СПЕЦИФИКАЦИЯ: Гелановая камедь (Е318)

Страна-производитель: Китай

Описание: гелановая камедь – это разновидность низкоацелированной гелановой камеди, применяется в пищевой промышленности. Используется в качестве стабилизатора, желирующего агента, загустителя

Состав: Гелановая камедь (Е418), CAS 71010-52-1

Внешний вид: желтовато-белый сыпучий порошок

Основные свойства: искристая прозрачность, хорошая прочность геля, термостабильность, яркое высвобождение вкуса, легко сочетается с другими ингредиентами

Рекомендованные дозировки: 0,06 – 0,6%, может также использоваться с другими гидроколоидами для уменьшения дозировки

Растворение: гелеобразование присходит при интенсивном перемешивании гелановой камеди в воде при 90^0С, добавлением ионов кальция, натрия и магния и охлаждением для стабилизации.

Сертификат анализа:

Параметры	Значения
Содержание	85-108%
Растворимость	растворяется в воде до формирования вязкого раствора
Процентное содержание на сите 60	≤ 5 %
Потери при сушке	≤ 15.0%
Зола	≤ 15.0%
pH	5,5 – 7,5
Остаток этанола	≤ 750 мг/кг
Прозрачность	≥ 79%
Прочность геля (0,5% раствор)	≥ 900 г/см2
Содержание азота	≤ 1%
Свинец	≤ 2 мг/кг
Ртуть	≤ 1 мг/кг
Мышьяк	≤ 2 мг/кг
Кадмий	≤ 1 мг/кг
Общее число бактерий	≤ 5,000
E. coli	≤ 30
Дрожжи	≤ 5,000
Сальмонелла	отсутствует

Упаковка: картонный барабан с полиэтиленовым вкладышем, вес – 25 кг

Условия хранения: 24 месяца с даты производства в закрытом, хорошо проветриваемом помещении в закрытой оригинальной упаковке.