

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Глутамат натрия 60-120 mesh (E621)

**Страна изготовитель:** Китай

**Характеристика продукции**

<b>Показатель</b>	<b>Норма</b>
Характеристика	Белый, практически без запаха, сыпучий кристаллический порошок, хорошо растворимый в воде, раствор прозрачный и бесцветный.
Основное вещество, % масс.	$\geq 98,0$
pH (5% раствор)	6,7 - 7,5
Железа, мг/кг	$\leq 5$
Удельное вращение, $\alpha^{[O]}$ , при 20°C 10% р-р.	24,9 – 25,3
Потери при высушивании,% масс.	$\leq 0,5$
Прозрачность	$\geq 98,0\%$
Мышьяка, ppm	$\leq 0,05$
Тяжелых металлов (Pb), ppm	$\leq 0,1$
Сульфатов, % ppm	$\leq 0,05$
Хлоридов, % масс.	$\leq 0,1$
<b>Бактериологический состав:</b>	
Колиформных бактерий	Не обнаруживается
Кишечной палочки	Не обнаруживается
Сальмонелла	Не обнаруживается

**Область применения:** Усилитель вкуса глутамат натрия широко применяется в составе мясных, колбасных изделий, бульонов, приправ, соусов, замороженных и консервированных полуфабрикатов, сухариков промышленного производства, чипсов, «фаст-фуда» и многих других продуктов.

**Срок годности:** 24 месяца в запечатанной упаковке в сухом, чистом и темном месте.