

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

cible



**PHOSPATE
SCHMELZKÄSE**

Produkte im Dienste des Menschen





SCHMELZKÄSE

PHOSPHATE FÜR SCHMELZKÄSE

	KASOMEL®	E-NUMMERN ⁽¹⁾	pH-Verschiebung ⁽²⁾	EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNGEN
PH-KORREKTURSALZ	KASOMEL® 1145	E 339	- 0,4 / - 0,5	Saures pH-Korrektursalz, verwendbar in Kombination mit anderen KASOMEL®-Salzen. Senkt den pH-Wert um circa 0,05 Einheiten pro zugefügtem Zehntelprozent.
	KASOMEL® 1112	E 339	+ 1,2 / + 1,3	Alkalisches pH-Korrektursalz, verwendbar in Kombination mit anderen KASOMEL®-Salzen. Erhöht den pH-Wert um circa 0,1 Einheiten pro zugefügtem Zehntelprozent.
STREICHFÄHIGER SCHMELZKÄSE/PORTIONEN	KASOMEL® 1110	E 339, E 452	+ 0,3 / + 0,4	Streichbare Schmelzkäse für Tuben, Gläser oder Portionen, bei denen eine Verfestigung während der Lagerung zu vermeiden ist. Flüssige und pumpbare Produkte für die Lebensmittelindustrie.
	KASOMEL® 2273	E 452, E 450	+ 0,0 / + 0,1	Streichbare Schmelzkäse in Bechern oder Portionen mit mittlerem Fettgehalt. Emmentaler und holländische Käse als Rohmaterial.
	KASOMEL® 2280	E 452, E 331, E 450, E 339	+ 0,0 / + 0,1	Streichbare Schmelzkäse in Bechern oder Portionen mit mittlerem bis hohem Fettgehalt. Zitratgeschmack.
	KASOMEL® 2285	E 452	+ 0,1 / + 0,2	Streichbare oder schnittfeste Schmelzkäse in Bechern oder Portionen mit mittlerem bis hohem Fettgehalt. Geeignet für die Herstellung von Produkten mittels UHT-Prozess.
	KASOMEL® 2366	E 452, E 450	- 0,1 / - 0,2	Streichbarer oder schnittfester Schmelzkäse mit hohem Fettgehalt und jungem bis mittelreifem Käse. Wird zusammen mit KASOMEL® 2394 eingesetzt, um den pH-Wert einzustellen.
	KASOMEL® 2394	E 452, E 450	+ 0,3 / + 0,4	Streichbarer oder schnittfester Schmelzkäse mit hohem Fettgehalt und jungem bis mittelreifem Käse. Wird zusammen mit KASOMEL® 2366 eingesetzt, um den pH-Wert einzustellen.
SCHMELZKÄSE BLOCK ODER SCHEIBEN	KASOMEL® 2185	E 331, E 339, E 452	+ 0,4 / + 0,5	Schmelzkäse mit sehr hoher Wiederschmelzbarkeit (z.B. für Pizza und Toast...). Hervorragender Kompromiss zwischen fester Textur des Endprodukts und Wiederschmelzbarkeit
	KASOMEL® 2172	E 452	+ 0,0 / + 0,1	Flüssige Masse im Cutter und feste Textur des Endprodukts.
	KASOMEL® 3172	E 452, E 339	- 0,1 / - 0,2	Blocks oder Scheiben für Hamburger und Sandwiches, basierend auf Emmentaler oder holländischem Käse. Flüssige Masse im Cutter mit relativ elastischer Endstruktur.
	KASOMEL® 3392	E 452, E 450	+ 0,1 / + 0,2	Hitzestabiler Blockschmelzkäse. Eignet sich für die Herstellung von Cordon bleu oder Käsewürfeln für Fleisch- oder Fischwürste.
	KASOMEL® 3138	E 452	- 0,4 / - 0,6	Sehr fester, hitzestabiler Blockschmelzkäse zur Einarbeitung in Fleisch- oder Fischprodukte (Würste, Pasteten). Sehr viskos im Cutter.



Die europäische Gesetzgebung erlaubt den Einsatz von Phosphaten in Schmelzkäse in einer Menge von 20 g/kg oder 2% P₂O₅ im Endprodukt.

(1) E-Nummern: EU-Klassifikation

(2) Erzielt in Schmelzkäse, einige Tage nach der Herstellung bei einer Dosierung von 3% KASOMEL®, berechnet auf die Käsemenge

