

Umrötehilfsmittel

RECORBIN®

- garantiert sichere und schnelle Umrötung
- verbessert die Farbhaltung
- verzögert den Fettverderb

RECORBIN® ist ein universelles Umrötehilfsmittel für Fleischerzeugnisse. Die Bildung des Pökelfarbstoffes bei der Umrötung von Fleisch bzw. bei Blut ist ein komplizierter biochemischer Vorgang. In bestimmten pH-Bereichen wird der Pökeln- und Rötetvorgang beschleunigt, wenn reduzierte Substanzen, wie z. B. Ascorbinsäure, vorhanden sind. Damit wird auch eine bessere Frischhaltung erzielt. Die jeweiligen **RECORBIN®** Produkte sind für die unterschiedlichen Erzeugnisse (dünnkalibrige Brühwürstchen, Rohpökelfwaren oder Rohwürste) so abgestimmt, dass eine kräftige und stabile Pökelfarbe erzielt wird.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
RECORBIN® extra stark	<i>für schnelle Umrötung, stabile Farbhaltung, mit pH-Wert-Regler und Farbstabilisator</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN®	<i>für alle mit NPS hergestellten Brüh-, Koch- und Rohwurstsorten für sichere Umrötung und stabile Farbhaltung</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN® SPEZIAL	<i>für schnelle Umrötung bei allen mit NPS hergestellten Brüh- und Kochwürsten</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN® NEU	<i>für rasante Umrötegeschwindigkeit und -intensität</i>	1,5/ 1 kg Masse
RECORBIN® für Würstchen	<i>sichert die Umrötung, erlaubt schnelle Fabrikationsmethoden, bringt kräftige Farbe</i>	2/ 1 kg Masse