

**Anwendung**

**Januar 2019**

- Beschreibung:** NATAMYCIN active 50% NaCl ist ein natürliches Antimykotikum basierend auf Natamycin, das aus *Streptomyces natalensis* gewonnen wird, standardisiert mit Natriumchlorid speziell für die Fleischindustrie und Molkereiindustrie
- Anwendung:** NATAMYCIN active 50% NaCl wird als antimykotisches Oberflächenbehandlungsmittel für Fleischwaren und Wurstwaren verwendet; es verhindert das Wachstum von unerwünschten Schimmelpilzen und Hefen während der Reifung und Lagerung von Fleisch- u. Käseprodukten
- Zusammensetzung: 50% Minimum Natamycin (basierend auf DM) und ist standardisiert mit Natriumchlorid zu 100%.
- Physikalische Eigenschaften:** Natamycin-Identität ist positiv (HPLC)  
Weiß bis cremefarbenes Pulver  
Schwermetalle insgesamt <30 ppm
- Mikrobiologische Eigenschaften:** Gesamt aerobe Zählung: <100 in 1 g  
Enterobacteriaceae (MPN): <0,5 in 1 g  
Schimmel: abwesend in 5 g  
Listeria monocytogenes: abwesend in 25 g
- Sicherheitsvorkehrungen:** Regulatorische Hinweise: Die Verwendung und Kennzeichnung (E235) unterliegt der EU-Gesetzgebung und den lokalen Gesetzen. Die nationalen Rechtsvorschriften sollten immer konsultiert werden.  
Nach dem Kontakt die Haut sorgfältig mit klarem Wasser und einem milden Reinigungsmittel waschen.
- Verpackung:** HDPE in Lebensmittelqualität, UN-zertifizierte Behälter oder Fässer: Behälter mit 100 oder 500 Gramm Nettogewicht
- Haltbarkeit: Mindestens 12 Monate bei Lagerung in den verschachtelten Originalgebinden an einem kühlen Ort (<20 ° C), dunklen und trockenen Orten.

Nach bestem Wissen sind die hierin enthaltenen Informationen korrekt und vollständig. Nichts in diesem Dokument darf jedoch als Garantie verstanden werden.