

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Клетчатка пшеничная «Alba-Fibre W-500R»

Описание продукта

Клетчатка пшеничная «Alba-Fibre W-500R» – 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 хлебобулочных, кондитерских изделий, теста, снеков, экструзионных продуктов, соусов и начинок, сырокопченых колбас, фарша, мясных консервов, паштетов, цельномышечных продуктов (в рассолах для шприцевания), напитков, а также молочных продуктов (йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков, плавленых, свежих и имитационных сыров), также используется при разработке продуктов для диетического и здорового питания.

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

Качественные характеристики

Наименование показателя	Значение показателя
Структура	волокна
Вкус и запах	нейтральный, без привкуса и запаха
Цвет	от белого до светло-бежевого
Физико-химические показатели	
Состав клетчатки, %, не менее (в пересчете на а.с.в.)	90
Растворимость / нерастворимость, %	2,0/ 88,0
Средняя длина волокон, мкм	500
Массовая доля белка (N*6.25), %	0
Массовая доля жира, %	0
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Водопоглощительная способность (г воды/г)	9,0 – 11,5
Зола, %, не более	7
Уровень pH	5,0 – 7,5
Наличие ГМО	Не допускается
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	

Упаковка

Мешки бумажные многослойные массой нетто 10 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.