

СПЕЦИФИКАЦИЯ: КЛЕТЧАТКА ПШЕНИЧНАЯ «БИОЦЕЛЬ XL200»

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Клетчатка пшеничная «Биоцель XL200» – это 100% натуральные растительные волокна, производящиеся из вегетативной части зерновых культур, изготовлено с помощью собственных сухих методов обработки путем механического измельчения и классификации отдельных целлюлозных сырьевых компонентов. Растительное сырье прошло отбеливание экологически чистым кислородным методом. Пищевые волокна не являются пищевыми добавками и не входят в перечень ингредиентов, подлежащих обязательному декларированию в составе продукта с индексом «Е».

Используется при производстве колбас, фарша, мясных консервов, паштетов, экструзионных продуктов (палочек, колечек, подушечек), кондитерских и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, напитков, а также молочных продуктов (йогуртов, творога и творожных десертов, спредов, глазированных сырков, плавящихся, свежих и имитационных сыров) и рыбных продуктов (рыбных палочках, шариках и сурими).

Широкий спектр применения в пищевой промышленности обусловлен не только высокой биологической ценностью, но и разнообразными функционально-технологическими свойствами. Клетчатка «Биоцель XL200» обладает высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью, инертна к любым рецептурным ингредиентам, термостабильна и холодоустойчива, снижает калорийность продуктов, служит в качестве замены основного сырья, является структурообразующим компонентом, стабилизатором и носителем вкуса и аромата конечного продукта.

Пищевые волокна клетчатки так же применяются при производстве продуктов здорового питания и продуктов с пониженной калорийностью, обогащенных балластными веществами (клетчатка содержит до 98% балластных веществ).

Обогащенные пищевыми волокнами продукты способствуют улучшению состояния здоровья, благодаря позитивному физиологическому воздействию на процессы, связанные с функционированием желудочно-кишечного тракта.

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

| Наименование показателя | Значение показателя |
|--|------------------------------------|
| Структура | волокна |
| Вкус и запах | нейтральный, без привкуса и запаха |
| Цвет | от белого до светло-бежевого |
| Физико-химические показатели | |
| Содержание пищевого волокна, %, не менее | 96 (в сухом остатке) |
| Средний размер волокон, мкм | 200 (30-200) |
| pH | 5,0-7,5 |
| Влагоудержание: | |
| Холодная вода, не менее | 5 |
| Горячая вода, не менее | 5 |
| Жирудержание, не менее | 4 |
| Влажность, %, не более | 9,0 |
| Наличие ГМО | Не допускается |
| Микробиологические показатели и показатели безопасности | |
| Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». | |

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Россия **УПАКОВКА**

Мешки бумажные многослойные массой нетто 15 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

2 года при температуре не выше 20°C и относительной влажности не более 75%.

Хранить в сухом темном и прохладном помещении, в оригинальной (без дефектов) упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Не допускать прямого попадания влаги на продукт. При несоблюдении условий хранения продукт приходит в негодность.