

Produktspezifikation

<u>Produktbezeichnung:</u>	Tauchmasse extra hell EP* KK
<u>Artikel-Nr.:</u>	2183069
<u>Liefereinheit:</u>	25 kg
<u>Verpackung:</u>	Umkarton

TEGOMULS[®] EP / EP* / EP 80

Schutzfilm für Kochwurstwaren

TEGOMULS[®] EP und TEGOMULS[®] EP 80 sind Tauchmassen für Kochwurstwaren, die auf acetyliertem Glycerinmonostearat basieren (E 472 a). TEGOMULS[®] EP 80 ist speziell für fleischverarbeitende Betriebe gedacht, die Kochwurstfilme im Wasserbad erwärmen müssen. TEGOMULS[®] EP bietet die gleichen Vorteile wie TEGOMULS[®] EP 80, muß jedoch bei höheren Temperaturen verarbeitet werden.

TEGOMULS[®] EP* ist eine Paraffintauchmasse, die wie TEGOMULS[®] EP / EP 80 einen flexiblen Schutzfilm bildet, der den gesetzlichen Vorschriften entsprechend weniger als 5 % des Wurstgewichtes ausmacht.

Eigenschaften und Kennzahlen	TEGOMULS [®] EP	TEGOMULS [®] EP*	TEGOMULS [®] EP 80	Methode
Erstarrungspunkt	33 - 39°C	33 - 39°C	33 - 39°C	(DGF-M-III 4a)

Weitere Produktbeschreibung (nicht Bestandteil der Spezifikation)

Farbe	weiß-elfenbein
Plastizität	wachsartig - in dünnen Schichten flexibel
Form	Pallets

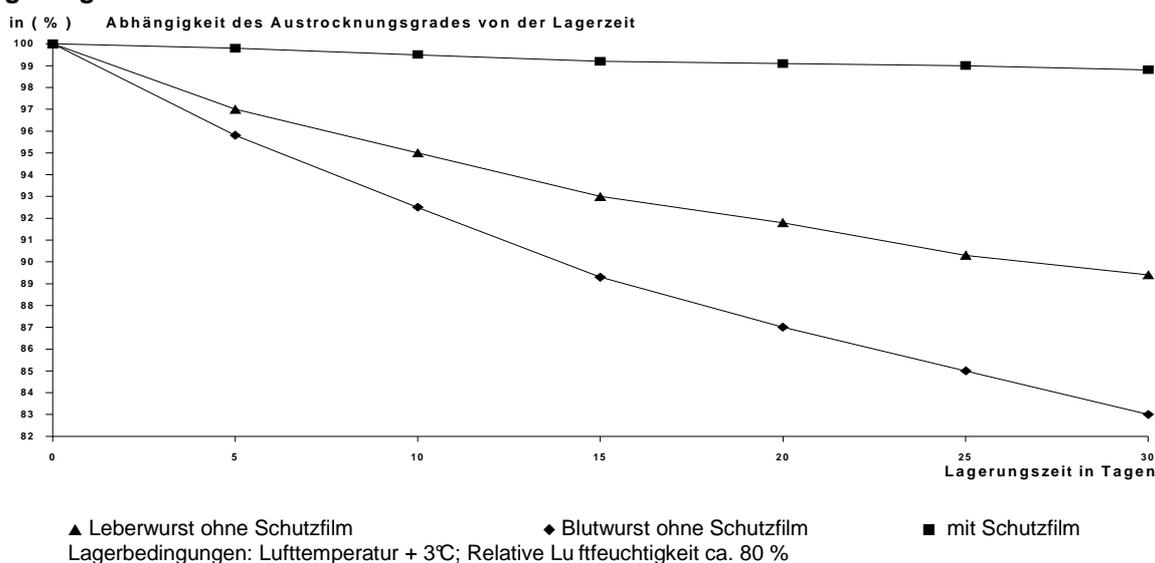
Produktspezifikation

<u>Produktbezeichnung:</u>	Tauchmasse extra hell EP* KK
<u>Artikel-Nr.:</u>	2183069
<u>Liefereinheit:</u>	25 kg
<u>Verpackung:</u>	Umkarton

Der Einsatz von TEGOMULS[®] EP, TEGOMULS[®] EP* und TEGOMULS[®] EP 80 bietet folgende Vorteile:

- **Keine Austrocknung**
Gewichtsverluste bei Lagerung werden praktisch ausgeschaltet
- **Keine Farbveränderung**
Verhinderung von Oxidationserscheinungen, speziell bei Leberwürsten
- **Kein Aromaverlust**
Geschmackssteigerung bei Lagerung von Wurstwaren
- **Mikrobieller Schutz**
Verhinderung des Eindringens von Mikroorganismen
- **Gut abziehbar**
Leichte Entfernung des Schutzfilms

Lagerungsversuche mit Frischwürsten



Produktspezifikation

<u>Produktbezeichnung:</u>	Tauchmasse extra hell EP* KK
<u>Artikel-Nr.:</u>	2183069
<u>Liefereinheit:</u>	25 kg
Verpackung:	Umkarton

Verarbeitung

Die günstigen Verarbeitungsbedingungen für TEGOMULS® EP und EP* liegen bei einer Temperatur von ca. 140 °C und einer Tauchzeit von 3 - 5 Sekunden. Nach dem Tauchbad ist eine Aushärtungszeit von 25 Sekunden sinnvoll. Dadurch ist ein besonders flexibler Schutzfilm gewährleistet. Für TEGOMULS® EP 80 ist eine Tauchzeit von 5 Sekunden bei min. 80 °C und 5 Minuten Aushärtungszeit empfehlenswert. Ein Gutachten der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach stellen wir auf Anforderung zur Verfügung.

Gefahrguteinstufung/Hinweise

auf Einstufung und Etikettierung gemäß den Transportvorschriften und Chemikaliengesetzen auf Schutzmaßnahmen bei Lagerung und Handhabung

- auf Maßnahmen bei Unfällen und Bränden
- zur Toxikologie und Ökotoxizität

entnehmen Sie bitte unseren Sicherheitsdatenblättern.

Dagama eG, Siemensring 20, 47877 Willich		
Erstellender Bereich:	Gewürzmühle	
Letzte Aktualisierung:	08.11.2013	Bearbeiter: Daniel Rock