

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ферментированный яичный желток АромаЭмульс

Описание: «Аромаэмульс» 01 - смесь с повышенной растворимостью на основе ферментированного яичного желтка (более 95%) и декстрина для производства майонезов всех типов. Заменитель ГОСТ желтка. Без загустителей и других вносимых добавок. Разработан для улучшения и стандартизации качества готовых продуктов: термостабильный, повышенная растворимость, улучшенная эмульгация, лёгкое применение (исключение человеческой ошибки).

Состав: яичный желток сухой стерилизованный ферментированный, технологическая добавка (мальтодекстрин)

Преимущества применения:

- улучшение консистенции
- 100% заменитель ГОСТ желтка
- снижение себестоимости готовой продукции
- высокое качество и стабильность выпускаемой продукции (непрерывный контроль качества на предприятии)
- легко растворим в жире, в воде растворим при механических воздействиях

Область применения: масложировая промышленность (майонезы любой жирности и другие спреды)

Норма закладки: не ограничена

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Результат анализа
Органолептические показатели	
Цвет	от жёлтого до светло-жёлтого
Вкус и запах	без ярко-выраженного вкуса присущим данному виду продукта (яичные продукты) и без запаха
Физико-химические показатели	
Сухое вещество	не менее 96,5%
Белковые вещества	20%
Жир	38-45%
Растворимость	не менее 85%

Технология применения: вносится на любой стадии приготовления продукта (за счёт содержания ферментированного желтка в составе) в количестве равном заменяемому желтку.

Упаковка: многослойные картонные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25кг.

Сроки и условия хранения: 12 месяцев в закрытой упаковке при температуре 5-18°C и влажности не более 75%.

Открытый мешок хранить не более 14 дней в прохладном, сухом, защищённом от света месте.