

СПЕЦИФИКАЦИЯ: ГЛУТАМАТ НАТРИЯ (E621)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Глутамат натрия применяется в качестве усилителя вкуса и аромата, заменителя соли в пищевой промышленности. Само по себе это вещество практически не имеет ни вкуса, ни запаха, однако усиливает вкус мяса, птицы, морских продуктов, грибов и некоторых овощей, не оказывая при этом никакого эффекта на фрукты, сладости и яйца.

Глутамат натрия не только умножает природные вкусовые качества пищевых продуктов, но и освежает и оживляет ароматы, ослабленные в процессе переработки и при длительном хранении, воздействуя на окончания вкусовых рецепторов.

ДСП 120 мг/кг веса тела в день в пересчете на кислоту.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- усиливает вкус и аромат пищевых продуктов;
- позволяет снизить дозировку используемых ароматизаторов;
- маскирует отдельные отрицательные составляющие вкуса и запаха;
- подавляется окисление жиров – прогоркание.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- пищеконцентратные продукты (сухие супы, бульонные кубики, продукты быстрого приготовления);
- чипсы, крекеры, рыбные закуски к пиву;
- масложировые продукты (соусы, кетчупы, майонезы);
- консервы и мясные продукты (консервированные море- и рыбопродукты, мясные полуфабрикаты);
- добавка к соли (при этом дозировку соли уменьшают на 10%);
- смеси специй, пасты из специй.

ДОЗИРОВКА

В количестве от 0,1 до 0,5%

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	белый кристаллический порошок внешне немного похожий на соль или сахар и хорошо растворимый в воде
Запах	практически без запаха
Вкус	характерный (очень слабый солоновато-сладковатый)
Физико-химические показатели	
Массовая доля глутамата натрия, % СВ, не менее	99
Потери при сушке, %, не более	0,5
рН	6,7-7,5
Размер частиц, меш	60-120 или 80
Прозрачность, %, не менее	98
Удельное вращение $[\alpha]_D^{20}$, град.	+24,9...+25,3
Показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».	
Не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО).	

УПАКОВКА

Бумажные мешки массой нетто 25 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: Срок хранения 36 месяцев с даты производства. Хранить в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении.