

PRAYON ESTÁ A SU SERVICIO CON

- > una gama completa de productos
- > una presencia mundial
- > un laboratorio de aplicaciones

SI PRECISA MÁS INFORMACIÓN,
NO DUDE EN VISITAR EL SITIO WEB DEL GRUPO
WWW.PRAYON.COM



PRAYON

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



FOSFATOS
QUESO FUNDIDO

cible

Productos al servicio del hombre



PRAYON



QUESO FUNDIDO

FOSFATOS PARA QUESO FUNDIDO

	KASOMEL®	NÚMEROS E ⁽¹⁾	Diferencia de pH ⁽²⁾	PROPIEDADES Y APLICACIONES
CORRECTOR DE PH	KASOMEL® 1145	E 339	- 0,4 / - 0,5	Sal correctora de pH ácida. Se utiliza junto con otras sales KASOMEL®. Disminuye el pH en aproximadamente 0,05 unidad por cada décima porcentual añadida.
	KASOMEL® 1112	E 339	+ 1,2 / + 1,3	Sal correctora de pH alcalina. Se utiliza junto con otras sales KASOMEL®. Aumenta el pH en aproximadamente 0,1 unidad por cada décima porcentual añadida.
QUESO FUNDIDO PARA UNTAR/ PORCIONES	KASOMEL® 1110	E 339, E 452	+ 0,3 / + 0,4	Queso fundido para untar en tubo, envase de vidrio o de plástico. Previene el endurecimiento del producto acabado. Queso fundido fluido, bombeable, para la industria alimentaria.
	KASOMEL® 2273	E 452, E 450	+ 0,0 / + 0,1	Porciones para untar o cortar, con contenido medio de materia grasa. Ideal para productos a base de Emmenthal o quesos holandeses.
	KASOMEL® 2280	E 452, E 331, E 450, E 339	+ 0,0 / + 0,1	Porciones para untar o cortar, con contenido de materia grasa de medio a elevado. Especialmente indicado para la producción de queso fundido a base de materias primas variables.
	KASOMEL® 2285	E 452	+ 0,1 / + 0,2	Porciones para untar o cortar, con contenido de materia grasa de medio a elevado. Ideal para productos fabricados con el proceso UHT.
	KASOMEL® 2366	E 452, E 450	- 0,1 / - 0,2	Porciones para untar o cortar, con contenido elevado de materia grasa, a base de materias primas jóvenes o medianamente maduras. Se puede usar en combinación con KASOMEL® 2394 para ajustar el pH.
	KASOMEL® 2394	E 452, E 450	+ 0,3 / + 0,4	Porciones para untar o cortar, con contenido elevado de materia grasa, a base de materias primas jóvenes o medianamente maduras. Se puede usar en combinación con KASOMEL® 2366 para ajustar el pH.
QUESO FUNDIDO EN BLOQUE	KASOMEL® 2185	E 331, E 339, E 452	+ 0,4 / + 0,5	Queso fundido destinado a ser fundido de nuevo (para pizzas, sándwichs tostados, etc.) Excelente equilibrio entre la consistencia final sólida y la capacidad de fundición.
	KASOMEL® 2172	E 452	+ 0,0 / + 0,1	Pasta fluida durante la cocción y consistencia final sólida.
	KASOMEL® 3172	E 452, E 339	- 0,1 / - 0,2	Queso fundido en rodajas para hamburguesas, bocadillos, etc., a base de Emmenthal o queso holandés. Pasta fluida durante la cocción y consistencia final bastante elástica.
	KASOMEL® 3392	E 452, E 450	+ 0,1 / + 0,2	Queso fundido en bloque estable al calor. Indicado para la preparación de "cordon bleu" o de dados destinados a su incorporación a embutidos de carne o pescado.
	KASOMEL® 3138	E 452	- 0,4 / - 0,6	Queso fundido en bloque muy sólido o estable al calor. Se incorpora a los embutidos de carne o pescado, las pastas alimenticias, etc. Pasta muy viscosa durante la cocción.



La legislación europea autoriza la utilización de los fosfatos en el queso fundido a razón de 20 g/Kg, ó un 2% expresado en P₂O₅ en el producto acabado.

(1) Números E: codificación europea

(2) Medido en el queso fundido unos días después de su producción y con una dosis de un 3% de KASOMEL® calculado en función de la masa del queso

