

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Сорбитан тристеарат (Е-492). Эмульгатор STS.

NEOVEROL 65 соответствует всем спецификациям, установленным ФАО/ВОЗ, ЕС и Пищевым Химическим Кодексом. NEOVEROL 65 соответствует, согласно классификации ЕС и ТР ТС 029/2012 коду Е-492.

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 (при 25 °С) в виде хлопьев
Цвет янтарный
Температура плавления (°С) 51-55
Кислотное число (мг КОН / г) max 15
Число омыления (мг КОН / г) 176-188
Гидроксильное число (мг КОН / г) 66-80
Массовая доля свинца (мг/кг) max 2
Массовая доля ртути (мг/кг) max 1
Массовая доля мышьяка (мг/кг) max 3
Массовая доля кадмия (мг/кг) max 1.

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

NEOVEROL 65 пищевой эмульгатор. Применяется при производстве кулинарного масла, маргарина, спредов, кондитерских жиров и шоколада.

- Позволяет использовать растительные масла в маргаринах, спредах и предотвращает выделение жидкого масла за счет однородного большого количества мелких кристаллов, улучшает консистенцию готового продукта
- Предотвращает развитие крупинчатой текстуры в маргарине и спредах
- Предотвращает развитие поседения в кондитерских жирах
- Предотвращает развитие поседения в шоколаде, придает блеск шоколадным глазурям и увеличивает срок годности готового продукта.

Дозировка: маргарин и спреды 0,3-1,0% (в зависимости от содержания жира), кулинарное масло 0,05-0,15%, кондитерские жиры 1-3%, шоколад 0,3-1,0%.

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 ₂		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
моновенасыщенные 0 г
полиненасыщенные 0 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 15-25 °С.

Срок хранения 18 месяцев.

УПАКОВКА

25 кг бумажные мешки.