

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Глутамат натрия

Страна-производитель: Китай

Состав: натриевая соль L-глутаминовой кислоты

Область применения: усилитель вкуса и аромата при производстве пищевых продуктов; компонент специй, добавка к соусам, супам, мясным и рыбным продуктам

Дозировка и технологические рекомендации: рекомендуемая дозировка для пищевых продуктов 0,05 - 0,2%

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид и консистенция	кристаллический порошок
Цвет	от белого до светло-желтого
Запах, вкус	сладковатый
Физико-химические показатели	
Содержание основного вещества, %	99,0-100,5
Аммонийные соли (по NH ₄), %, не более	0,02
Содержание азота, %	7,41-7,53
Содержание хлоридов, (в пересчете на Cl), %, не более	0,041
Влажность, %, не более	0,5
Токсичные элементы	
Свинец	5,0
Ртуть	0,01
Мышьяк	2,5
Кадмий	0,1
Цинк	50
Медь	30

Упаковка: мешок, масса нетто 25 кг

Условия хранения: хранить в закрытой упаковке в сухом помещении

Срок годности: 3 года со дня производства в оригинальной герметичной упаковке изготовителя