



Additive, Emulgatoren, Hilfsmittel etc.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Kutterhilfsmittel	1
Schinkenpräparate zum Spritzen und Poltern für Schinken und Delikatessen	2
Frischhaltepräparate	5
Umrötehilfsmittel	5
Starterkulturen für je 50 kg Masse	6
Emulgatoren - Stabilisatoren - Stärke	7
Hilfsmittel	10



April 2010

PRODUKTLISTE Additive, Emulgatoren, Hilfsmittel

<u>Art.Nr.</u>	<u>Bezeichnung</u>	<u>Abpack- einheit</u>	<u>Zugabemenge pro kg</u>
<u>Kutterhilfsmittel</u>			
10.5020212	Bea Cut Kutterhilfsmittel mit Umrötung und Stabilisator, und Frischhaltung, sowie feste Textur, Zugabe auf gesamte Masse <u>Inhaltsstoffe:</u> Speisesalz, Natriumdiphosphat E450, Molkenpulver, Kaliumtri Phosphate E451, Na Citrat E331, Dextrose, Ascorbinsäure E300, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Johannisbrotkernmehl E410, Na Isoascorbat E316, Zitronensäure E330	20 kg	8 g
10.2050000	Cutter Gold 5000 C <u>Inhaltsstoffe:</u> Carragen E407, Natriumdiphosphat E450, Dextrose, Kaliumtri Phosphate E451, Glucon Lacton E575, Speisesalz, Konjac E425, Ascorbinsäure E300, Na Isoascorbat E316, Carboxymethylcellulose E466, nat. Aromen	15 kg	9 g



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
Schinkenpräparate zum Spritzen und Poltern für Schinken und Delikatessen			
20.5978000	Schinken Quick 1252 guten Geschmack und festen Schinken Zugabemenge per 1 L Lake 60 gr <u>Inhaltsstoffe:</u> Carragen E407, Kaliumtri Phosphate E451, Kalium Natriumdiphosphate E450, Molkenpulver, Würze, Speisesalz, Dextrose, Tierisches Protein, Stärke, Na Isoascorbat E316, Maltodextrine, Raucharoma, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E 471	20 kg	60 g
20.5978050	Schinken Quick 1255 Aroma - mit verstärktem Geschmack <u>Inhaltsstoffe:</u> Carrageen E407, Kaliumtro Phosphate E451, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Molkenpulver, Würze, Dextrose, Speisesalz, Na Isoascorbat E316, Aromen, Raucharoma	20 kg	60 g
20.5978100	Schinken Quick 1270 (mit Farbe) verringert den Kochverlust bringt Farbe, Stabilisierung und guten Geschmack Zugabenmenge auf 1 L Lake 50 - 70 gr <u>Inhaltsstoffe:</u> Carragen E407, Kaliumtri Phosphate E451, Kalium Natriumdiphosphate E450, Würze, Molkenpulver, Speisesalz, Dextrose, Stärke, Tierisches Protein, Na Isoascorbat E316, Maltodextrine, Cochenille E124, Carmin E120, Raucharoma, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Kieselsäure	20 kg	60 g
20.5978200	Schinken Quick 1272 mit Farbe/Aroma <u>Inhaltsstoffe:</u> Molkenpulver, Dextrose Kaliumtri Phosphate E451, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Carrageen R407, Würze, Na Isoascorbat E316, Aromen, Natriumglutama E621, Gewürzextrakte, Raucharoma, Carmin E120	20 kg	80 g
20.5978400	Schinken Quick 1270 Top <u>Inhaltsstoffe:</u> Dextrose, Molkenpulver, Kaliumtri Phosphate E 451, Würze, Kalium Natriumdi Phosphate E 450, Carrageen E 407, Maltodextrine, Na Isoascorbat E 316, Natriumglutamat E 621, Tierisches Protein, Na Ascorbat E 301, Raucharoma, Carmin E 210, Gewürzextrakte, Nat. Aromen	20 kg	60 g
20.5978510	Schinken Quick 1258 TOP, höchst funktionell, geeignet für hohe bis sehr hohe Einspritzungen <u>Inhaltsstoffe:</u> Carrageen E407, Kaliumtri Phosphate E451, Pflanzenprotein, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Maltodextrine, Würze, Natriumglutamat E621, Aromen, Tierisches Protein, Dextrse, Na Isoacorbat E316, Johannisbrotkermehl E410	20 kg	80 g



