

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Волокна пищевые натуральные (свекловичные)

Представляет собой комплекс пищевых волокон с содержанием до 9% белка и до 20% пектина, Входит в категорию пищевого сырья и не относится к продуктам, обозначенным индексом "Е".

Волокно обладает высокой влаго- и жиросвязывающей способностью, что позволяет успешно использовать ее при производстве мясопродуктов.

Преимущества использования:

- снижение расхода мясного сырья, благодаря частичной замене гидратированным волокном;
- максимальное использование в рецептурах жирного сырья благодаря высокой жиросвязывающей способности;
- сокращения процесса термообработки - трёхмерная сетка создает лучшие условия для передачи тепла;
- обеспечение высокой влагоудерживающей способности в продуктах, упакованных под вакуумом;
- снижение весовых потерь при хранении продуктов глубокой заморозки.
- предотвращения бульонно - жировых отеков в готовом продукте;
- улучшение консистенции и сочности готового продукта;
- уменьшение потерь веса в рубленых мясных полуфабрикатах при жарке на 30-40%;
- предотвращение образования крупных кристаллов льда при заморозке рубленых полуфабрикатов;
- в сырокопченых колбасах - предотвращение образования закала за счет равномерного переноса влаги по капиллярам волокон от центра к периферии батона;
- улучшения органолептических свойств продукции;
- снижение калорийности всех видов мясных продуктов;
- обогащение мясопродуктов пищевыми волокнами.

Показатель	Артикул	SV50	SV100	SV200	SV400	PRO WR50	PRO WR100	PRO WR200	PRO WR400	SVU	SVM
	Ед. изм.	Однородный порошок. Допускаются отдельные, неплотно слежавшиеся и легко рассыпающиеся при механическом воздействии комочки									хлопья
Внешний вид и консистенция	-										
Запах	-	Отсутствует				Отсутствует				Легкий растительный	
Вкус (привкус)	-	Нейтральный				Нейтральный				Легкий растительный	
Цвет	-	Светло-кремовый				Светло-бежевый				От светло- до темно-кремового	
Массовая доля сухих веществ, не менее	%	90				90				85	
Массовая доля влаги и летучих веществ, не более	%	10				10				15	
Массовая доля пищевых волокон сухом веществе, не менее	%					70					
Средний размер частиц (фракция)	мкм	50	100	200	400	50	100	200	400	100-300	1-8 мм
Белки, не более	%	8,5				8				8,5	
Углеводы, не более	%					12					

Целлюлоза, не менее	%					21					
Пектин, не менее	%	19				20				18	
Зольность, не более	%	8				6				9	
Коэффициент влагоудерживающей способности, не менее	%	550	660	710	810	800	850	960	1050	700	1200
Коэффициент жирудерживающей способности, не менее	%	160	160	180	200	170	170	180	200	170	220

**Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 9112-001-30100070-14 Общие показатели:**

Пестициды, нитраты и нитриты - отсутствует

Кадмий, не более – 0,1 Мг/кг / Свинец, не более – 1,0 Мг/кг Ртуть, не более - 0,03 Мг/кг / Мышьяк, не более - 0,2 Мг/кг Медь, не более – 50 Мг/кг / Цинк, не более – 25 Мг/кг

Наличие металлических примесей ( частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более  $3 \cdot 10^{-4}$

Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы -  $5 \cdot 10^4$  КОЕ/г

Дрожжи – 100 КОЕ/10см<sup>3</sup> / Плесень не более – 100 КОЕ/10см<sup>3</sup> Бактерии группы кишечных палочек( БГКП) не допускаются в в 0,1 г Сальмонелла в 25 гр, / Aureus в 1 гр, - не допускаются.

Афлотоксин В1, не более - 0,005 Мг/кг ГХЦГ , не более - 0,5 Мг/кг

ДДТ и его метаболиты, не более - 0,02 Мг/кг

**Соответствует требованиям:**

- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- Сертификация ХАССП ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005)

Срок годности – не более 12 месяцев.

Хранить в сухих, чистых хорошо проветриваемых помещениях, при температуре на выше плюс 20 °С, и относительной влажности воздуха не более 70%