

Sense the difference

PRODUKTSCHUTZ

*Frischhaltung und Konservierung
von Lebensmitteln*



Sicher bis zum Schluss

Frisch, lecker, aromatisch, so sollen Lebensmittel aussehen, schmecken und duften – und das möglichst lange. Frischhaltung ist enorm wichtig, denn sie garantiert sichere Produkte, sowohl sensorisch, als auch mikrobiologisch, bis zum Ende des MHDs.

Von der Produktionsseite sind die Maßnahmen, sichere Produkte herzustellen, nahezu erschöpft. Dennoch werden neue Lösungen benötigt, um dem Wunsch nach längeren MHDs oder höheren Lagertemperaturen und somit Energiekosten zu reduzieren, nachzukommen.

Neben den klassischen Laktaten und Acetaten bieten wir Ihnen fermentierte, hochfunktionelle Monoprodukte und Mischungen für die optimierte Haltbarkeit von Lebensmitteln an. Auch ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Die „Klassiker“ unterliegen der ZZulVO und sind teils höchstmengenbegrenzt und entsprechend zu kennzeichnen. Aus diesem Grund sind sie jedoch immer seltener erwünscht. Clean Label Produkte stehen immer mehr im Fokus.



Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Deutschland
Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.de

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.de

Sense the difference



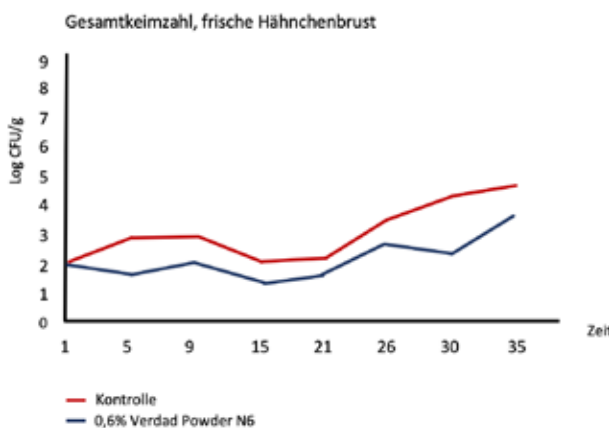
FRISCHHALTUNG & KONSERVIERUNG

Innovation & Vertrauen

Sie suchen Lösungen zur Verbesserung der Produktsicherheit – wir bieten sie Ihnen.

Neben Genusssäuren und Laktaten bieten wir Ihnen Speziallösungen auf Basis von Branntweinessig an. Bei fleischneutralem pH-Wert und mildem Geschmack liefern sie sehr gute Ergebnisse hinsichtlich der mikrobiologischen Stabilisierung.

Die Branntweinessig-Spezialitäten, wie das Verdad Powder N6, sind konform der Essig-Verordnung produziert und zu deklarieren. Dank optimierter Rezeptur erhalten Sie verbesserte Produktsicherheit bei großartigem Geschmack.



Was ist sonst wichtig?

Gerade in den Bereichen Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist Produktschutz sehr wichtig, da u. a. Schulen, Kindergärten, Seniorenwohnheime und Krankenhäuser betroffen sind.

Diese Konsumenten sind aufgrund ihres Alters oder Vorerkrankung einem erhöhten Risiko ausgesetzt. Salmonellen und Listerien stellen hier die größte Gefahr dar.

Produktübersicht

- **Verdad Powder N6:** Branntweinessig(-Pulver), pH-Wert 5,8 - 6,2, weißes, feines Pulver, milde Essignote, hochwirksam gegen Listerien, Hefen, Schimmel, 0,5 - 1,2% i.E.
- **Purasal Powder S98:** Natriumlaktat (E325), pH-Wert 6,5 - 7,5, hochkonzentriertes Natriumlaktatpulver, hochwirksam gegen Listerien, Hefen, Schimmel, 1,5 - 2,5% i.E.
- **Purac Powder 60:** Milchsäure (E270), Calciumlaktat (E327), pulverförmige Milchsäure auf Calciumlaktat, ideal als Säuerungsmittel (E270) oder Säureregulator (E270, E327) in Compounds, 0,1 - 1,5% i.E.
- **Verdad N4:** Natürliches Aroma, Branntweinessig, pH-Wert 7,0 - 9,0, flüssiges Frischhalttemittel und Salzreduktion, wirkt effektiv gegen Listerien, Hefen, Schimmel, 0,5 - 3,5% i.E.
- **PuraQ Arome NA 4:** Natürliches Aroma, pH-Wert 6,0 - 8,0, flüssiges Produkt zur Salzreduktion mit mikrobiologisch-stabilisierendem Nebeneffekt und a_w -Wert-Optimierung, 0,5 - 3,0% i.E.
- **Purasal HiPure P:** Kaliumlaktat (E326), pH-Wert 6,5 - 8,5, flüssiges Kaliumlaktat, klassische Stabilisierung, hochwirksam gegen Listerien und zur a_w -Wert-Optimierung, 1,5 - 2,5% i.E.

Die in diesem Produktblatt enthaltenen Angaben sind ausschließlich zu Informationszwecken bestimmt und nach bestem Wissen korrekt. Jegliche Empfehlungen und Vorschläge stellen keine Zusicherung oder Garantie dar, es sei denn, es wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Der Käufer trägt die alleinige Verantwortung zu überprüfen, ob das einzelne Produkt für eine bestimmte Anwendung geeignet ist und gesetzliche und regulatorische Anforderungen erfüllt. Der Inhalt dieses Produktblatts darf unter keinen Umständen als eine Erlaubnis, Empfehlung oder Ansporn zur Verletzung gewerblicher Schutzrechte verstanden werden.