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
---------	-------------	--------------------	-----------------------

Schinkenpräparate zum Spritzen und Poltern für Schinken und Delikatessen

20.5978520	Schinken Quick 1275 TOP (mit Farbe) höchst funktionell, geeignet für hohe bis sehr hohe Einspritzungen <u>Inhaltsstoffe:</u> Carrageen E407, Kaliumtri Phosphate E451, Maltodextrine, Pflanzenprotein, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Würze, Dextrose, Tierisches Protein, Arome, Na Insascorbat E316, Natriumglutamat E621, Johannisbrotkernmehl E410, Gewürzextrakte, Carmin E120	20 kg	80 g
20.3530000	Schinken Quick 180 ECO Aroma mit Carragen, Collagen und pflanzlichem Eiweiß <u>Inhaltsstoffe:</u> Carrageen E407, Dextrose, Tierisches Protein, Kalium Natriumdiphosphate E450, Molkenpulver, Kaliumtri Phosphate E451, Würze, Speisesalz, Na Isoascorbat E316, nat. Aromen, Trockenglucosesirup, Vollblutpulver, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Gewürzextrakte, Raucharoma	20 kg	50 g
20.0053300	Schinken-Quick Tradition BP-SM <u>Inhaltsstoffe:</u> Carragen E407, Modifizierte Stärke, Dextrose, Maltodextrine, Tierisches Protein, Würze, Kalium Natriumdiphosphate E450, Kaliumtri Phosphate E451, Lactose, Natriumglutamat E621, nat. Aromen, Na Ascorbat E301, Hefeextrakte, Glucosesirup, Cochenille E124, Raucharoma	20 kg	40-50 g
20.5977000	Beef Quick Bea für Rindfleischdelikatessen <u>Inhaltsstoffe:</u> Würze, Maltodextrine, Kaliumtri Phosphate E451, Kalium Natriumdiphosphate E450, Carragen E407, Dextrose, Speisesalz, Natriumglutamat E621, Na Isoascorbat E316, Natriumacetat E262, nat. Aromen, Hefeextrakte, Kaliumchlorid E508, Speisesalz (gecoated: Pfl. Öle & Fette, z.T. gehärtet), Gewürze, Tomatenpulver, Karamell, Rapsöl, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Gewürzextrakte, Kieselsäure	20 kg	50 g
20.6319000	Bratin RK 30 zum Tumbeln und Spritzen von Küchen und Convenience Produkten sowie Schweinebraten ohne Rötung <u>Inhaltsstoffe:</u> Würze, Kaliumtri Phosphate E451, Kalium Natriumdiphosphate E450, Carragen E407, Dextrose, Speisesalz, Natriumacetat E262, Stärke, nat. Aromen, Trockenglucosesirup, Hefeextrakte, Gewürze, Tomatenpulver, Maltodextrine, Karamell	10 kg	30 g



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
---------	-------------	--------------------	-----------------------

