FICHE PRODUIT

CENDRE POUDRE 1 KG

REF : 014DBA

Cendre en poudre à diluer sur eau pour application par trempage ou au pinceau.

Pour fromage Type Morbier et autres fromages cendrés.

DESIGNATION :

_ Poudre fine de couleur noire
_ Poudre de charbon actif végétal.
_ Affichage et étiquetage : colorant charbon végétal, ou colorant E153.
_ Cendre utilisable en production issue de l'agriculture biologique.

SPECIFICATIONS :

_ Humidité : ≤ 12 %.
_ Teneur en carbone : > 95 %
_ Diamètre particules : 8 à 15 µm.
_ Présence d'hydrocarbures HAP : < 50 ppb
_ Présence d'Arsenic : < 3 mg/Kg
_ Présence de Plomb : < 2 mg/Kg
_ Présence de Mercure : < 1 mg/Kg
_ Présence de Cadmium : <1 mg/Kg

UTILISATION :

1) Après dilution dans l'eau : - à cœur du fromage (pour le Morbier)
- à appliquer au pinceau, au rouleau ou à l'éponge.

2) En surface pour les fromages « cendrés », généralement à sec après mélange dans du sel sec.

Dosage : « quantum satis », c'est à dire quantité maximum nécessaire au cendrage d'un fromage.

STOCKAGE / CONSERVATION :

_ Dans son emballage à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité.
_ Bien refermer le sac et le seau de protection après chaque ouverture.
_ Conservation jusqu'à 2 ans dans un lieu sec.
_ Voir DLUO sur emballage.

CONDITIONNEMENT :

En sac de 1 kg. Avec seau et couvercle de protection

Ets COQUARD 478 rue A. Richetta 69400 Villefranche sur Saône Tél : 04 74 62 81 44 Fax: 04 74 62 81 69
Mail : info@coquard.fr Site : www.coquard.fr