

PRAYON A VOTRE SERVICE

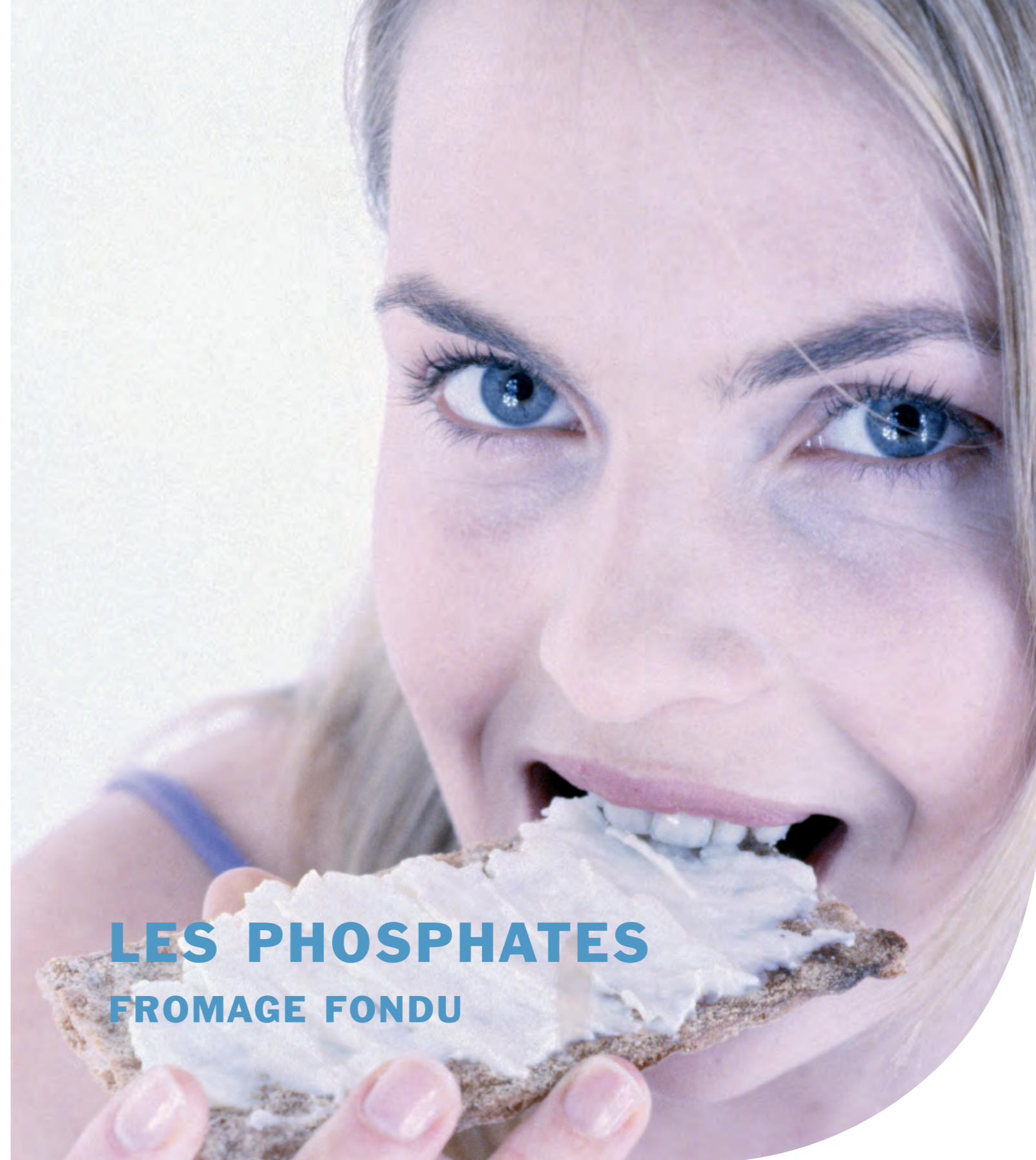
- > une gamme complète
- > une présence mondiale
- > un laboratoire d'applications

