

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Смесь соевая белковая «Эмульгофикс 25»

Описание продукта

Смесь соевая белковая «Эмульгофикс 25» – уплотнитель текстуры на основе белков растительного происхождения, его использование позволяет повысить плотность и улучшить текстурные показатели готовых изделий. Используется при производстве как эмульгированных, так и грубоизмельченных мясных продуктов: колбас (вареной, варено-копченой, полукопченой и др.), консервов с измельченным мясом, полуфабрикатов (пельмени, фрикадельки, котлеты, блинчики с мясом) и др.

Рекомендуемая норма закладки: 1-3 % (сухим способом).

Качественные характеристики

| Наименование показателя | Значение показателя |
|--|--|
| Органолептические показатели | |
| Внешний вид | сухой порошок (допускается наличие незначительного количества легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков) |
| Цвет | светло-кремовый |
| Запах и вкус | свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса |
| Состав: глютен пшеничный, мука соевая. | |
| Физико-химические показатели | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 10,0 |
| Массовая доля белка на а.с.в., %, не менее | 65,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 5,0 |
| Пищевая ценность на 100 г продукта | белки – 65 г, жиры – 5 г, углеводы 17,5 г |
| Энергетическая ценность на 100 г продукта | 375 кКал |
| Микробиологические показатели и показатели безопасности | |
| По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». | |
| Произведено из генетически Немодифицированных компонентов! | |

УПАКОВКА

Бумажные многослойные мешки массой нетто 25 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок годности 8 месяцев с даты производства.

Хранить в чистых хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.