



Porított hamu 1 kg

REF.: 014DBA

Vízzel hígítandó porított hamu áztatással vagy ecsettel történő felvitelhez.

Morbier típusú sajtokhoz és más hamuval bevont sajtokhoz.

LEÍRÁS

- Finom fekete por
- Növényi aktív szénpor.
- Kiszérelés és címkézés: növényi szén színezék, vagy E153 színezék.
- Kizárólag bio Morbier vagy hamuval bevont kecskesajtok előállításához használható hamu.

FIZIKAI ADATOK

Nedvesség	≤ 12 %
Széntartalom	> 95 %
Részecskeátmérő	8-15 µm
Szénhidrogének (PAH-ok) jelenléte	< 50 ppb
Arzén jelenléte	< 3 mg/Kg
Ólom jelenléte	< 2 mg/Kg
Higany jelenléte	< 1 mg/Kg
Kadmium jelenléte	< 1 mg/Kg

Teljes aerob flóra	< 1000 egység / g
Élesztők és penészgombák	< 100 egység / g
Escherichia coli	Abs / 25 g
Szalmonella	Abs / 25 g

HASZNÁLAT

- 1) Vízben hígítás után: - a sajt közepébe (Morbier esetén)
- ecsettel, hengerrel vagy szivaccsal felvinni.

2) A "hamuval bevont" sajtok felületére, általában száraz sóval való összekeverés után szárazra.

Adagolás: "quantum satis", ami azt jelenti, hogy a sajtot hamuval kell bevonni.

TÁROLÁS

- A csomagolásában, levegőtől, fénytől és nedvességtől védve tárolandó.
- Minden használat után szorosan zárja vissza a zacskót és a védővödröt.
- Száraz helyen, legfeljebb 2 évig tárolható.
- A minőségmegőrzési időt lásd a csomagoláson.

CSOMAGOLÁS

1 kg-os zsákokban. Vödörrel és védőfedéllel.