Schinkenpräparate zum Spritzen und Poltern für Schinken und Delikatessen

20.6321000	Bratin RK 50 zum Tumbeln und Spritzen speziell von Grill-, Geflügelprodukte <u>Inhaltsstoffe:</u> Pflanzenfaser, Kaliumtri-Phosphate E451, Molkenpulver, Carboxymethylcellulose E466, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Guarkernmehl E412, Natriumcaseinat, Dextrose, Pflanzenprotein, Trockenglucosesirup, Natriumacetat E262, Carrageen E407, Nat. Aromen, Würze, Aromen, Maltodextrine, Gewürze, Tomatenpulver, Hefeextrakte, Natriumglutamat E621, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471	10 kg	30 g
20.5400000	Pökel Quick Schaschlik zum Einspritzen oder Tumbeln plus 70 mit Frischhaltung v. Fleisch und Geflügel <u>Inhaltsstoffe:</u> Modifizierte Stärke, Carragen E407, Natriumacetat E262, Kalium Natriumdiphosphate E450, Dextrose, Saccharose, Na Citrat E331, nat. Aromen, Hefeextrakte, Na Ascorbat E301, Würze, Natriumglutamat E621, Glucosesirup	20 kg	50 g
20.6931000	Pökel Quick Kiki Neu zur Herstellung von Geflügelprodukten <u>Inhaltsstoffe:</u> Modifizierte Stärke, Milchpulver, Trockenglucosesirup, Carrageen E407, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Na Citrat E331, Dextrose, Speisesalz, Nat. Aromen, Na Ascorbat E301, Hefeextrakte, Carboxymethylcellulose E466, Maltodextrine, Natriumglutamat E621, Saccharose, Karamell	20 kg	60 g
20.6930300	Poultry FreshMeat Für Geflügel und Frischfleisch <u>Inhaltsstoffe:</u> Dextrose, Guarkernmehl E412, Speisesalz, Natriumacetat E262, Carrageen E407, Xanthan E415, Kaliumtri Phosphate E451, Würze, Aromen, Maltodextrine, Konjac E 425, Natriumglutamat E621,	20 kg	15-20 g
20.3714000	SchinkenQuick 1000 für 30-40% <u>Inhaltsstoffe:</u> Dextrose, Molkenpulver, Maltodextrine, Speisesalz, Lactose, Saccharose, Kalium Natriumdiphosphate E450, Würze, Kaliumtri Phosphate E451, Natriumglutamat E621, Carrageen E407, Na Isoascorbat E316, Vollblutpulver, Xanthan E415, Gewürzextrakte, Raucharoma	20 kg	40-60 g
58.2116000	Zartalin Spritzmittel mit Frischaltesystem zur Fleischaufbereitung. Natriumacetat E262, Speisesalz, Na Citrat E331, Maltodextrine, Würze, Kalium Natriumdiphosphat E450, Hefeextrakte, Einspritzung von 15 bis 30%	20 kg	15-25 g



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
---------	-------------	--------------------	-----------------------

Frischhaltepräparate

58.8800000	Pro Fresh Liquid zum Schwartenquellen und Zungenbehandlung, sowie gegen Schimmelbildung flüssig <u>Inhaltsstoffe:</u> Trinkwasser, Milchsäure E270, Zitronensäure E330, Trockenglucosesirup, Rotweinkonzentrat, Würze, nat. Aromen	12 kg	1-3 %
58.2090000	BEA Fresh pH-Wertregler für Wurst, Fleisch und Emulsionen <u>Inhaltsstoffe:</u> Natriumacetat E262, Na Citrat E331, Speisesalz, Würze, Ascorbinsäure E300	10 kg	3-5 g
70.9870069	Kaliumsorbit <u>Inhaltsstoffe:</u> Kaliumsorbit E202	1 kg	1-2 g
70.9870071	Kaliumdisulfat	1 kg	1/2-1 g
67.5300000	Rowi Fresh 60 flüssig für Rohwurst zur besseren Fermentierung, für weiche Rohwurst zur Reifung und Haltbarkeit, <u>Inhaltsstoffe:</u> Enzyme, Natriumlactat E325, Trinkwasser	12 kg	5-15 g
58.1770000	Pro Fresh Cons zur Fleischreifung und Frischhaltung <u>Inhaltsstoffe:</u> Natriumacetat E262, Na Citrat E331, Speisesalz, Ascorbinsäure E300 Zitronensäure E330, nur für Kochsalz	10 kg	4-6 gr
58.2200000	RIVOX für lange Haltbarkeit v. TK-Produkten, verhindert Oxidation, Pulver <u>Inhaltsstoffe:</u> Gewürzextrakte, Speisesalz, Dextrose, Würze	1 kg	2 g
CHLOM	Milchsäure 80%	250 L	1/2 %
58.1777001	Pro Fresh Salfit H410 für lange Haltbarkeit von Brühwurst / Zugabe bei Schinken und Delikatessen: auf 1 Ltr. Lake 8-10 gr.	10 kg	3-4 g

