

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Клетчатка пшеничная «Alba-Fibre W-200R»**

### **Описание продукта**

**Клетчатка пшеничная «Alba-Fibre W-200R»** – натуральные растительные волокна, производящиеся из вегетативной части зерновых культур. Обладает высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью, инертна к любым рецептурным ингредиентам, термостабильна и холодорезистентна, снижает калорийность продуктов. Используется при производстве колбас, фарша, мясных консервов, паштетов, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, соусов, молочных продуктов (йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков, плавленых, свежих и имитационных сыров), а также при разработке продуктов для диетического и здорового питания.

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

### **Качественные характеристики**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
Структура	волокна
Вкус и запах	нейтральный, без привкуса и запаха
Цвет	от белого до светло-бежевого
<b>Физико-химические показатели</b>	
Состав клетчатки, %, не менее (в пересчете на а.с.в.)	98
Растворимость / нерастворимость, %	2,0/ 96,0
Средняя длина волокон, мкм	180
Массовая доля белка (N*6.25), %	0
Массовая доля жира, %	0
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Водопоглотительная способность (г воды/г)	6,5 – 9,0
Зола, %, не более	2
Уровень pH	5,0 – 8,5
<b>Наличие ГМО</b>	Не допускается
<b>Микробиологические показатели и показатели безопасности</b>	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	

### **Упаковка**

Мешки бумажные многослойные массой нетто 20 кг.

### **Условия хранения**

3 года при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%. Хранить в сухом темном и прохладном помещении, в оригинальной (без дефектов) упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Не допускать прямого попадания влаги на продукт.