

PRAYON A VOTRE SERVICE

- > une gamme complète
- > une présence mondiale
- > un laboratoire d'applications

VOUS DESIREZ EN SAVOIR PLUS,  
N'HESITEZ PAS A CONSULTER LE SITE INTERNET DU GROUPE  
[WWW.PRAYON.COM](http://WWW.PRAYON.COM)



PRAYON

Rue Joseph Wauters, 144 • B-4480 ENGIS - BELGIQUE  
Tél : +32 4 273 92 11 • Fax : +32 4 273 96 35  
e-mail : [contact@prayon.be](mailto:contact@prayon.be)  
Site : [www.prayon.com](http://www.prayon.com)

C. BURE



## LES PHOSPHATES VIANDE ET POISSON

Des produits au service des hommes



PRAYON



**CARFOSEL®**

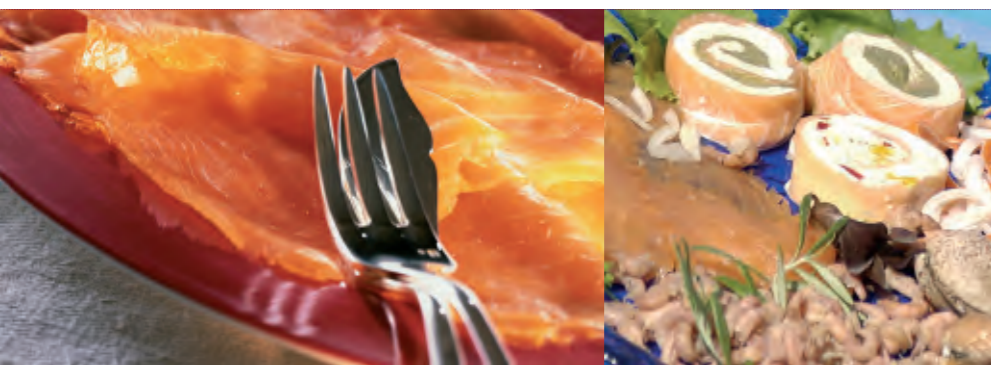
**PHOSPHATES POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE**

**VIANDE ET POISSON**

**TRAITEMENT DU POISSON ET DES FRUITS DE MER : QUELS CARFOSEL® ?**

APPLICATIONS	CARFOSEL®
Poissons, filets de poisson	900 - 990
Crevettes et fruits de mer	940 - 880N
Surimi	1010 - ST 50
Poissons fumés	900
Saucisses de poisson	2 - 21 - 700
Pâtés et mousses de poisson	2 - 3 - 21 - 700

	CARFOSEL®	NUMEROS E <sup>(*)</sup>	pH (1%)	% P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	PROPRIETES ET APPLICATIONS
EMULSION	CARFOSEL® 2	E 450 E 452	7,6	57,8	Apporte une haute viscosité, un bon rendement de cuisson, une très bonne fermeté au produit fini, ainsi qu'un développement rapide de la couleur.
	CARFOSEL® 3	E 450 E 452	8,6	55,3	Apporte une viscosité moyenne, un bon rendement de cuisson et un bon développement de la couleur. Convient pour les saucisses de viande, les émulsions de viande de bœuf et le "corned beef".
	CARFOSEL® 640	E 450 E 451	6,4	60,0	Apporte une bonne fermeté et du "knack", un rapide et intense développement de la couleur ainsi qu'une faible viscosité dans l'émulsion pour la production de saucisses.
	CARFOSEL® 21	E 450	7,3	58,1	Apporte une faible viscosité à l'émulsion brute, une bonne fermeté et du "knack", ainsi qu'un rapide et intense développement de la couleur dans le produit fini. Convient pour tous les produits de viande; en particulier pour les formulations riches en viande ou pour les saucisses fraîches (aide au process), pour les saucissons secs et les produits de volaille.
	CARFOSEL® 700	E450	7,4	58,7	Mêmes propriétés et applications que le CARFOSEL® 21 + très bon émulsifiant. Egalement utilisé dans les aliments pour chiens et chats (croquettes, boulettes...).
EMULSION + SAUMURE	CARFOSEL® 900	E 450 E 451	8,7	57,2	<b>Saumure</b> : très bonne dispersibilité et dissolution très rapide particulièrement en saumure glacée. Convient pour le jambon et tous les produits injectés. Recommandé pour les saumures avec 8-15 % de NaCl et pour les mix prêts à l'emploi. <b>Emulsion</b> : apporte une viscosité moyenne à la pâte, une bonne fermeté et une belle couleur au produit fini ainsi qu'un bon rendement de cuisson. Convient pour tous les produits de viande et pour les viandes hachées, pour les produits en conserve, les mix prêts à l'emploi et les pâtés pour chiens et chats.
	CARFOSEL® 940	E 451 E 452	9,4	56,4	<b>Saumure</b> : bonne solubilité et dissolution rapide. Bonne tolérance au sel et stabilité de la saumure. Très bon rendement total. Convient pour les jambons et tous les produits injectés. <b>Emulsion</b> : bonne solubilité et dissolution rapide. Bonne tolérance au sel. Donne de bons résultats dans les produits de volaille émincés et le "corned beef".
SAUMURE + MARINADE	CARFOSEL® 21 S	E 450	7,2	51,5	Haute solubilité, vitesse de mise en solution élevée, bonne tolérance au sel. Convient pour les saumures à teneur élevée en phosphate mais au contenu limité en sel. Convient pour les produits de volaille, donne un aspect juteux.
	CARFOSEL® 860	E 451 E 450 E 339	8,7	55,0	Se disperse et se dissout rapidement dans l'eau. Convient pour les produits à base de volaille et pour la stabilisation du sang. Recommandé pour les saumures glacées, les produits marinés et injectés.
	CARFOSEL® 890	E 451 E 452	9,0	57,0	Très bonne stabilité de la saumure. Convient pour les jambons et tous les produits injectés. Recommandé pour la volaille et la viande de porc.
	CARFOSEL® 915	E 451 E 452	9,2	57,7	Convient pour les jambons et tous les produits injectés. Recommandé pour les marinades et pour les saumures avec une forte teneur en phosphate et en sel.
	CARFOSEL® 990	E 451	9,9	55,8	Très bon dispersement et dissolution très rapide. Très bon rendement total. Convient pour jambons et tous les produits injectés. Recommandé pour saumure avec 8-15 % de NaCl. Adapté aux produits alimentaires en morceaux. Action rapide des phosphates permettant une optimisation des temps de malaxage.



La législation européenne autorise l'utilisation des phosphates dans la viande à raison de 5 g/kg, ou 0,5 % exprimé en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> dans le produit fini.

(\*) Numéros E : codification européenne

