

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

### Эфиры лимонной кислоты и моно-диглицеридов (Е-472с).

CORIS PH/N это эфир лимонной кислоты и моно-диглицеридов, произведенных из гидрогенизированного пальмового масла. Добавка для пищевой промышленности. Данный продукт соответствует всем спецификациям, установленным ФАО/ВОЗ, ЕС и Пищевым Химическим Кодексом. CORIS PH/N соответствует, согласно классификации ЕС и ТР ТС 029/2012 коду Е-472с.

Согласно Постановлениям ЕС 1829/2003 и 1830/2003: Сырьё и технологические добавки, используемые при производстве данного продукта, не содержат и не состоят из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производятся из ГМО. Происхождение применяемого в производстве сырья отслеживается, достоверно подтверждено и проходит надлежащий контроль.

### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Внешний вид ..... порошок  
Цвет ..... белый – слоновая кость  
Запах ..... характерный  
Кислотное число (мг КОН / г)..... max 25  
Йодное число (г I<sub>2</sub>/100 г)..... max 3  
Число омыления (мг КОН / г) ..... 225-255  
Мыльная основа (% олеат натрия) ..... 4-6  
Уровень pH (3%)..... 5,5-6,5  
Температура плавления (° C)..... ~ 58-62  
Массовая доля свинца (мг/кг)..... max 2

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ

Общее микробное число (в г) .....max 5000  
Дрожжей и плесневых грибов (в г) .....max 100  
БГКП (на 0,1 г) .....отсутствует  
Сальмонелла (на 25 г) .....отсутствует

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

CORIS PH/N пищевой эмульгатор с гидрофильным характером. Обладает отличным водосвязующим эффектом при стабилизации эмульсий вода-в-масле.

- Производство мясных продуктов: предотвращает отделение жира. Дозировка 0,2 - 0,5%.
- Маргарин и низко жирные спреды: способствует образованию тонкой и стабильной дисперсии воды;
- Маргарины для жарки: уменьшает разбрызгивание при жарке; предотвращает прилипание к сковороде, снижает впитывание жира в готовый продукт, предотвращает отделение масла при хранении и получение однородного продукта с низкой вязкостью. Дозировка 0,1 - 0,2%.
- Кондитерские изделия: может использоваться в сочетании с лецитином, или успешно применяется в изделиях с заменителями какао-масло в производстве кондитерских изделий. Дозировка 0,2 - 0,6%.
- Шоколад: снижается вязкость, и порог текучести. Дозировка 0,1 - 0,3%.

### АЛЛЕРГЕНЫ

|    | АЛЛЕРГЕН                                                                                      | ДА | НЕТ |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1  | Злаки, содержащие глютен                                                                      |    | х   |
| 2  | Ракообразные и продукты из них                                                                |    | х   |
| 3  | Яйца и продукты из них                                                                        |    | х   |
| 4  | Рыба и продукты из нее                                                                        |    | х   |
| 5  | Арахис и продукты из него                                                                     |    | х   |
| 6  | Соя и продукты из нее                                                                         |    | х   |
| 7  | Молоко и продукты из него                                                                     |    | х   |
| 8  | Орехи и продукты из них                                                                       |    | х   |
| 9  | Сельдерей и продукты из него                                                                  |    | х   |
| 10 | Горчица и продукты из нее                                                                     |    | х   |
| 11 | Семена кунжута и продукты из них                                                              |    | х   |
| 12 | Диоксид серы и сульфиты в концентрации более 10мг/кг или 10 мг/л выражено как SO <sub>2</sub> |    | х   |
| 13 | Моллюски и изделия из них                                                                     |    | х   |
| 14 | Люпина и изделия из нее                                                                       |    | х   |

### ИНФОРМАЦИЯ О ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ

(на 100 г. продукта)

Белки ..... 0 г  
Углеводы ..... 0 г  
Клетчатка ..... 0 г  
Общий жир.....100 г  
из них  
насыщенных .....100 г  
Энергетическая ценность..... 900 ккал

### ХРАНЕНИЕ

Хранить в закрытом состоянии, в оригинальной упаковке, в прохладном и сухом месте. Избегать попадания прямых солнечных лучей и близости с пахучими веществами.

Рекомендуемая температура хранения не выше 25 ° C.

Срок хранения 24 месяцев.

### УПАКОВКА

25 кг полиэтиленовые мешки.