

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Альгинат Натрия (E 401), вязкость 1300, Shandong

| | | |
|---|--|--|
| <p>Описание продукта и сфера применения:</p> | <p><u>Альгинат натрия - загуститель, гелеобразователь, стабилизатор, влагоудерживающий агент.</u></p> <p>Альгинат натрия — получают путем щелочной экстракции бурых водорослей. Это белый порошок, хорошо растворимый в любой воде. Медленно образует вязкий коллоидный р-р в воде; нераств. в спирте (и водно-спиртовых р-рах с содержанием спирта более 30%), органических растворителях, кислых средах с pH < 3,5. <u>Работает при любых сухих по рецептуре.</u></p> <p>Для получения гелей со сформированной структурой оптимальная продолжительность набухания альгината натрия составляет от 5 до 25 мин. Гели, образованные альгинатом натрия, термонеобратимы и обладают относительной кислотоустойчивостью. Вязкость альгинатных растворов практически не изменяется в интервале температур воды от 20 до 80 оС и составляет 9,5-9,6 Па*с. Использование воды, доведенной до температуры кипения (100 оС), приводит к резкому снижению вязкости раствора до 3,4 Па*с.</p> <p>Как пищевая добавка, альгинат натрия применяется при изготовлении мармелада, конфет, желе, джемов; сгущенных продуктов с сахаром, для осветления соков, замутнения безалкогольных напитков; при производстве майонезов, соусов, мясных и рыбных студней, а также пищевых концентратов.</p> <p>В качестве загустителя и/или гелеобразователя в десертах, плавленых сырах, домашнем сыре, творожных изделиях, сливках, диетических продуктах, консервированных овощах и грибах, в мясных консервах, мороженом; влагоудерживающий агент в хлебе и кондитерских изделиях.</p> <p>Другие сферы применения альгината натрия: в фармакологии и косметике, как стабилизатор эмульсии в кремах и лосьонах; как среда для приготовления кремов мазей и помад, в препаратах для похудения.</p> <p>Альгинат натрия применяют в дозировках 0,1—2 %.</p> | |
| <p>Состав:</p> | <p>Альгинат Натрия (E401)</p> | |
| <p>Органолептические показатели:</p> | <p>Консистенция</p> | <p>Однородная мелкодисперсная, сыпучая масса. Допускается незначительное количество комочков, которые легко рассыпаются при легком механическом нажатии.</p> |
| | <p>Цвет</p> | <p>Белый</p> |
| | <p>Вкус, запах</p> | <p>Натуральный, свойственный компонентам, входящим в состав смеси, нейтральный, без посторонних привкусов и запахов.</p> |
| <p>Физико-химические показатели:</p> | <p>Массовая доля влаги, не более % pH Посторонние примеси Массовая доля золы, не более % Вязкость (1,0% раствор при 20°С), МПа с Размер частиц, меш</p> | <p>15 6-8 Не допускаются 18-27 1300 100</p> |
| <p>Микробиологические показатели:</p> | <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</p> | <p>5000</p> |
| | <p>Дрожжи и Плесени, КОЕ/г, не более</p> | <p>500</p> |
| | <p>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25г</p> | <p>Не допускается</p> |
| | <p>БГКП (колиформы), не допускаются в 1г</p> | <p>Не допускается</p> |
| <p>Тяжёлые металлы:</p> | <p>Свинец мг/кг, не более</p> | <p>5,0</p> |
| | <p>Кадмий мг/кг, не более</p> | <p>1,0</p> |
| | <p>Мышьяк мг/кг, не более</p> | <p>3,0</p> |
| | <p>Ртуть мг/кг, не более</p> | <p>1,0</p> |
| <p>Упаковка:</p> | <p>Мешки бумажные многослойные с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг</p> | |
| <p>Срок хранения</p> | <p>12 месяцев с даты изготовления</p> | |
| <p>Хранение</p> | <p>В сухих складских помещениях в стандартной неповрежденной упаковке при температуре от 0 до 24 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.</p> | |