

Diese Lebensmittelkennzeichnungsfarbe für Fleisch ist nach aktuellen EU-Richtlinien konzipiert und zum Gebrauch in Schlachthöfen zugelassen.

Eigenschaften:

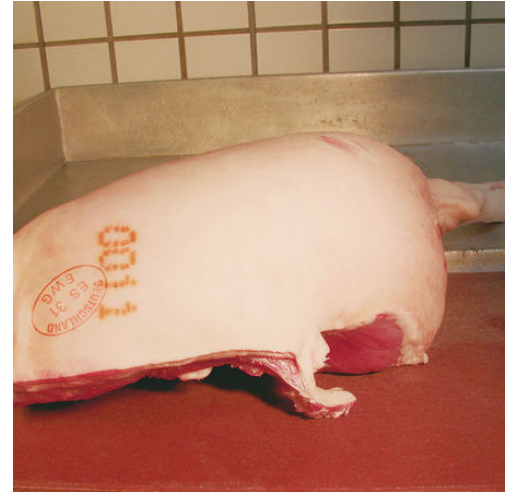
Es werden nur Farbstoffe wie E129 - Allura Rot, E133 - Brillant Blau FCF, E155 - Braun HT verwendet, die in der neuen Verordnung EU 1333/2008, die die VO 94/36/EG Artikel 2 § (8) ersetzt, aufgeführt werden. Alle anderen Inhaltsstoffe haben ebenfalls E-Nummern, sind in EINECS gelistet und für Lebensmittel zugelassen.

Anwendung:

Sie ergibt farbkraftige Abdrucke, trocknet schnell, so dass sofort haftende Stempelabdrucke möglich sind. Das Fleisch kann vom Schlachter nach Markierung gleich abgespritzt werden, ohne dass die Markierungen verlaufen.

Trockenzeit:

~1 min (warmes Fleisch)



Viskosität:

niedrig viskos, ~12sec
(Ford 4mm Becher)

Stempelmateriale:

Gummi, Metall oder spezielle Fotopolymere

Farbträger:

Empfohlen werden Coloris-Stempelkissen.
Bedingt wären auch Filz- oder Schaumstoffrollen denkbar.

Verdünner/Reiniger:

Verdünner 460

Erhältliche Standardgrößen:

50ml/g · 250ml/g · 1000ml/g