

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%.