Umrötehilfsmittel

31.1142000	ROT Top 1 für alle Wurst- und Pökelfwaren <u>Inhaltsstoffe:</u> Lactose, Ascorbinsäure E300, Na Isoascorbat E316, Zitronensäure E330	1 kg	1-2 g
31.4010000	Ascorbin	1 kg	1/2-1 g



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
---------	-------------	--------------------	-----------------------

Starterkulturen für je 50 kg Masse

60.1220000	MicroStart Blitz Reifekulturen für ohne GdL hergestellte Würste	Beutel à 30 g	für
60.8010000	MicroStart Natur (SRV100)		50-100 kg Masse
60.1251000	MircoStart Edelschimmel (M-PN1) (20g/50l Tauch- und Sprühlösung) f. Rohwurst mit Schimmelbesatz		"
60.1330000	MicroStart Quick (F-T1) f. normal gereifte Rohwurst Kal. 40-1000		"
60.1440000	MircoStart Rohwusal Pök		"
60.2511700	MicroStart Soft für weiche Rohwurst und naturgereifte Rohwurst sowie Rohpolnische, Pfefferbeisser, Jägerwürstchen, Minisalami, Salametti und mit GdL hergestellte Rohwurst		"
60.1450000	MicroStart SoftMett f. Pfefferbeißer, Bauernmett etc.		"

Vorteilhaft: Starterkulturen 20 Minuten im Wasser aufbereiten.

Lagertemperatur Minus 10°-20° C. Die ersten 5 Reifetage nicht unter 15° C abkühlen.



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
<u>Emulgatoren - Stabilisatoren - Stärke</u>			
70.9870195	Carragen ME 5850 für Brühwurst gute Festigkeit Hamburger Basis	25 kg	1-3 %
15.3020000	Carrageen 3959 für Schinken gute Wasserbindung	20 kg	1-3 %
R0297	Rovita HV2 - aufgeschlossenes Milcheiweiß zur Fettemulgierung 1:8:8, Gel-Herstellung 1:8 bis 1:10. Trockenverarbeitung: zu Beginn des Kutterns zusetzen und gut vermischen, danach die Schüttung zusetzen	20 kg	2-3%
R0222	Rovita FN5S - zur Verarbeitung im Brühwurstbrät als Gel 1:5 oder Trockenanwendung. Zu Beginn des Kutterns zusetzen trocken vermischen verbessert die Struktur, verhindert Fett- und Gelabsatz, reduziert Gewichtsverluste	20 kg	2-3%
R6861	Rovibase 54 - zur Verarbeitung in Brühwurst, Kochschinken, Leberwurst, Saucen, Dressings und Marinaden. Heißemulsion 1:15:15, thermostabile Emulsion. Verbessert die Struktur und Bissfestigkeit. Reduziert Gewichtsverluste, hohes Wasserbindvermögen.	20 kg	2-3%
R0623	Frikal W Würzstoff - sehr gut geeignet bei Frikadellen, verbessert die Bindung und Konsistenz, verleiht einen kräftigen Fleischgeschmack. Beim Kuttern zu Beginn zugeben.	20 kg	6-8 g
R0907	Kogal Molkenerzeugnis - Beim Kuttern trocken auf Magerfleisch geben und gut vermischen. Durch das sehr gute Koagulationsvermögen wird eine verbesserte Strukturbildung erzeugt. Bei Hackfleischprodukten Kogal mit dem Fleisch vermengen und dann wölfen. Reduzierung der Bratverluste. Wasserbindung 1:3	20 kg	10-20 g
70.9870061	Dextrose (Monohydrat)	20 kg	1-3 %
70.9870058	Cristalin LE Laktose (Milchzucker) für alle Wurstsorten	20 kg	1-3 %
15.2250000	Agent 2000 Emulgator Universell und Verdickungsmittel	15 kg	2-3 %
15.2251000	Agent 500 für Kochwurst und Fettemulsion 1:8:8	15 kg	1-3 %
15.2252000	Agent Emulsan zum Emulgieren und Neutralisieren der Schwartenemulsion 1:30:30 Inhaltsstoffe: Molkenpulver, Stärke, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Carragen E407, Natriumacetat E262, nat. Aromen, Speisesalz, Carboxymethylcellulose E466, Kalium Natriumdiphosphate E450, Kaliumtri Phosphate E451, Würze, Cochenille E124, Dextrose	15 kg	3-4%



