

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Комплексная пищевая добавка **ЖЕЛЬМИКС арт. Н1000 (Е1412)**

Описание: Крахмал модифицированный, произведенный из картофеля Е1412 – дикрахмалфосфат 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 прозрачный гель из данного крахмала имеет нейтральный вкус и высокую вязкость.
- Может применяться совместно в комплексе с другими загустителями и гелеобразователями.
- Подходит для приготовления/загущения различных продуктов.
-

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, рН 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
Массовая доля металлических примесей, %, не более	3×10^{-4}
Фосфатных групп, %, не более	0,135
<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 и 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	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,5

Применяются при производстве следующих пищевых продуктов:

- Соусы и подливы
- Молочные продукты
- Начинки и наполнители
- Жировые наполнители на основе сухих молочных продуктов
- Колбасные изделия
- Замороженные мясные полуфабрикаты
- Жевательные конфеты.

Производство: Россия.

Произведено в соответствии: СТО 33478975 - 011 - 2022.

Условия хранения: хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Упаковка: многослойный бумажный мешок с вкладышем из полимерных материалов, массой нетто 10кг.

Срок годности: 1 года.