

Produktdatenblatt / Product Data Sheet

NovaSOL[®] DC/12

12%iges Benzoessäure-Solubilisat / 12 % Benzoic acid-Solubilisate

Artikel Nr. / Article No.	EW0108/12
Inhaltsstoffe / Ingredients	a) Polysorbat 20 (E432) / Polysorbate 20 (E432) (Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat / Polyoxyethylene-sorbitan-monolaurate) CAS-Nr. / No. 9005-64-5 b) Benzoessäure (E210) / Benzoic acid (E210) CAS-Nr. / No. 65-85-0
<u>Spezifikation / Specification</u>	
Beschreibung / Description	
pur / pure	hellgelb / slightly yellow transparent viskos / viscous
gelöst in Wasser / solved in water (1 : 50)	klare Lösung / clear dilution
Benzoessäure-Gehalt / Content of Benzoic acid	mind. 12 % Benzoessäure, in Micellen eingeschlossen / min. 12 % Benzoic acid, included in Micelles Methode / Method: HPLC
Dichte / Density	1.06 – 1.16 g/cm ³ (20°C) Methode: Aräometer / Method: Areometer
Trübung / Turbidity	≤ 10 FNU (Skala / Scale 0.1 – 1100 FNU) gelöst in Wasser / solved in water (1 : 50) Methode: Trübungsmessung gem. EN ISO 7027 / Method: Turbidimetry according to EN ISO 7027
pH-Wert / pH value	2 – 4 gelöst in Wasser / solved in water (1 : 50) Methode: potentiometrisch / Method: potentiometric

Lagerung / Storage	Dunkel und kühl (< 25°C) / <i>In a dark and cool place (< 25°C)</i>
Mindesthaltbarkeit / Minimum shelf-life	24 Monate (bei ungeöffneter Originalverpackung) / <i>24 months (unopened in original container)</i>
Produkthinweis / Product information	Das Produkt (Konzentrat) ist ein Solubilisat mit Micellarstruktur (Produktmicellen). / <i>The product (concentrate) is a solubilisate with a micelle structure (product micelles).</i>
Anwendung / Application	<p>Konservierung/Desinfektion</p> <p>Zur äußerlichen Anwendung/Behandlung von anorganischen Oberflächen und nicht zum Verzehr vorgesehenen Oberflächen/Umhüllungen, z. B. als Lösung/Tauchbad* für Wursthüllen (Dauerwurst) und /oder Käserinden.</p> <p>*eine Kennzeichnung der verwendeten Tauchbadzusatzstoffe ist hierbei nicht erforderlich, da eine „Zum Verzehr nicht geeignet Wursthülle“ kein Lebensmittel darstellt.</p> <p>Die in NovaSOL® DC/12 verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe sind z. B. für die Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen (Benzoessäure) und/oder bei der Verwendung von flüssigen Raucharomen (Polysorbat) zugelassen.</p> <p>Bei der Verwendung des Produktes sind die nationalen und lokalen gesetzlichen Vorschriften zu beachten.</p> <p><i>Preservation/Disinfection</i></p> <p><i>For external application/conditioning of inorganic surfaces and surfaces/coatings which are unfit for consumption, e. g. as dilution/diluted in a soaking bath* for sausages casing (hard cured sausage like salami) and/or cheese rind.</i></p> <p><i>*Labelling of the used food additives is not necessary, because “sausage casing which is unfit for consumption” does not represent an eatable substance (food).</i></p> <p><i>The food additives used in NovaSOL® DC/12 are licensed for surface treatment of dried meat products (Benzoic acid) and/or as application of liquid smoke aroma (Polysorbate).</i></p> <p><i>Product use is subject to individual national and local legal regulatory.</i></p>

**Verarbeitungshinweis /
Processing note**

Immer das Solubilisat ins Wasser einarbeiten – nicht umgekehrt!
Details zur spezifischen Anwendung und Verarbeitung sind ggf.
in dem Produktfolder zu finden. /

*During the mixing process, the solubiliseate must be stirred into
the water and not vice versa!*

*Further details regarding specific application and processing
characteristics are available in the product folder if applicable.*

Erstelldatum / Date

09.01.2018

**Ersetzt Version vom /
Replaced version of**

28.03.2014