

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Клетчатка пшеничная Profiber 200

Описание: мука тонкого и грубого помола из овощных и других растительных культур.

Клетчатка пищевая пшеничная «Profiber 200» - натуральные растительные волокна. Обладают высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью, инертна к любым рецептурным ингредиентам, термостабильна и холодорезистентна, снижает калорийность продуктов. Используется при производстве сырокопченых колбас, фарша, мясных консервов, паштетов, экструзионных продуктов (палочек, колечек, подушечек), кондитерских изделий, напитков, а также молочных продуктов (йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков, плавленых, свежих и имитационных сыров).

Рекомендуемая норма закладки: 0,2-6 % массы готового продукта.

Состав: растительные волокна.

Сертификат анализа:

| Показатель | Результат |
|---|--|
| Структура | Волокна |
| Вкус и запах | нейтральный, без привкуса и запаха |
| Цвет | от белого до светло- бежевого |
| Количество волокон более 200 мкм | Не более 5% |
| Влагоудерживающая способность | Не менее 6 |
| Массовая доля белка, % | 0 |
| Массовая доля жира, % | 0 |
| Зольность, %. не более | 3 |
| Влажность, %. не более | 9,0 |
| Микробиологические показатели и показатели безопасности | Соответствует требованиям ГР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». |
| Наличие ГМО | Не допускается |

Условия хранения: хранить в сухом и хорошо проветриваемом месте, защищенном от воздействия внешних факторов, при температуре не выше 35°C и относительной влажности не более 85%.

Срок годности: в оригинальной упаковке 24 месяца.

Упаковка: мешки из крафт-бумаги многослойные, масса нетто 15 кг.