

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс ТК 12 (концентрат)»
<b>Описание</b>	<p>Вязкая жидкость.          Цвет – прозрачная жидкость.          Запах – очень слабый, специфический.          Плотность (кг/л) <math>1,2 \pm 0,01</math> (20°C)          Водородный показатель: рН (10% раствор) <math>9,8 \pm 0,2</math>          Пищевая ценность на 1 кг:          Белков - 0%;          Жиров – 0%;          Углеводов – 0%          Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж          Содержание золы (%) &lt;15%.</p>
<b>Состав</b>	Пропиленгликоль (E1520), глицерин (E422), пропионат натрия (E281), вода
<b>Нормативная документация</b>	ТУ 9199-010-37794199-2015
<b>Токсичность</b>	Нетоксична
<b>Особенности применения</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс ТК 12 (концентрат)» вносится вместе с жидкими компонентами. При этом в рецептуре должно быть снижено эквивалентное количество жидкости (воды или яиц).
<b>Специфические свойства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;</li> <li>- не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН;</li> <li>- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;</li> <li>- термостабилен до температур превышающих 300 С.</li> </ul>
<b>Способ применения (дозировка)</b>	0,3 - 1% на общую массу компонентов
<b>Форма выпуска</b>	Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 36 кг
<b>Условия хранения</b>	При комнатной температуре
<b>Срок годности</b>	2 года
<b>Преимущества</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;</li> <li>- повышение сроков хранения продукции более чем на 30%;</li> <li>- низкая дозировка;</li> <li>- значительное снижение объемов применяемых консервантов;</li> <li>- снижение упека при выпечке изделий от 1 до 3%;</li> <li>- удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре);</li> <li>- по сравнению с порошковыми консервантами перед использованием не требует растворения в воде;</li> <li>- высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в тесте;</li> <li>- эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы;</li> <li>- значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий;</li> <li>- сохранение аромата изделия при длительных сроках хранения;</li> <li>- сохранение ощущения свежести изделия при хранении.</li> </ul>