VOUS DESIREZ EN SAVOIR PLUS,
N'HESITEZ PAS A CONSULTER LE SITE INTERNET DU GROUPE
WWW.PRAYON.COM



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
Site : www.prayon.com

C. BUE



LES PHOSPHATES
FROMAGE FONDU

Des produits au service des hommes





FROMAGE FONDU

PHOSPHATES POUR FROMAGE FONDU

	KASOMEL®	NUMEROS E ⁽¹⁾	ECART DE pH ⁽²⁾	PROPRIETES ET APPLICATIONS
CORRECTEUR DE PH	KASOMEL® 1145	E 339	- 0,4 / - 0,5	Sel correcteur de pH acide, à utiliser en association avec d'autres sels KASOMEL®. Diminue le pH d'environ 0,05 unité par dixième de pourcent ajouté.
	KASOMEL® 1112	E 339	+ 1,2 / + 1,3	Sel correcteur de pH alcalin, à utiliser en association avec d'autres sels KASOMEL®. Augmente le pH d'environ 0,1 unité par dixième de pourcent ajouté.
FONDU TARTINABLE/PORCTIONS	KASOMEL® 1110	E 339, E 452	+ 0,3 / + 0,4	Fromage fondu à tartiner en tube, en pot de verre ou en barquette. Permet d'éviter un durcissement du produit fini. Fromage fondu fluide pompable pour l'industrie alimentaire.
	KASOMEL® 2273	E 452, E 450	+ 0,0 / + 0,1	Portions à tartiner ou à découper à teneur moyenne en matière grasse. Idéal pour produits à base d'Emmenthal ou de fromage de Hollande.
	KASOMEL® 2280	E 452, E 331, E 450, E 339	+ 0,0 / + 0,1	Portions à tartiner ou à découper à teneur en matière grasse moyenne à forte. Particulièrement indiqué pour la production de fromage fondu à base de matières premières variables.
	KASOMEL® 2285	E 452	+ 0,1 / + 0,2	Portions à tartiner ou à découper à teneur en matière grasse moyenne à forte. Idéal pour les produits fabriqués par procédé UHT.
	KASOMEL® 2366	E 452, E 450	- 0,1 / - 0,2	Portions à tartiner ou à découper à forte teneur en matière grasse, à base de matières premières jeunes à moyennement mûrées. A utiliser en combinaison avec le KASOMEL® 2394 pour ajuster le pH.
	KASOMEL® 2394	E 452, E 450	+ 0,3 / + 0,4	Portions à tartiner ou à découper à forte teneur en matière grasse, à base de matières premières jeunes à moyennement mûrées. A utiliser en combinaison avec le KASOMEL® 2366 pour ajuster le pH.
FONDU EN BLOC	KASOMEL® 2185	E 331, E 339, E 452	+ 0,4 / + 0,5	Fromage fondu destiné à être refondu (pour pizzas, toasts...). Excellent compromis entre la texture finale forte et le pouvoir de fonte.
	KASOMEL® 2172	E 452	+ 0,0 / + 0,1	Pâte fluide lors de la cuisson et texture finale ferme.
	KASOMEL® 3172	E 452, E 339	- 0,1 / - 0,2	Fromage fondu en tranches pour hamburgers, sandwiches, à base d'Emmenthal ou de fromage de Hollande. Pâte fluide lors de la cuisson et texture finale plutôt élastique.
	KASOMEL® 3392	E 452, E 450	+ 0,1 / + 0,2	Fromage fondu en bloc stable à la chaleur. Indiqué pour la production de cordon bleu ou de cubes destinés à être incorporés dans les saucisses de viande ou de poisson.
	KASOMEL® 3138	E 452	- 0,4 / - 0,6	Fromage fondu en bloc très ferme ou stable à la chaleur, à incorporer dans les saucisses de viande ou de poisson, les pâtés... Pâte très visqueuse lors de la cuisson.



La législation européenne autorise l'utilisation des phosphates dans le fromage fondu à raison de 20 g/kg, ou 2 % exprimé en P₂O₅ dans le produit fini.

(1) Numéros E : codification européenne

(2) Obtenu dans le fromage fondu quelques jours après la production et pour un dosage de 3 % du KASOMEL® calculé d'après la masse du fromage

