

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пирофосфат динатриевый SAPP В 285 (E450i)**Страна-производитель: Израиль****Формула: Na₂H₂P₂O₇****Синонимы: дифосфат натрия, пирофосфат динатрия, SAPP285****Характеристики товара**

Пирофосфат натрия кислый SAPP В 285 (EU)		
Показатель	Средний показатель	Лимиты
Количественный анализ, %	97	95,0-100,5
Содержание P ₂ O ₅ , %	63,5	63,0-64,5
pH (1% раствор)	4,2	4,1-4,4
Показатель нейтрализующей способности	73	71,5 минимум
Скорость реакции (после 8 минут)	28% CO ₂	25-30% CO ₂
Мышьяк (As), миллионная доля	<1	1 максимум
Фтор (F), миллионная доля	<10	10 максимум
Свинец (Pb), миллионная доля	<1	1,0 максимум
Кадмий (Cd), миллионная доля	<1	1,0 максимум
Ртуть (Hg), миллионная доля	<0,5	0,5 максимум
Нерастворимые частицы, %	0,25	0,6 максимум
Потери при высушивании	0,07	0,2 максимум
Объемная плотность, г/мл	0,9	0,75-1,0
Алюминий (Al), миллионная доля	<200	200 максимум

Ситовый анализ: ячейка 100 US (> 0,15 мм) 0,15 % типично

Сквозь ячейку 270 US (<0,053 мм) 85% типично

Микробиологические показатели фосфатных пищевых добавок, изготовленных компанией Хайфа Кемикалз Лтд:

Общее количество микроорганизмов	200 КОЕ/г максимально
----------------------------------	-----------------------

Дрожжи и плесень	20 КОЕ/г максимально
Колиформы	Отсутствует в 0,1 г
Кишечная палочка (E. Coli)	Отсутствует в 1 г
Стафилококк золотистый	Отсутствует в 1 г
Синегнойная палочка	Отсутствует в 1 г
Сальмонелла	Отсутствует в 25 г
Листерия monocytogenes	Отсутствует в 25 г

Состав: соль пирофосфорной кислоты SAPP- 285. Компоненты, из которых состоит В 285, соответствуют Кодексу Пищевых Химикалий США, а также Директивам ЕС. Они одобрены Министерством Здравоохранения РФ и Институтом Питания РАМН и соответствуют требованиям ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства (ФАО).

Описание продукта: представляет собой натриевую соль пирофосфорной кислоты (SAPP 285) замедленной реакции, используется:

- 1) как разрыхлитель теста в кондитерской промышленности и для получения необходимой пористости мучных изделий в хлебобулочной промышленности; как компонент для порошка для выпечки и для самоподнимающейся муки;
- 2) для увеличения отдачи сока и пектина при переработке фруктов и овощей;
- 3) добавляется к овощам напрямую, либо путем распыления, либо в форме погружения в раствор. Эффективность процесса связана с хелацией ионов металла, в особенности ионов железа и меди. Отмечено положительное влияние SAPP на рН стабильность, текстуру и другие качественные характеристики консервированных помидоров и изделий из томатов типа паста, кетчуп. SAPP предотвращает обесцвечивание овощей, возвращает белизну уже потемневшим овощам, стабилизирует витамин С;
- 4) при производстве плавленых сыров разных видов в качестве эмульгатора и для регулирования уровня рН.

Рекомендуемая норма закладки: по рецептуре, в зависимости от области применения.

Преимущества:

- Повышает качество текстуры, плотности теста
- Улучшает внешний вид изделия
- Медленный разрыхлитель В-285: 25 - 30% реактивности во время первой стадии, оставляя более 60% для стадии выпечки

- За счет замедления и прекращения продуцирования газа обеспечивается сохранность теста в течение длительного периода, окончательное рыхление начинается только при подъеме температуры в печи
- Придает нужную пористость в мучных изделиях
- Повышает влагоудерживающую способность
- Увеличивает сроки хранения
- Замедляет окислительные процессы
- Предотвращает изменение цвета продукта при хранении
- Особым образом взаимодействуют с другими компонентами теста, включая протеины, глютен, крахмал и ферменты

Внешний вид: белый порошок тонкого помола

Упаковка: 25 кг в бумажных мешках.

Срок хранения: 18 месяцев в сухом прохладном месте.

Продукт имеет сертификаты Кошер и Халал