

Encre de marquage pour fromages -ORIS®

conformité UE

Cette encre pour les fromages a été spécialement conçue d'après les directives actuelles de l'UE.

Caractéristiques:

Il comprendra uniquement des colorants tels que E129 - rouge allura, E133 - bleu brillant FCF, E155 - Brown HT utilisé que, dans le nouveau règlement européen 1333/2008, qui remplace le règlement 94/36 / CE Article 2 § (8) sont répertoriés. Tous les autres ingrédients ont également numéros E, sont répertoriés dans EINECS et approuvés pour la nourriture.

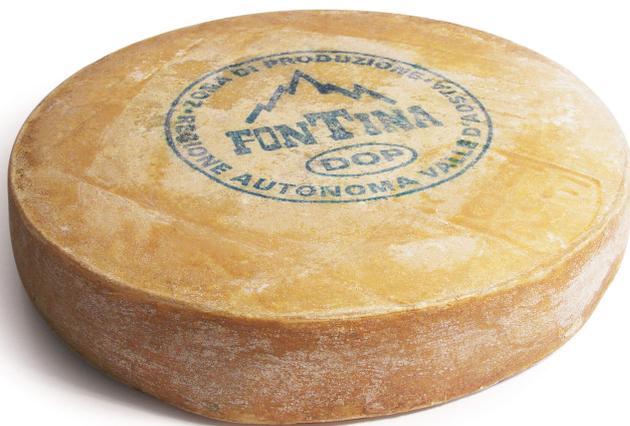
Application:

Cette encre donne des empreintes aux couleurs intenses séchant rapidement et permettant ainsi empreintes immédiates.

Le traitement des fromages peut se faire rapidement après le marquage, sans risque de maculage des marquages.

Durée de séchage:

~ 1 - 2 min (fromage)



Viscosité:

basse viscosité, ~12sec
(bêcher Ford de 4mm)

Matériau de l'encreur:

Caoutchouc, métal ou photopolymères spéciaux

Support encreur:

Les plateaux Coloris sont recommandés. L'utilisation de rouleaux de feutre ou de mousse est possible.

Diluant/nettoyant:

Diluant 460

Emballages standard disponibles:

50ml/g · 250ml/g · 1000ml/g



glaçant