

Whey-Fermentpulver

Cat. No. CEGZ-50244

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Whey Ferment Powder ist ein natürlicher Lebensmittelbestandteil, der durch Fermentation von Molkenpulver und Hefeextrakt mit GRAS-konformen, als sicher eingestuften mikrobiellen Stämmen gewonnen wird.

Anwendungen

Fleischerzeugnisse Milcherzeugnisse Backwaren Eierzeugnisse Reis- und Mehlerzeugnisse Getränke

Synonyme

Kultivierte Molke Fermentiertes Molkenpulver

Produktinformation

Aussehen

Pulver

Form

Pulver

CAS-Nummer

N/A

Reinheit

N/V

Hinweise

Nur für Forschungs- und Entwicklungszwecke.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Kühl und trocken lagern; nach dem Öffnen fest verschlossen halten, um Feuchtigkeitsaufnahme zu vermeiden. Haltbarkeit: 18 Monate.