

## Frischhaltemittel

### ANTIBAC®

- verlängert den Frischezustand
- verhindert Kernumrötung
- intensiviert die Farbe und den Geschmack
- bekämpft Bombagen

**ANTIBAC®** ist eine Gruppe hochwirksamer Frischhaltekominate für Fleisch- und Wurstwaren. **ANTIBAC®** - Produkte sind verschiedene Mischungen aus Genusssäuren bzw. deren Natriumsalze. Die Genusssäurenmischung und deren Salze hemmen das Wachstum von Mikroorganismen. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert und die hygienische Sicherheit erhöht. **ANTIBAC®** ist besonders empfehlenswert für verderbnisanfällige Erzeugnisse wie z. B. ungerötete Bratwürste. Weder Konsistenz noch Bindung der Ware wird verändert, Farbe und Aroma werden sogar verbessert.

## Für Fleisch- und Wurstwaren

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
<b>ANTIBAC® 200</b>	<i>Frischhaltekombinat für alle Brühwurstsorten und Schinkenwaren</i>	<i>1 / 1 kg Masse</i>
<b>ANTIBAC® 300</b>	<i>biologisch wirksames Hilfsmittel mit Vielseitigkeitseffekt</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>zum Vorschrote</i></li><li>• <i>zur Brühwurstherstellung aus nicht schlachtwarmem Fleisch und weißer Ware</i></li><li>• <i>zur Herstellung von Sülzen</i></li><li>• <i>für die Darmbehandlung</i></li></ul>	<i>je 1 kg Masse:</i>  <i>5</i> <i>3</i> <i>6</i> <i>20 / 1 l Wasser</i>
<b>ANTIBAC® Neu</b>	<i>verlängert die Frischhaltung von Brühwurst wesentlich, auch über einen längeren Zeitraum, reduziert Austrocknungsverluste, schützt vor Grünverfärbung, verbessert die Lagerfähigkeit</i>	<i>3/ 1 kg Brät</i>
<b>ANTIBAC® 300 S</b>	<i>besonders geeignet zum Vorbehandeln und Vorschroten des Kuttermaterials, verbessert den Kuttereffekt, unterstützt die Umrötung</i>	<i>je 1 kg Masse:</i> <i>5 zum Vorschroten</i> <i>3 zur</i> <i>Brühwurstherstellung</i>

## Für Fisch- und Feinkostprodukte, Salat und Gemüse

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
<b>ANTIBAC® AC PH</b>	<i>natürliche Frischhalte- und</i>	<i>0,1 – 1,0 %</i>
<b>ANTIBAC® PH</b>	<i>Konservierungshilfskombinationen für die Be- und</i>	
<b>ANTIBAC® AC PH</b>	<i>Verarbeitung von Fisch- und Feinkostprodukten,</i>	
<b>Forte</b>	<i>Sauergemüse, frischen Salaten. Spezielle Antibac- Typen sind vorhanden für Skandinavien und zur Herstellung koscherer Produkte</i>	
<b>ANTIBAC® Super</b>	<i>speziell für die Vorbehandlung von Salat und</i>	<i>0,1 – 1,0 %</i>
<b>Spezial</b>	<i>Gemüse im Waschbad, hemmt das Wachstum von Mikroben</i>	