

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

Белок коллагеновый «Альфа Про» говяжий 90Н/ДВ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Белок коллагеновый «Альфа Про» типичный коллагеновый белок, разработанный с учетом основных требований рынка к животным белкам. «Альфа Про» 90Н/ДВ продукт предназначен для применения в мясной промышленности в качестве основного белкового сырья и стабилизатора структуры всех видов колбасных изделий, натуральных и рубленых полуфабрикатов. Применение продукта, не требует внесения существенных изменений в технологию производства.

Продукт не имеет Е-индекса.

Рекомендуемая норма введения в рецептуру изделий:

- при предварительном посоле мяса, в фарше колбасных изделий и полуфабрикатах, закладывается от 2 до 4% сухого продукта, в принятой для данной рецептуры гидратации;
- при составлении фарша в виде гранул в п/к, в/к и с/к колбасы доза внесения до 20%;

при составлении фарша с применением в качестве технологической добавки до 0,5-2% сухого продукта без или с минимальной гидратацией

СОСТАВ

Коллагеновый белок из говяжьего сырья

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид	Сухой продукт однородной консистенции в виде волокнистой массы, возможно наличие агломерированных частиц распадающихся при легком нажатии	по ГОСТ 33692
Цвет	Белый однородный по всему объему	
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, без постороннего вкуса и запаха	

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения		Метод испытаний
Массовая доля влаги, %, не более	10,0		по ГОСТ 33692
Массовая доля протеина (K=5,62), %, не менее	84,6	на а.с.в. 94,0	
Массовая доля жира, %, не более	1,8	на а.с.в. 2,0	
Массовая доля золы, %, не менее	3,6	на а.с.в. 4,0	
Массовая доля углеводов, %, не менее	0	на а.с.в. 0	расчетным методом
Активная кислотность 10% раствора, рН	7±1		по ГОСТ 33692
Посторонние примеси	Не допускаются		
Размер волокон, остаток на сите, % - 2 мм - 0,074 мм	Не более 30 Не более 20		Внутренняя методика. Рассев на приборе Octagon 200CL с применением антислеживателя (например диоксид кремния) Количество продукта 100г, количество антислеживателя 2г. Амплитуда- 2,8мм, продолжительность - 10 мин.
Влагосвязывающая способность в холодной воде (продукт: вода), ед., не менее	1:6		Внутренняя методика. Основанная на выделении не связанной влаги образца под действием центробежной силы (4000 об/мин) в течение 30 сек и последующей выдержкой 60 мин при T=4±2 °С, с последующим взвешиванием отсечённой влаги

Прочность геля 1:10 (продукт:вода), не менее г/см ²	800	Внутренняя методика. (белок: дистиллированная вода 9,09%, горячий способ (72±2°C)) измерение на Brookfield CT3-1500, плунжер d=12,7 мм, Normal test (нагрузка 5,0 г, деформация 20,0 мм, скорость пенитрации 1,0 мм/с)
--	-----	---

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения	Метод испытаний
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	1,0*10 ⁵	по ГОСТ 10444.15-94
БГКП (коли-формы)	1,0	по ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	по ГОСТ 31659-2012

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод испытаний
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец	2,0	по ГОСТ 26932-86
Мышьяк	1,0	по ГОСТ 26930-86
Кадмий	0,1	по ГОСТ 26933-86
Ртуть	0,05	по ГОСТ 26927-86
Радионуклиды, Бк/кг Цезий 137	200	по ГОСТ 32164-2013
Пестициды, мг/кг: Гексахлорциклогексан (а, в, у- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1	по МУ 2142-80
Антибиотики, мг/кг, не более: Левомецетин (хлорамфеникол)	Не допускается (<0,01)	МУК 4.2.026-95
Тетрациклиновая группа	Не допускается (<0,01)	
Бацитрацин	Не допускается (<0,02)	
Гризин	Не допускается (<0,5)	
Наличие ГМО	Не допускается	по ГОСТ Р 52173-2003, МУ 2.3.2.1917-04

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

12 месяцев со дня выработки. Мука пшеничная текстурированная должна храниться в чистых, сухих и хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, при относительной влажности воздуха не более 75%

ДАННЫЕ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Средние значение, в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (приложение 3, 4)

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки - 85г, жиры - 2, углеводы - 0г,

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 360 ккал/1520кДж

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПОТРЕБИТЕЛЕЙ/ОГРАНИЧЕНИЯ В ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТА

предназначен для потребления в пищу широкими слоями населения, используется как функциональный ингредиент при производстве пищевых продуктов

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

противопоказано при индивидуальной непереносимости к коллагеновому сырью

НАЛИЧИЕ АЛЛЕРГЕНОВ

злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	нет
ракообразные и продукты их переработки	нет
яйца и продукты их переработки	нет
рыба и продукты её переработки	нет
арахис и продукты его переработки	нет
соя и продукты её переработки	нет
молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет
горчица и продукты её переработки	нет
кунжут и продукты его переработки	нет
диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	нет
люпин и продукты его переработки	нет
моллюски и продукты их переработки	нет