

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Смесь соевая белковая «Эмульгофикс 50»

Описание продукта

Смесь соевая белковая «Эмульгофикс 50» – белковый эмульгатор, обладающий высокой влагосвязывающей и жирозэмульгирующей способностью. Используется при производстве варёных, полукопченых, варёно-копчёных и ливерных колбас; консервов с измельчённым мясом и паштетов; рубленых полуфабрикатов (котлеты, пельмени, гамбургеры, фарши).

Рекомендуемая норма закладки: 3-5% (в сухом виде).

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: мука соевая, изолят соевого белка, камедь гуаровая (E412).	
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля белка на а.с.в., %, не менее	55,0
Массовая доля жира, %, не более	1,5
Пищевая ценность на 100 г продукта	белки - 55 г, углеводы - 23 г
Энергетическая ценность на 100 г продукта	330 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 20 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%.