

Albufine

REINTESTES, PASTEURISIERTES FLÜSSIG-HÜHNEREWEISS ZUR WEINBEHANDLUNG

Produktbeschreibung

Wärmebehandeltes Eiprodukt

Produkt mit allergenem Potenzial

keine für GMO Kennzeichnungspflicht entsprechend der EU VO Nr. 1829/2003

Physikalische Eigenschaften

Aussehen	flüssig
Farbe	gelb

Chemische Eigenschaften

pH Wert	9,1 +/- 0,4
Gesamtrockenmasse in %	11 á 13,5

Mikrobiologische Eigenschaften

aeroben mesophilen Mikroorganismen	≤ 500 (Toleranz ≤ 10 000) / g
Enterobakterien	≤ 10 / g
Salmonellen	fehlend / 25 g
Hefe	≤ 100 /g
Schimmel	≤ 100/g

Dosierung

30-110 ml/hl

30 ml ALBUFINE = 1 Eiklar

1 kg ALBUFINE entspricht 32 Eiklar.

Lagerung und Haltbarkeit

Zwischen 4°C und 25°C aufbewahren. Offene Gebinde kühl lagern und den Inhalt rasch verbrauchen.

Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Verpackung

1kg Packung