

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Клетчатка пшеничная Profiber 500**

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

Клетчатка пищевая пшеничная «Profiber 500» - 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:**

<b>Показатель</b>	<b>Результат</b>
Структура	Волокна
Вкус и запах	нейтральный, без привкуса и запаха
Цвет	от белого до светло- бежевого
Количество волокон более 500 мкм	Не более 5%
Влагоудерживающая способность	Не менее 8
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 10 кг.