifikation
Foodplast P und
Tubenqualität

Beschreibung

Foodplast ist eine Dispersion auf Wasserbasis basierend auf Copolymeren aus Vinylacetat zur Behandlung von Hartkäse und Schnittkäse. Das Produkt ist geeignet für manuelle und maschinelle Anwendung.

Zusammensetzung:

Sachbezeichnung	E-Nr.
Kunstoffcopolymer	

Chemisch/Physikalische Sollwerte

Parameter:	Wert:	Methode:
Festkörpergehalt:	42 - 44 %	Infrarottrockner
Aussehen:	weiss, in trockenem Zustand transparent; Mindesttemperatur zur Filmbildung 6 -7 °C	

Unter dem Vorbehalt sachgemässer Anwendung werden die behandelten Käse nicht unzulässig mit Fremdstoffen belastet oder durch Fremdgeruch/-geschmack beeinträchtigt.

Mikrobiologische Kontaminationen / HyV SR 817.024.1

Enterobacteriaceae	< 10 / g	ISO 21528-1:2004
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g	ISO 11290-2:1998

Physikalische Kontaminationen

Das Produkt ist frei von Fremkörpern, die eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit darstellen könnten. Die Abwesenheit von Fremdkörpern wird von dem HACCP-System kontrolliert.

Chemische Kontaminationen

Das Risiko von chemischen Verunreinigungen wird von dem HACCP-System kontrolliert.

Gesetzgebung

Foodplast Käsedeckmittel entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung (LMG, SR 817.0 Art. 5 Bst_a und LGV, SR 817.02 Art. 33).

In der EU basiert die Zulassung auf der niederländischen «Warenwetregeling Kaaskorstbeschermingsmiddelen» vom 23-02-2009 (nr. DGVgz/VVP/L96141), den Deutschen Regulierungen (BFR XIV Teil B Stand 01.06.2009) und den französischen Richtlinien (Journaux Officiels 2002, no. 1227).

Allergene: Gemäss Verordnung EU/2003/89, EU/2006/142 und EC/2007/68, welche die Etikettierungsrichtlinie EC/2000/13 ergänzen, ist Foodplast frei von Allergenen.

Angaben zur Gentechnik: Dieses Produkt und seine Zutaten oder Zusatzstoffe wurden nicht mit gentechnisch veränderten Organismen hergestellt.

Hinweis: Schutzemulsion nicht zum Verzehr geeignet.

Haltbarkeit

Die Qualität von Foodplast wird für bis zu 6 Monaten nach Herstellungsdatum gewährleistet, vorausgesetzt es wird bei Temperaturen zwischen 2° und 8°C und in der Originalverpackung aufbewahrt.

foodtech ag
Wermatswilerstrasse 8
CH-8610 Uster

Tel.: +41 44 99 444 88
Fax: +41 44 99 444 89
E-mail: office@foodtech.ch