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
<u>Emulgatoren - Stabilisatoren - Stärke</u>			
15.9500000	Stabilisator für feste Textur-für alle Brätsorten 1:10 <u>Inhaltsstoffe:</u> Pflanzenfaser, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Guarkernmehl E412, Stärke	15 kg	5-10 g
70.9870014	Emulsan FAT-Bind für schnittfeste Fettemulsion 49+49+2 <u>Inhaltsstoffe:</u> Natriumalginat E401, Natriumdiphosphat E450	15 kg	1-2%
15.1155000	Brühmol Knacks zur Fleisch- und Seperatorenfleischaufbereitung auch zum Verkleben von Fleisch geeignet. 1 kg Knacks 82+15+3	15 kg	3%
45.0271000	Hackfleisch VIT PUR <u>Inhaltsstoffe:</u> Molkenpulver, Pflanzenfaser, Speisesalz, Dextrose, Natriumdiphosphat E450, Modifizierte Stärke, Gewürze, Na Citrat E331, Würze, NonoDiglyceride von Spesefettsäuren E 471, Natriumglutamat E621, Carrageen E407, Stärke, Nat. Aromen, Ascorbinsäure E300, Hefeextrakte, Johannisbrotkernmehl E410, Carboxymethylcellulose E466, Na Isoascorbat E316, Gewürzextrakte, Kalium Natriumdi Phosphate E450, Zitronensäure E330	10 kg	10 g
15.2050000	Brühmol Meat Granulat Zugabe beim Tumbeln oder fette Rezepturen bei Gel-Herstellung 1:12 <u>Inhaltsstoffe:</u> Natriumalginat E401, Pflanzenfaser, Dextrose, Natriumdiphosphat E450, Zuckerlikör E150d, nat. Aromen, Würze, Cochenille E124, Maltodextrine	10 kg	100-150g
70.9870288	Emulsan SEW mit pfl. Eiweiß für alles <u>Inhaltsstoffe:</u> Pflanzenfaser für alle Brätarten und Lake bis 6%	10 kg	1 - 3% 1:5:5
70.9870197	Carragel Mix WT-80, für Lake geeignet <u>Inhaltsstoffe:</u> Carragen E407, Xanthan E415	20 kg	2 - 6 g
50.7000000	Vepro 75 PSC (Plasmapulver), 75% Protein, hat eine gut Fähigkeit zur Bindung von Wasser. Durch die Fähigkeit zur Gelbildung und Hochlöslichkeit im Wasser ist es ausgezeinet geeignet als Zugabe bei der Lake für bessere Ergebnisse bei Schinken und Geflügel. Bei Feinbrät für Würstchen reduziert es die thermischen Verluste und bewirkt ein knackiges Produkt. Wasserbindung 1:10	20 kg	1-2%
50.7100000	Vepro 95 HV (Globinpulver) 95% Protein, ausgezeichnete Emulgator zur Brätherstellung. Kaltverarbeitung 1 Teil 95HV, 7 Teile Wasser und 7 Teile Fett. Heißemulgierung 1:20:20. Als Zugabe beim Brät für bessere Textur und Verminderung der Räucher und Kochverluste, Keine E-Nummer	20 kg	1-2%



