



**Porított hamu**

**50 g-os doboz**

**Ref.: 014DAA**

## **LEÍRÁS**

Porított hamu, száraz sóval keverve sajtok hamvasztásához.

Nagyon finom, erősen pigmentált, természetes fekete növényi ételszínezék.

Címkézés vagy megjelenítés: növényi szénszínezék, vagy E 153 színezék.

A hamu csak Morbier vagy hamuval bevont kecskesajtok biotermelésében használható.

## **ANALITIKAI SZABVÁNYOK**

\* Érzékszervi tulajdonságok:

Fekete por, jellegzetes íz és szag nélkül

\* Összetétel:

100% növényi alapú aktív szén, gőzzel aktiválva.

\* Stabilitás:

A por levegőtől, fénytől és nedvességtől védve tárolva stabil.

\* Oldhatóság:

A por vízben, alkoholban és olajban oldhatatlan.

\* Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Sűrűség: 0,4 +/-

Száraz kivonat: 96%

## **HASZNÁLAT**

E153 ételszínezék: sajtok hamvasítása.

\*Finom sóval keverve:

Színezési példa:

- világos szín: 1 doboz 20 kg finom sóhoz
- intenzív szín: 2 doboz 20 kg finom sóhoz
- nagyon intenzív szín: 3 doboz 20 kg finom sóhoz

\*Használja önmagában sajtok belsejében vagy felületén (például: Morbier sajt készítése)

## **TÁROLÁS**

Csomagolásában, levegőtől, fénytől és nedvességtől védve.

A fenti tárolási körülmények között körülbelül 2 évig eltartható. A minőségmegőrzési időt lásd a csomagoláson.

## **CSOMAGOLÁS**

50 g-os zacskó (dobozzal és védőfedéllel)