

Encre à viande pour l'inspecteurs EU ^{RIS}

Cette encre de marquage alimentaire pour viandes a été conçue d'après les directives actuelles de EU et homologuée pour une utilisation dans les abattoirs.

Caractéristiques:

Seuls les colorants comme E129 - rouge allura, E133 - bleu brillant FCF, E155 - Brown HT qui sont utilisés dans le nouveau règlement européen 1333/2008, qui remplace le règlement 94/36 / CE Article 2 § (8), la liste, 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 des empreintes immédiates. La viande peut être nettoyée immédiatement après le marquage, sans risque de maculage des empreintes.

Durée de séchage:

~1min (viande chaude)



Viscosité:

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

Matériau de l'encreur:

Caoutchouc, métal ou photopolymères spéciaux

Support encreur:

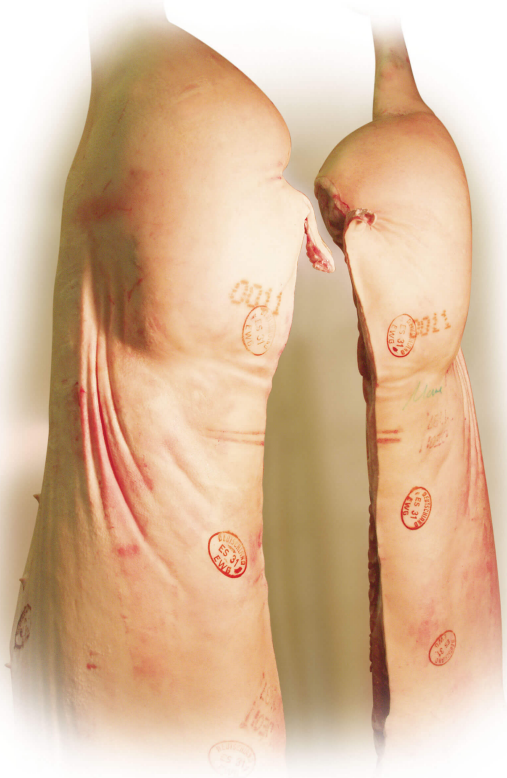
Les plateaux Coloris sont recommandés. L'utilisation de rouleaux de feutre ou de mousse est possible.

Diluant/nettoyant:

Diluant 460

Emballages standard disponibles:

50ml/g · 250ml/g · 1000ml/g



glaçant