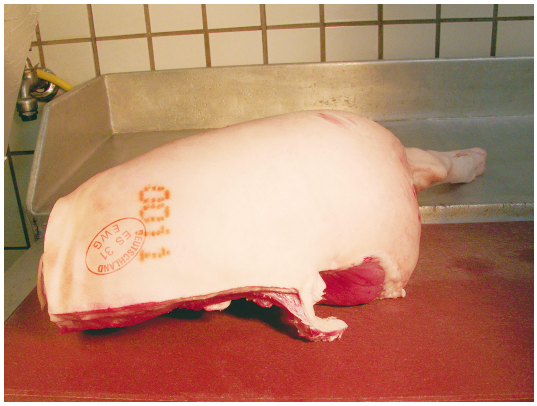
Fleischstempelfarbe EU

COLORIS®

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 Inhaltstoffe haben ebenfalls E-Nummern, sind in EINECS gelistet und für Lebensmittel zugelassen.

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

Trockenzeit:
~1min (warmes Fleisch)

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

Stempelmaterial:
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

02 03 07

lasierend