Creative Enzymes®

Casein (Frischmilchqualität)

Cat. No. CEFX-269

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Frische Milchgrad-Casein ist ein gereinigtes Caseinprodukt, das aus Yak-Milch unter Verwendung fortschrittlicher Biotechnologie gewonnen wird. Es ist ein proteinreiches, hochnährstoffhaltiges Lebensmittelzusatzmittel, das in verschiedenen Lebensmitteln und Getränken weit verbreitet ist. Darüber hinaus findet es Anwendung in Caseinkleber, medizinischem Latex und der Bauindustrie.
Anwendungen	Lebensmittelqualität: Verschiedene Lebensmittel und Getränke Kaffeeweißer (nicht-milchhaltiger Kaffeeweißer) Pharmazeutische Industrie Natriumcaseinat Caseinphosphopeptide (CPP) Industrielle Qualität: Papierrohre Kosmetika Lederindustrie Farben und Pigmente Papierindustrie Caseinkleber Klebstoffe Sicherheitsstreichhölzer Spezialzemente

Produktinformation

Aussehen	Weißes oder hellgelbes Pulver
Stabilisatoren	Unter geeigneten Lagerbedingungen 12 Monate ab Herstellungsdatum.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	Verbundkraftpapierbeutel mit innerer Polyethylenfolie, Nettogewicht 25 kg

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, trockenen Ort lagern, vor Schimmel und Feuchtigkeit geschützt.