



**BREZEN
ZAUBER**

Frosterlauge 36%

Premiumqualität

E524 entsprechend EU-VO 231/2012



Artikelnummern: 20kg Kanister: 3020435 EAN 4250128904469

1.000kg IBC: 3020439 EAN 4250128904476

Produktbeschreibung: Die perfekte Lauge für Ihre Tiefkühl-Backwaren. Brezenzauber Frosterlauge sorgt auch nach der Tiefkühlung für das einzigartige Aroma und gleichmäßigen Glanz von Laugenbackwaren. Die höchste Reinheit bewirkt ein stabiles Verhalten beim Einfrieren, Auftauen und der Weiterverarbeitung. Frosterlauge ist optimal für alle Handwerksbäckereien, die Teiglinge sofort oder nach der Tiefkühlung weiterverarbeiten.

Chemische Produktspezifikation auf Anfrage erhältlich.

Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre (nicht verpflichtend als MHD-Artikel eingestuft)

Sicherheitshinweise: Siehe Sicherheitsdatenblatt sowie Produktetikett (Rückseite)

Gefahrgut (GGVS): UN1824, Natriumhydroxidlösung, Gefahrzettel 8 (Ätzend)

Kennzeichnung: Piktogramm GHS05, Signalwort „Gefahr“

pH-Wert: ≥ 13

Relative Dichte: ~1,39 g/cm³

UFI: 75NP-H2AQ-9000-E65E

N III S