

## FOOD GRADE MOLD RELEASE

LECYTYNOWY ŚRODEK ZAPOBIEGAJĄCY PRZYWIERANIU  
DO POWIERZCHNI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH NSF 3H

**Food Grade Mold Release** jest produktem specjalnie opracowanym dla przemysłu spożywczego w celu zapewnienia skutecznego uwalniania żywności od rusztów, blach piekarniczych, stołów roboczych, podkładów do rąbania i siekania oraz innych twardych powierzchni. Został utworzony ze składników uznanych przez Food and Drug Administration (FDA) w USA jako generalnie bezpieczne (GRAS).

**Food Grade Mold Release** zapobiega przywieraniu, przyklejaniu i przypalaniu a jego łagodny, słodkawy smak czyni go odpowiednim do wszystkich rodzajów żywności. Jednym z najważniejszych składników jest wysoko rafinowana lecytyna, która od dawna uważana jest za substrat zdrowej żywności.

Lecytyna w **FG Mold Release** wspomaga uwalnianie i oddzielanie produktów przez modyfikację styku żywności z przyległą powierzchnią. Zapobiega to szczególnie bezpośredniemu kontaktowi pomiędzy produktem żywnościowym z ogrzewaną powierzchnią. Dodatkowo, lecytyna jest od dawna uważana jako odpowiedni substrat zdrowej żywności.

**Food Grade Mold Release** charakteryzuje się niską lepkością w celu łatwiejszej aplikacji.

Nie ciemnieje podczas przedłużonego podgrzewania. Jest powszechnie stosowany w produkcji cukierków, w pakowaczkach mięsa i wędlin, do form przy obróbce produktów białkowych.

Produkt spełnia wymagania USDA 3H jako środek uwalniający, jest uznany jako ogólnie bezpieczny wg CFR 184.1

### Własności fizykochemiczne:

BADANY PARAMETR	TYPOWE WYNIKI
Lepkość w 40°C, cSt	23,1
Lepkość w 100°C, cSt	4,62
Indeks lepkości	117
Punkt płynięcia °F (°C)	-42 (-41)
Punkt zapłonu °F (°C)	392 (200)
Temp. palenia się °F (°C)	439 (226)
Ciężar właściwy	0,8718