

Коллагеновое волокно

Спецификация

NOVAPRO® коллагеновое волокно представляет собой высокофункциональный белок животного происхождения. Применяется в технологии вареных, копченых, фаршированных и реструктурированных мясных продуктов.

Основные преимущества коллагенового белка Novargo: повышение функционально-технологических свойств мясной системы (влагосвязывающей, влагоудерживающей и жирудерживающей способностей), увеличение выхода готовой продукции, улучшение органолептических характеристик (сочности, консистенции, нарезаемости), а также снижения выделения влаги в процессе хранения.

Инструкция по применению: на начальном этапе приготовления фарша вносят на нежирное мясное сырье гидратированный коллагеновый белок **NOVAPRO** и куттеруют до гомогенного состояния, далее вносятся ингредиенты, предусмотренные рецептурой. На завершающем этапе добавляют жирное мясное сырье.

Не подходит для инъектирования.

Рекомендованный уровень внесения в количестве 0,5 - 2,5% к массе мясного сырья.

Срок хранения: 12 месяцев, при условии хранения в оригинальной упаковке, с соблюдением всех правил хранения и перевозки.

Условия хранения и перевозки: Хранить в оригинальных контейнерах на паллетах, соблюдая условия защиты от света, в закрытом и сухом, вентилируемом месте

Основные характеристики

Внешний вид	Волокно
Цвет	Белый с кремовым оттенком
Запах	Нейтральный
Наличие посторонних примесей	Отсутствуют
ГМО	Отсутствует

Физико-Химические характеристики

М.д.белка (Nx6.25) <small>(МАРА)</small>	Не менее 98%
Влага <small>(AOCS Db 1-48/ AOAC 950.46)</small>	Не более 12%
М.д. жира (AOAC 991.36)	Не более 3%
М.д. золы <small>(AOAC 923.03)</small>	Не более 5%
pH (12.5% суспензия) <small>(Brazilian Pharmacopoeia V.2.19)</small>	от 6 до 8

Микробиологические характеристики

<i>Coliforms при 45°C</i> <small>(AOAC 991.14/AOAC 998.08)</small>	Не более 100 КОЕ/г
<i>Bacillus Cereus</i> <small>(Compact Dry)</small>	Не более 3000 КОЕ/г
<i>E. Coli</i> <small>(AOAC 991.14/ AOAC 998.08)</small>	Не более 10 КОЕ/г
<i>Salmonella sp</i> <small>(AOAC 2013.09)</small>	Не допускаются в 25г
<i>Listeria sp.</i> <small>(AOAC 2003.12)</small>	Не допускаются в 25г

Пищевая ценность (в 100 г)

Энергетическая ценность	374 ккал/ 1567 кДж
Углеводы	0г
Белок (N x 6.25)	98г
Общий жир	1.4 г
Насыщенные жиры	0.4г
Трансжиры	0.3г
Пищевая клетчатка	0г
Хлорид натрия	50мг

Характеристики пищевой безопасности

М.д. инвермектина	Не более 1 ■ 10 ⁻⁶ г/кг
М.д. хрома М.д. мышьяка М.д. свинца Антибиотики (Оксолиновая кислота, Нитрофураны и Хлорамфеникол)	Не более 10 мг/кг Не более 1 мг/кг Не более 0.5мг/кг отсутствуют

Информация о содержании аллергенов

Отсутствие аллергенных компонентов