

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

## Клетчатка пищевая пшеничная Profiber 90

**Описание и назначение продукта:** Клетчатка пищевая пшеничная «Profiber 90» - натуральные растительные волокна. Обладает высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью, инертна к любым рецептурным ингредиентам, термостабильна и холодорезистентна, снижает калорийность продуктов. Используется при производстве колбасных изделий, фарша, мясных консервов, паштетов, экструзионных продуктов (палочек, колечек, подушечек), кондитерских изделий, напитков, а также молочных продуктов (йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков, плавленых, свежих и имитационных сыров).

Рекомендуемая норма закладки: 0,2 – 6% массы готового продукта.

Состав: растительные волокна.

### Качественные характеристики

Наименование органолептического показателя	Значение показателя	Физико-химические показатели	
Структура	волокна	Количество волокон более 90 мкм	Не более 5%
Вкус и запах	нейтральный, без привкуса и запаха	Влагоудерживающая способность	Не менее 5
Цвет	от белого до светло-бежевого	Массовая доля белка, %	0
<b>Микробиологические показатели и показатели безопасности</b>			
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».		Массовая доля жира, %	0
Наличие ГМО Не допускается		Зольность, %, не более	3
		Влажность, %, не более	9,0

**Условия хранения:** Срок хранения продукта в оригинальной упаковке – 24 мес. Продукт следует хранить в сухом и хорошо проветриваемом месте защищённом от воздействия внешних факторов при температуре не выше 35°C и относительной влажности не более 85%.