SP002
Produktespezifikation
Foodplast Ti Standard

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	
Wasser	

Chemisch/Physikalische Sollwerte

Parameter:	Wert:	Methode:
Festkörpergehalt:	33.3 - 35.3 %	Infrarottrockner
Aussehen:	farblos; 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

Enterobacteriaceae	< 10 / g
Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g

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.

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.

Hinweis

Schutzemulsion nicht zum Verzehr geeignet

foodtech ag

Wermatswilerstrasse 8
CH-8610 Uster

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