

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Крахмал картофельный модифицированный EUROSTARCH 500 (E1414)

Описание: Крахмал картофельный модифицированный E1414 - ацелированный дикрахмалфосфат холодного набухания, который применяется в пищевой промышленности в качестве стабилизатора консистенции, загустителя, гелеобразователя, текстуратора, средство для капсулирования, покрытие и носитель.

Преимущества применения:

- Получение стабильной консистенции геля.
- Обеспечивает повышение и сохранение сочности и мягкости выпеченных изделий.
- В мучных кондитерских и хлебобулочных изделиях повышает связывание воды и способствует увеличению влажности изделия на выходе, что способствует продлению свежести.
- В клярах для панировки и тесте для оболочек снеков (орехов) обеспечивает нужный уровень вязкости, который в свою очередь, создает необходимую толщину слоя покрытия.
- Может применяться совместно в комплексе с другими загустителями и гелеобразователями.
- Подходит для приготовления/загущения различных начинок холодным способом.
- Подходит для обработки замороженных ягод и фруктов перед выпечкой для связывания излишней влаги при дальнейшем их оттаивании.

Рекомендуемая дозировка: не ограничено, согласно необходимости.

Внешний вид: Мелкодисперсный порошок белого цвета.

Спецификация продукта:

Наименование показателя	Значения
<u>Физико-химические показатели:</u>	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля золы, %, не более	0,3
Реакция среды, рН (10%-ной водной суспензии)	4,5 – 7,5
<u>Микро-биологические показатели:</u>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25г	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	500
<u>Содержание тяжелых металлов:</u>	
Свинец, мг/кг, не более	0,5
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, мг/кг, не более	0,5
Ртуть, мг/кг, не более	0,02
<u>Содержание пестицидов:</u>	
ГХЦГ (α , β , γ – изомеры), мг/кг, не более	0,1
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1

Применяются при производстве следующих пищевых продуктов:

- Мучные кондитерские изделия,
- Хлебобулочные изделия
- Кляр/тесто для панировки
- Полуфабрикаты
- Соусы, кетчупы и майонезы
- Начинки и наполнители
- Молочные и кисломолочные продукты
- Мороженое
- Безалкогольные напитки
- Консервы
- Детское питание.

Производство: Россия.

Произведено в соответствии: ТУ 10.62.11 – 023 – 33478975 – 2022.

Условия хранения: хранить сухом месте, без посторонних запахов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 80%. После вскрытия, упаковку хранить плотно закрытой.

Упаковка: многослойный бумажный мешок с вкладышем из полимерных материалов, массой нетто 20кг.

Срок годности: 2 года.