

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Белок соевый текстурированный «Опттема» С-200 (гуляш)

### **Описание продукта**

Белок соевый текстурированный «Опттема» С-200 – продукт экструзии обезжиренного соевого шрота, имеющий пористую структуру. При добавлении воды приобретает структуру, подобную кускам мяса.

### **Основные преимущества**

В промышленном производстве пищевых продуктов, при использовании белковых продуктов, получаемых в процессе переработки соевых зерен, достигаются следующие основные эффекты:

- повышается питательная и биологическая ценность;
- достигается высокий экономический эффект, т.к. снижается себестоимость продукта, и уменьшаются производственные потери.

### **Область применения**

Гидратированный белок «ОПТТЕМА» заменяет сырье как высокого качества (мясо высшего и первого сорта), так и низкого (мясная обрезь, жир, внутренности). Применяется при производстве:

- мясных и мясорастительных консервов для частичной замены мясного сырья;
- полуфабрикатов в качестве растительного аналога мяса (гуляш, бефстроганов, супы быстрого приготовления).

### **Качественные характеристики**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Значение показателя</b>
<b>Органолептические показатели</b>	
Грануляция (формы и размеры), внешний вид	куски, пористая структура
Вкус и запах	характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	бежевый
<b>Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	48,0
Массовая доля жира, %, не более	1,0
Размер основных фракций, мм	15-30
Содержание основных фракций от общей массы продукта, не менее, %	70
<b>Пищевая ценность на 100 г продукта</b>	белки – 48 г, жиры – 1 г, углеводы –30 г
<b>Энергетическая ценность на 100 г продукта</b>	321,0 ккал/1365 кДж
<b>Показатели безопасности</b>	

По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Произведен из генетически Немодифицированных компонентов!**

### **УПАКОВКА**

Продукт упакован в многослойные бумажные мешки массой нетто 10 кг.

По заказу клиента мешки бумажные могут быть штабелированы на паллетах и обтянуты растягивающейся стретч-пленкой для максимальной защиты.

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Срок годности 12 месяцев с даты изготовления.

Хранить в чистых хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускать прямого попадания влаги на продукт.