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
<u>Emulgatoren - Stabilisatoren - Stärke</u>			
	Beacel WF30 Weizenfaser geeignet zum Injektieren 1:3	15 kg	1-3%
	Beacel WF75 Weizenfaser geeignet zum Injektieren und Zugabe bei Emulsionen WB 1:4, bei Leberwurst verbessert Streichfähigkeit und Textur	15 kg	1-3%
	Beacel WF300 Weizenfaser zur Stabilisierung von Brät und Frikadellen, sowie alle Hackfleischprodukten WB 1:6, bei Rohsalami Zugabe 1% verbessert den Reifeprozess	15 kg	1-3%
15.2056000	EmuProt WP 1015, hochfunktionelles, eiweißhaltiges Präparat, hohe Stabilisierungseigenschaften, beste Bindung, minimiert Kochverluste, zur Herstellung von Fett/Wasseremulsion <u>Inhaltsstoffe:</u> Guarkernmehl E412, Tierisches Protein, Natriumalginat E401, Calciumsulfat E516, Guarkernmehl E412, Natriumdiphosphat E450 <u>Zugabe:</u> 1:10-15 Wasser oder 1:10 Pflanzenöl	20 kg	5-10 g
15.4554800	EmuFAT PP 1510, funktionelles Präparat zur Herstellung von Fett/Wasseremulsion <u>Inhaltsstoffe:</u> Guarkernmehl E412, Tierisches Protein, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Aromen, <u>Zugabe:</u> 1:15:15	20 kg	5-10 g
15.4554400	EmuFAT V 1510, vegetarisches, funktionelles Präparat zur Herstellung von Fett-/Wasseremulsionen <u>Inhaltsstoffe:</u> Guarkernmehl E412, Pflanzenprotein, MonoDiglyceride von Speisefettsäuren E471, Aromen <u>Zugabe:</u> 1:15:15	20 kg	5-10 g



Art.Nr.	Bezeichnung	Abpack- einheit	Zugabemenge pro kg
Hilfsmittel			
W682	Klarsicht-Wursttauchmasse 1:3 verdünnbar		
W0623	Klarsicht-Tauchmasse für Rohschinken und Rohwurst und getrocknete Brühwurst 1:3 verdünnen	25 kg	
W0641	Klarsicht-Tauchmasse für Rohschinken und Rohwurst und getrocknete Brühwurst 1:3 verdünnen - glänzend	25 kg	
W0640	Klarsicht-Wursttauchmasse glänzend 1:3 verdünnen	10 kg	
W0067	Tauchmasse weiß, Überzugsmasse für Rohwurst	20 kg	
W0497	Wachstauchmasse hell, rot, gelb, orange, grün, schwarz, milchig. Für alle Leberwurst u. Rotwurstsorten im Natur- oder Kunstdarm. Verarbeitung 120 bis 130 °C erwärmen und die Überzugsmasse durch kurzes Eintauche aufbringen. Anschließend trocknen.	25 kg	
W5810	Essbare Tauchmasse mit Pfeffer	25 kg	n. Bedarf
W5947	Essbare Tauchmasse mit Käse	30 kg	n. Bedarf
W5895	Essbare Tauchmasse mit Kräuter	25 kg	n. Bedarf
W0560	Essbare Tauchmasse klar zum Mischen mit Deko-Gewürzen	30 kg	n. Bedarf
59.8401801	Coloring für Würstchen und Fleischwurst Inhaltsstoffe: Speisesalz, Cochenille E124, Dextrose	1 kg	1/4-1 g
59.8401805	Coloring F für Würstchen und feines Brät hell	1 kg	1/4-1 g
59.8401806	Coloring P für Rohwurst und Halbdauerware Inhaltsstoffe: Speisesalz, Maltodextrine, Vollblutpulver, Cochenille E124, Gewürzextrakte, Dextrose, Rapsöl, Na Ascorbat E301	1 kg	1/4-1 g
59.6100000	Colarmin C zur Farbstabilisierung bei Schinken Inhaltsstoffe: Dextrose, Carmin E120	1 kg	0,3 -0,5 g
70.9870320	Dekor Salami weiß Puder	5 kg	
48.4690000	Schinken FIT verhindert Löcher im Schinken, bei 50% Einspritzung Zugabe 10g pro 1 L Lage, bei 70% Einspritzung Zugabe 8g pro 1 L Lake	10 kg	8-10 g 1 Lake
70.9870191	Speisesalz beschichtet zur Herstellung von Gel zum Vernetzen von Fleisch	10 kg	12-15 g