

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Говяжий белок (концентрат натуральный, коллагеновый)****ПРОДУКТ:** Концентрат соединительного белка «Биогель Биф» (натуральный коллагеновый говяжий белок)**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:** в пищевой промышленности в качестве функционального компонента при производстве мясных и молочных продуктов

п/п	Наименование показателей	Нормативы	Результаты испытаний
1	Внешний вид	Волокнистый порошок	Волокнистый порошок
2	Цвет	От белого до кремового	Белый
3	Запах	Слабый характерный	Слабый характерный
4	Вкус	Нейтральный	Нейтральный
5	Механические включения	Отсутствуют	Отсутствуют
6	Массовая доля белка, %, не менее	92-96%	94,1%
7	Массовая доля жира, %, не более	3,5	2,2
8	Массовая доля влаги, %, не более	4,5	2,8
9	Массовая доля золы, %, не более	4,5	1,9
10	Показатель активных водородных ионов водного раствора с массовой долей 1%, е. рН	4,5 – 9,5	7,5
11	Количество мезофильных аэробных и факультативно- аэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1,0E5	2,6E2
12	Масса продукта (г), в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	0,01	Не обнаружено
13	Масса продукта (г), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0	Не обнаружено

**РЕЗУЛЬТАТЫ САНИТАРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

Наименование показателя	Единица измерений	Результат испытаний	Допустимые уровни по утвержденным стандартам
КМАФАнМ	КоЕ/г	5,6-10E2	не более 1*10E5
БГКП (колиформы)	грамм	не обнаружено в 0,01 грамм	не допускаются в 0,01 грамм
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.	грамм	не обнаружено в 25 грамм	не допускаются в 25 грамм

**ПРИМЕНЕНИЕ:** для использования при производстве мясных продуктов в качестве:

- эмульгатора;
- стабилизатора консистенции;
- рецептурного компонента при производстве мясных продуктов;
- регулятора пищевой ценности продуктов (для повышения пищевой ценности);

Используют для выработки:

- вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов;
- полукопченых, варено-копченых колбас;
- рубленых охлажденных и замороженных полуфабрикатов;
- ветчин и других реструктурированных продуктов из свинины, говядины, мяса птицы;
- ливерно-паштетных изделий;

**УПАКОВКА:** бумажные многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем весом нетто 8 кг.**СРОК ХРАНЕНИЯ:** 12 месяцев с даты производства в оригинальной упаковке.**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:** в сухом помещении при температуре от 5°C до 25°C и относительной влажности воздуха 88%.