

ИЗОЛЯТ СЫВОРОТОЧНОГО БЕЛКА 894-I Быстрорастворимый (Страна происхождения: Литва)

Химический состав продукта

	Ед. изм.	Мин.	Макс.
к (N x 6,38) в пересчете на сухое вещество	массовая доля (%)	90,0	
эралы	массовая доля (%)		4,0
з	массовая доля (%)		5,5
	массовая доля (%)		1,5
оза	массовая доля (%)		2,0
% при t=20°q	pH	6,4	7,0

микробиологический состав продукта

	Ед. изм.	Мин.	Макс.
ФАНМ	КОЕ/г		30 000
erichia coli	/г		Не выявлено
кжи и плесени	КОЕ/г		50
ulase Positive Staphylococci	КОЕ/г		10
онелла	/750 г		Не выявлено
иа	/125 г		Не выявлено

физические признаки продукта

	Ед. изм.	Мин.	Макс.
та чистоты	/50 г		В
ронные примеси	/50 г		Не выявлено

анолептические свойства продукта

	Ед. изм.	Мин.	Макс.
и запах	Станд.		

инокислотный состав продукта

Аминокислота	Стандартное содержание в 100 г продукта
Незаменимые аминокислоты	
эйцин	6,6 г
ин	10,7 г
ч	10,9 г
онин	2,0 г
лаланин	3,6 г
чин	7,4 г
гофан	1,6 г
ч	5,5 г
Заменимые аминокислоты	
дин (необходимый эл-т питания детей)	1,4 г
лн	5,3 г
чин	2,3 г
агиновая кислота	11,2 г
эин/цистин	2,9 г
миновая кислота	18,6 г
лн	1,9 г
ин	8,0 г
ч	4,9 г
зин	2,9 г

Быстрорастворимый изолят сывороточного белка 894-I (Европа) - нейтральный изолят сывороточного белка, который идеально подходит для использования в производстве сухих смесей для приготовления быстрорастворимых напитков. Быстрорастворимый изолят сывороточного белка 894-I изготовлен по комплексной технологии с использованием перекрестной микрофльтрации (МФ) и ультрафльтрации (УФ). Благодаря этой технологии белок не подвергается денатурации и обладает превосходными показателями растворимости, а также высокой питательной ценностью, что дает клиентам компании «Фонтерра» возможность производить продукцию высокого качества на основе сывороточного белка, преимущества которого научно доказаны и имеют признанную репутацию на рынке. Быстрорастворимый изолят 894-I стабилен при обработке, хорошо растворим в кислых средах, а также обладает высокой термостабильностью, кислотоустойчивостью. Именно поэтому он может использоваться для приготовления различных продуктов с высоким уровнем кислотности по различным технологиям. Кроме того, изолят сывороточного белка 894-I удобен в хранении и обработке. При производстве этого быстрорастворимого продукта использован подсолнечный лецитин.

Характеристики продукта

- > Превосходные показатели питательной ценности (коэффициент PDCAAS: 1.00);
- > Низкое содержание лактозы и жира, не содержит холестерина;
- > Вкус сывороточного белка без примесей;
- > Продукт термостабилен в кислых средах;
- > Превосходные показатели взбиваемости;
- > Отличные показатели желеобразования;
- > Не содержит сои.

Рекомендуется для использования

- > Сухие смеси для приготовления напитков.

Условия транспортировки и хранения

Изоляты сывороточного белка являются гигроскопичным продуктом со способностью к поглощению запахов. Для сохранения свойств и качества продукта следует обеспечить достаточную защиту от влаги и запахов. Рекомендуемые условия хранения: температура ниже 25°C, относительная влажность ниже 65%. Следует исключить присутствие в помещении для хранения продукта посторонних запахов. При поступлении на склад новых партий продукции для поставки потребителям следует осуществлять отгрузку ранее поступивших партий. Оптимальный срок использования хранящегося продукта: 24 месяца.

Стандартный компонентный состав продукта

Значения, приведенные в таблице, отражают компонентный состав продукта на момент его изготовления. Максимальные и минимальные допустимые значения содержатся в технических требованиях (спецификациях) по реализации продукта.

Белок (N x 6,38) (г/100 г продукта) на момент изготовления продукта	87,8
Влага (г/100 г продукта)	4,6
Жир (г/100 г продукта)	0,7
Лактоза (г/100 г продукта)	1,1
Минералы (г/100 г продукта)	3,0
Ингибирующие вещества (МЕ/мл)	Не выявлены

Стандартные показатели пищевой ценности продукта

Энергетическая ценность продукта (кДж/100 г продукта)	1537
Калорийность (кКал/100 г продукта)	368
Энергетическая ценность в пересчете на жир (кДж/100 г продукта)	26
Калорийность жиров в продукте (кКал/100 г продукта)	6,2
Общее содержание сахара (лактоза) (г/100 г продукта)	1,1
Пищевые волокна (г/100 г продукта)	0
Насыщенные жиры (г/100 г продукта)	0,5
Трансжиры (г/100 г продукта)	0,03
Железо (мг/100 г продукта)	0,15
Натрий (мг/100 г продукта)	236
Кальций (мг/100 г продукта)	530
Калий (мг/100 г продукта)	516

Стандартные физические признаки продукта

Цвет	От белого до светло-сливочного
Вкус	Без примесей/нейтральный
pH (5% при t=20°C)	6,6
Объемный вес (продукт в упаковке, г/мл)	0,35
Группа чистоты (/50 г)	Макс. А

Стандартные микробиологические показатели продукта

КМАФАНМ (КОЕ/г)	<10 000
Escherichia coli (/г)	Не выявлено
Дрожжи и плесени (КОЕ/г)	<10
Coagulase Positive Staphylococci (/г)	Не выявлено
Salmonella (/750 г)	Не выявлено
Listeria (/125 г)	Не выявлено

Контроль качества

При производстве продукта применяются строго регламентированные процедуры контроля качества. На производстве также проводятся регулярные мероприятия по мониторингу и контролю условий и состояния производства.

Образцы готового продукта проходят испытания на соответствие требованиям к химическому, органолепическому и микробиологическому составу продукта согласно международным требованиям и регламентам.

При хранении и отгрузке продукта принимаются меры по сохранению и поддержанию качества продукта. На каждую упаковку наносится идентификационный номер для возможности отслеживания места и условий ее нахождения.

Соответствие требованиям религиозных конфессий к продуктам питания

- > Кошерный продукт.
- > Халяльный продукт.

Состав (ингредиенты)

- > Пастеризованная сыворотка.
- > Лецитин подсолнечный.

Рекомендации по маркировке продукта

Изолят сывороточного белка.

Аллергенные компоненты: Содержит молоко и молочные продукты.