

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Изолят соевого белка (для инъектирования) DB-909

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Изолят соевого белка (для инъектирования) DB-909 – водорастворимый соевый белок функционального назначения. Изолят характеризуется низкой вязкостью, высокой растворимостью и жироэмульгирующей способностью. Эти свойства позволяют использовать изолят DB-909 для производства колбасных изделий, а так же в составе шприцовочных рассолов для деликатесной продукции.

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая норма внесения 2 — 3 % от массы рассола.

Норма внесения в рассол зависит от желаемого его содержания в продукте, выхода продукции, количества введенного раствора, имеющегося технологического оборудования и потерь при термической обработке.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Вкус и запах	характерны для данного вида продукта, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	светло-кремовый
Внешний вид	порошок
Произведено из генетически НЕмодифицированного сырья!	
Состав: изолят соевого белка	
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, % не более	7,0
Массовая доля белка (N*6.25), % не менее	90,0
Массовая доля жира, % не более	1,0
Зола, % не более	5,0
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	

УПАКОВКА

Многослойные бумажные мешки с п/э вкладышем, вес нетто 20 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

12 месяцев при температуре не выше 20°C и относительной влажности не более 80%. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Не допускать прямого попадания влаги на продукт. Хранить в чистых сухих хорошо вентилируемых помещениях без посторонних запахов и не зараженных вредителями хлебных запасов. При несоблюдении условий хранения продукт приходит в негодность.