

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Крахмал модифицированный EUROSTARCH G200 (C2) (E1442)

Описание: Крахмал модифицированный, произведенный из кукурузы E1442 – дикрахмалфосфат оксипропилированный горячего заваривания, который применяется в пищевой промышленности в качестве стабилизатора консистенции, загустителя, гелеобразователя, текстуратора. Обеспечивает необходимую вязкость консистенции продукта после нагревания.

Преимущества применения:

- Получение необходимой консистенции геля.
- Заваренный гель из данного крахмала имеет нейтральный вкус.
- Может применяться совместно в комплексе с другими загустителями и гелеобразователями.
- Подходит для приготовления/загущения различных продуктов
- Устойчив к механической и тепловой обработке.

Рекомендуемая дозировка: не ограничено, согласно необходимости.

Рекомендуется подбирать и адаптировать условия применения для каждого случая индивидуально, так как такие факторы, как степень нагрева, содержание сухих веществ, входящие в состав продукта жировые компоненты, уровень механического воздействия, pH среды будут оказывать воздействие на процесс заваривания и, как следствие на текстурные свойства продукта.

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, pH (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:

- Майонезы и подливы
- Кетчупы и соусы
- Начинки, джемы, сиропы и наполнители
- Жировые наполнители на основе сухих молочных продуктов
- Молочные продукты
- Мясные изделия

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.