

FICHE PRODUIT

CENDRE POUDRE 1 KG

REF : 014DBA

Cendre en poudre à diluer sur eau pour application par trempage ou au pinceau.

Pour fromage Type Morbier et autres fromages cendrés.

DESIGNATION :

- _ Poudre fine de couleur noire
- _ Poudre de charbon actif végétal.
- _ Affichage et étiquetage : colorant charbon végétal, ou colorant E153.
- _ Cendre utilisable en production issue de l'agriculture biologique en Morbier ou fromages de chèvre cendrés uniquement.

SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

- _ Humidité : $\leq 12 \%$.
- _ Teneur en carbone : $> 95 \%$
- _ Diamètre particules : 8 à 15 μm .
- _ Présence d'hydrocarbures HAP : $< 50 \text{ ppb}$
- _ Présence d'Arsenic : $< 3 \text{ mg/Kg}$
- _ Présence de Plomb : $< 2 \text{ mg/Kg}$
- _ Présence de Mercure : $< 1 \text{ mg/Kg}$
- _ Présence de Cadmium : $< 1 \text{ mg/Kg}$



SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| - Flores totales aérobie : | $< 1000 \text{ unités / g}$ |
| - Levures et moisissures : | $< 10 \text{ unités / g}$ |
| - Escherichia coli : | Abs / 25 g |
| - Salmonella : | Abs / 25 g |

UTILISATION :

- 1) Après dilution dans l'eau : - à cœur du fromage (pour le Morbier)
- à appliquer au pinceau, au rouleau ou à l'éponge.
 - 2) En surface pour les fromages « cendrés », généralement à sec après mélange dans du sel sec.
- Dosage : « quantum satis », c'est à dire quantité maximum nécessaire au cendrage d'un fromage.

STOCKAGE / CONSERVATION :

- _ Dans son emballage à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.
- _ Bien refermer le sac et le seau de protection après chaque ouverture.
- _ Conservation jusqu'à 2 ans dans un lieu sec.
- _ Voir DLUO sur emballage.

CONDITIONNEMENT :

En sac de 1 kg. Avec seau et couvercle de protection

