

PRAYON ZU IHREN DIENSTEN MIT

- > einem kompletten Sortiment
- > weltweiter Präsenz
- > einem Anwendungslabor

BESUCHEN SIE DIE WEBSITE DER GRUPPE,
WENN SIE MEHR ERFAHREN MÖCHTEN
WWW.PRAYON.COM



Rue Joseph Wauters, 144 • B-4480 ENGIS - BELGIEN
Tel.: +32 4 273 92 11 • Fax: +32 4 273 96 35
E-mail: contact@prayon.be
Website: www.prayon.com



PHOSPHATE
FLEISCH UND FISCHBEHANDLUNG

cible

Produkte im Dienste des Menschen





CARFOSEL®

FLEISCH UND FISCHBEHANDLUNG

Fisch- und Meeresfrüchteverarbeitung:
Das richtige CARFOSEL®-Produkt für Ihre Einsatzzwecke

ANWENDUNGEN	CARFOSEL®
Fisch, Fischfilet,	900 - 990
Garnelen und Meeresfrüchte	940 - 880N
Surimi	1010 - ST 50
Räucherfisch	900
Fischwurst	2 - 21 - 700
Fischpasteten	2 - 3 - 21 - 700

PHOSPHATE ZUR FLEISCHBEHANDLUNG

	CARFOSEL®	E-NUMMERN (*)	pH (1%)	% P ₂ O ₅	EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNGEN
KUTTERPHOSPHAT	CARFOSEL® 2	E 450 E 452	7,6	57,8	Verleiht dem Brät eine hohe Viskosität und dem Endprodukt besondere Festigkeit; sorgt für gute Ausbeute und eine gute, schnelle Umrötung. Ideal für Fleischprodukte mit hohem Anteil an Fett und Trockenstoffen.
	CARFOSEL® 3	E 450 E 452	8,6	55,3	Verleiht dem Brät eine mittlere Viskosität; ermöglicht gute Ausbeute und Umrötung. Ideal für Brühwürste auf Rindfleischbasis und Corned Beef.
	CARFOSEL® 640	E 450 E 451	6,4	60,0	Bewirkt Festigkeit und "Knack" sowie schnelle und intensive Umrötung bei niedriger Viskosität des Brätes.
	CARFOSEL® 21	E 450	7,3	58,1	Verleiht dem Brät eine niedrige Viskosität und hohe Festigkeit; ermöglicht schnelle, intensive Umrötung des Endproduktes. Ideal für alle Hackfleischprodukte, besonders für Rezepturen mit hohem Fleischgehalt sowie für die Herstellung von Dauerwürsten und Geflügelprodukten.
	CARFOSEL® 700	E450	7,4	58,7	Gleiche Eigenschaften und Anwendungen wie CARFOSEL® 21, zusätzlich sehr guter Emulgator. Wird außerdem bei der Herstellung von Petfood (Fleischkroketten und -bällchen) verwendet.
KUTTERPHOSPHAT + SCHINKENPHOSPHAT	CARFOSEL® 900	E 450 E 451	8,7	57,2	Sehr gute Dispergierbarkeit und schnelle Löslichkeit, vor allem in Salzlaken. Eignet sich für Schinken und alle eingespritzten Produkte. Empfohlen für Salzlaken mit 8-15% NaCl und für gebrauchsfertige Trockenmischungen. Empfehlenswert auch für Hackfleisch, Konserven und Petfood-Pâtés. Verleiht der Rohmasse mittlere Viskosität und dem Endprodukt hohe Festigkeit und kräftige Farbe bei guter Ausbeute.
	CARFOSEL® 940	E 451 E 452	9,4	56,4	Gute Löslichkeit und hohe Lösegeschwindigkeit. Gute Stabilität auch in Salzlaken. Sehr gute Gesamtausbeute. Ideal für Schinken und alle eingespritzten Produkte. Empfehlenswert auch für Corned Beef.
SCHINKENPHOSPHAT + MARINADEN	CARFOSEL® 21 S	E 450	7,2	51,5	Hohe und schnelle Löslichkeit, gute Stabilität in Salzlaken. Ideal für Laken mit hohem Phosphat-, aber niedrigem Salzgehalt. Eignet sich besonders für Geflügelprodukte, macht das Fleisch saftig.
	CARFOSEL® 860	E 451 E 450 E 339	8,7	55,0	Gut und schnell wasserlöslich. Eignet sich für Geflügelwaren und zur Blutstabilisierung. Empfohlen für Eislaken, marinierte und eingespritzte Produkte.
	CARFOSEL® 890	E 451 E 452	9,0	57,0	Sehr gute Lakestabilität. Eignet sich für Schinken und alle eingespritzten Produkte. Empfohlen für Geflügel und Schweinefleisch.
	CARFOSEL® 915	E 451 E 452	9,2	57,7	Eignet sich für Schinken und alle eingespritzten Produkte. Empfohlen für Marinaden und für Laken mit hohem Phosphat- und Salzgehalt.
	CARFOSEL® 990	E 451	9,9	55,8	Hohe und schnelle Löslichkeit und sehr gute Gesamtausbeute. Eignet sich für Schinken und alle eingespritzten Produkte. Empfohlen für Salzlaken mit 8-15% NaCl. Besonders geeignet für aus Stücken zusammengesetzte Fleischwaren. Schnelle Wirksamkeit des Phosphats erlaubt eine Optimierung der Tumbel-Zeiten.

Die europäische Gesetzgebung erlaubt den Einsatz von Phosphaten in Fleischprodukten in einer Menge von 5 g/kg oder 0,5% P₂O₅ im Endprodukt.

(*) E-Nummern: europäische Klassifikation

