

B O M E S

Prirodno bojilo za mesne prerađevine

A D I T I V – prirodno bojilo za kobasice i paštete

IZGLED I NAMENA:

BOMES je praškasti proizvod na bazi karmina (E120). U preradi mesa koristi se kao prirodno bojilo u pripremi kobasica i pašteta.

SASTAV: BOMES sadrži homogenu smešu prirodnih bojila (E 120) i reduktivnog šećera.

PREDNOSTI UPOTREBE BOMESA: Dodatak BOMES-a na osnovu karmina (E120) pojačava tipičnu dopadljivo ružičastu boju mesa mesnih prerađevina. Učinak bojila posebno dolazi do izražaja kod dugotrajnog skladištenja, skladištenja proizvoda sa različitim temperaturama i pod uticajem različitih vrsta svetla.

Dodatak BOMES-a omogućuje dugotrajno održavanje boje i svež izgled.

NAČIN UPOTREBE: BOMES se dodaje na početku procesa usitnjavanja (kuter procesa) kako bi se osigurala ravnomerna raspodela bojila u mesnoj masi. Prije upotrebe preporučljivo je bojilo prethodno otopiti u određenoj količini vode.

DOZIRANJE: **BOMES se dodaje u količini od 0,5 max. 2,0 g/kg mesne mase, zavisno o željenom intenzitetu boje gotovog mesnog proizvoda.**

PAKOVANJE: Plastična posuda (polietilen visoke gustoće) sa PE uloškom, sadržaja 1 kg.

NAČIN ČUVANJA: BOMES treba čuvati na suvom mestu na temperaturi do 25° C u originalnoj ambalaži.

ROK TRAJANJA: 6 meseci u fabričkom pakovanju.