

# Коллагеновое волокно (пудра)

## Спецификация

**NOVAPRO® коллагеновое волокно (пудра)** представляет собой высокофункциональный белок животного происхождения. Применяется в технологии инъекционных, 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 однородного состояния, далее вносятся ингредиенты, предусмотренные рецептурой. На завершающем этапе добавляют жирное мясное сырье.

При приготовлении инъекционного раствора, добавьте NOVAPRO в холодную воду, тщательно диспергируйте, введите рассол в мышечную ткань.

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	Порошок
Цвет	Белый с кремовым оттенком
Запах	Нейтральный
Наличие посторонних примесей	Отсутствуют
ГМО	Отсутствует

### Физико-Химические характеристики

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

### Микробиологические характеристики

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

### Пищевая ценность (в 100 г)

Энергетическая ценность	367 ккал/ 1537 кДж
Углеводы	0г
Белок (N x 6.25)	98г
Общий жир	1.2г
Насыщенные жиры	0.5г
Трансжиры	0г
Пищевые волокна	0г
Хлорид натрия	50мг

### Характеристики пищевой безопасности

М.д. инвермектина	Не более 1 ■ 10 <sup>-6</sup> г/кг
М.д. хрома	Не более 10 мг/кг
М.д. мышьяка	Не более 1 мг/кг
М.д. свинца	Не более 0.5мг/кг
Антибиотики	отсутствуют
(Оксилиновая кислота, Нитрофураны и Хлорамфеникол)	

### Информация о содержании аллергенов

Отсутствие аллергенных компонентов

**Упаковка:** Герметичный полиэтиленовый пакет высокой плотности. Возможна упаковка в 1 коробку по 2 мешка в 10 кг или распределение на паллетах