

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Белок соевый текстурированный «Опттема» С-200 Brown

Описание продукта

Белок соевый текстурированный «Опттема» С-200 Brown – продукт экструзии обезжиренного соевого шрота, с добавлением натурального карамельного красителя (E150d), 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

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Грануляция (формы и размеры), внешний вид	куски, пористая структура
Вкус и запах	характерный для данного продукта, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	коричневый
Физико-химические показатели	
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
Пищевая ценность на 100 г продукта	белки – 48 г, жиры – 1 г, углеводы –30 г
Энергетическая ценность на 100 г продукта	321,0 ккал/1365 кДж
Показатели безопасности	
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.