

# Kut Speed PACC 5 AP-9774

## Mieszanka funkcjonalna

Informacja o produkcie

<b>Opis produktu</b>	Preparat do kutrowania i produkcji kiełbas.
<b>Postać produktu</b>	Jasno-szary proszek.
<b>Skład</b>	Difosforan tetrapotasowy E 450(v), trifosforan pentasodowy E 451(i), cukier, maltodekstryna, kwas cytrynowy E 330, izoaskorbinian sodu E 316, kwas askorbinowy E 300, koszenila E 120.
<b>Zalecane dozowanie</b>	do 5 g / kg masy mięsno-tłuszczowej. Przy użyciu ww. dawki nie są naruszone przepisy o limitowaniu substancji dodatkowych.
<b>Zastosowanie</b>	Kut Speed PACC 5 jest preparatem ułatwiającym wytwarzanie stabilnej emulsji przy produkcji kiełbas parzonych. Zapewnia prawidłowe kutrowanie farszu kiełbas, produktów emulgowanych, blokowych i konserw mięsnych. Poprawia wodochłonność, przyspiesza proces wyrabiania masy, poprawia i stabilizuje barwę produktów.
<b>Opakowanie</b>	Worki polietylenowe o zawartości 5 kg. GIN 670221
<b>Przechowywanie</b>	Produkt powinien być przechowywany w suchym i przewiewnym miejscu. Termin przydatności do użycia wynosi 12 miesięcy od daty produkcji i podany jest na każdym opakowaniu.
<b>Producent</b>	Chr.Hansen Poland Sp. z o.o. ul. Gdańska 4, Cząstków Maz. 05-152 Czosnów