

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Цитрат натрия (E331)

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Китай

ФУНКЦИИ: регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, эмульгирующая соль, синергист антиоксидантов, фиксатор окраски.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	Кристаллы или кристаллический порошок
Цвет	белый
Запах и вкус	без запаха со слегка солоновато-горьковатым привкусом
Физико-химические показатели	
Влажность, %	10,0-13,0
Содержание основного вещества, % , не менее	99,0-100,5
pH	7,5-9,0
Сульфаты, мг/кг, не более	150,0
Оксалаты, мг/кг, не более	100,0
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	5,0
Железо, мг/кг, не более	5,0
Хлориды, мг/кг, не более	50,0
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
Свинец, мг/кг, не более	1,0
Ртуть, мг/кг, не более	1,0
Показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	

ДСП (допустимое суточное потребление) не ограничено.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

В качестве соли-плавителя в количестве до 30 г/кг плавленого сыра. Цитраты придают плавленому сыру приятный, слегка кисловатый вкус и в меру плотную, достаточно эластичную консистенцию. Понижение значения pH создаёт неблагоприятные условия для жизнедеятельности газообразующих микроорганизмов, в результате чего плавленый сыр с применением цитратов более стоек при хранении.

В качестве стабилизатора: рубленых мясных продуктов до 3 г/кг мяса или жира; крови убойных животных до 16 г/л. Для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термоустойчивости молока, подвергаемого нагреванию, к нему добавляют соли-стабилизаторы, в

качестве которых могут выступать все цитраты. Они связывают ионы кальция. Соли используются в виде 10-25%-х водных растворов. Натрий лимоннокислый 3-замещённый наиболее эффективно восстанавливает солевое равновесие. Доза соли-стабилизатора зависит от термоустойчивости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

Цитрат натрия используется также в качестве регулятора кислотности и ретардатора в мармеладе, джемах, вареньях, желе на пектине, десертах, хлебобулочных, кондитерских изделиях и т.д. до 10 г/кг; синергиста антиоксидантов в соках, маргаринах, растительных маслах, лярде, свином жире до 100 мг/кг. Ускорение растворения сухих смесей (например, для мороженого) достигается добавкой фосфатов или цитратов натрия.

УПАКОВКА: Бумажные мешки массой нетто 25 кг.

СРОК ХРАНЕНИЯ: 2 года с даты производства.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: Хранить в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении вдали от источников тепла и влаги.