

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование	Комплексная пищевая добавка Униконс® «ОлеоПро»
Описание	Вязкая жидкость. Цвет – Желтая прозрачная жидкость. Запах – слабый, специфический. Плотность (г/см³) 1,06 – 1,16 (20°С) Водородный показатель: рН (водный раствор 1:50) –от 2 до 5
Состав	Полиоксиэтиленсорбитан тристеарат Е436, Бензойная кислота Е210, Сорбиновая кислота Е200, масло растительное (рафинированное, дезодорированное).
Нормативная документация	ТУ 9199-013-37794199-2017
Токсичность	Нетоксична
Особенности применения	Комплексная пищевая добавка Униконс® «ОлеоПро» вносится воду и/или в масло, используемое при изготовлении продукции. Для наружного применения (обработка колбасных оболочек и оболочек сыров) используется метод погружения или мелкодисперсная обработка.
Специфические свойства	- легко растворяется в растительных маслах и воде - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН; - термостабильна до температур превышающих 250⁰-300⁰ С.
Способ применения (дозировка)	0,1 – 0,3% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта. 1-3% водный раствор для поверхностной обработки методами погружения или мелкодисперсной обработки.
Форма выпуска	Пластиковые канистры 1 л, 5 л, 10 л.
Условия хранения	В темном помещении, при температуре ≤ 25 ⁰ С
Срок годности	12 месяцев
Преимущества	- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты; - прекрасно растворим и масляных и в водных средах; - низкая дозировка действующих веществ; - удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре); - высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в жидкой фазе продукта; - эффективное воздействие на дрожжи, плесневые грибы и патогенные микроорганизмы; - значительно продлевает сроки годности готовых изделий.