

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Изолят соевого белка Шаньсун-90

Описание продукта

Изолят соевого белка Шаньсун-90 является высокофункциональным изолятом соевого белка и предназначен для использования в пищевой промышленности при производстве консервов, мясных, рыбных и молочных продуктов (в т.ч. производстве эмульгированных и грубоизмельчённых продуктов), хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, супов, сухих напитков, продуктов диетического и детского питания, продуктов для детей дошкольного и школьного возраста. При производстве колбас соотношение изолята и воды 1 :6 (вязкая консистенция), 1:3 (гранулы).

Качественные характеристики

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	однородный порошок без комков и посторонних включений
Цвет	светло-бежевый
Вкус и запах	свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха
Произведено из генетически НЕмодифицированного сырья!	
Состав: изолят соевого белка	
Физико-химические показатели	
Массовая доля белка (в пересчете на а.с.в.), %, не менее	90,0
Влажность, % не более	7
Массовая доля жира, %, не более	1,0
Массовая доля золы, %, не более	6,0
NSI (индекс растворимости азота), % не менее	90
pH (1:10 в дистиллированной воде)	6,0-8,0
Пищевая ценность на 100 г продукта	белок – 90 г, углеводы – 3,7 г
Энергетическая ценность на 100 г продукта	375 ккал
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	

Производитель и страна происхождения

Linyi Shansong Biological Products Co., Ltd., Китай

Упаковка

Мешки бумажные многослойные с п/э вкладышем весом нетто 20 кг.

Условия хранения

Срок годности 12 месяцев.

Хранить в сухих складских помещениях в стандартной неповреждённой упаковке при температуре не выше 25° С и относительной влажности воздуха не более 75%.