

Harimix P P (900902440) уас: 440

Пищевое качество

Описание:	Harimix (альбумин гемоглобин) является свиным белком, пригодным для употребления в пищу. Является натуральным пищевым красителем.	
Применение:	Используется в мясной промышленности в качестве натурального красящего агента в мясопродуктах, в том числе в колбасах, ветчинах, цельнокусковых продуктах.	
Химические данные:	Белок (п х 6.25) Влажность Зола (550 град. С) Углеводы	около 65% макс. 9% около 15% около 16%
Микробиология:	Общее микробное число Сальмонелла Энтеробактерии Плесени Дрожжи Ежемесячнона производстве контролируются следующие микроорганизмы - Bacillus spp - Clostridium spp - Coliforms - Entnerobacteriaceae	< 25.000 КОЕ/г отсутствует в 25 гр. < 1.000 КОЕ/г < 1.000 КОЕ/г < 1.000 КОЕ/г - E.Coli - Staphylococcus aereus - Streptococcus spp - Yeast & moulds -
Физические показатели:	Растворимость рН Внешний вид Вкус Запах	около 90% 7 - 9 темно-красный порошок характерный нейтральный, характерный
Упаковка:	Алюминиевые мешки весом 1 или 5 кг в картонных коробках. Коробки упакованы на деревянных паллетах размером 100*120. Паллета завернута ПЭ пленкой.	
Срок годности:	Не менее 9 месяцев с даты производства при хранении в сухом прохладном месте в закрытой упаковке. Срок годности указан на упаковке.	