

СПЕЦИФИКАЦИЯ

| | |
|--------------------------------------|---|
| Наименование | Комплексная пищевая добавка «Униконс ТТ (концентрат)» |
| Описание | <p>Вязкая жидкость. Цвет – прозрачная бесцветная жидкость. Запах – очень слабый, специфический. Плотность (кг/л) $1,1 \pm 0,01$ (20°C) Водородный показатель: pH (10% раствор) $9,8 \pm 0,2$ Пищевая ценность на 1 л: Белков - 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0% Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание золы (%) <15%.</p> |
| Состав | Пропиленгликоль (E1520), глицерин (E422), пропионовая кислота (E280), сорбиновая кислота (E200), полиоксиэтилен(20)сорбитантристеарат (E436), вода |
| Нормативная документация | ТУ 9199-010-37794199-2015 |
| Токсичность | Нетоксична |
| Особенности применения | Комплексная пищевая добавка «Униконс ТТ (концентрат)» вносится внутрь или производится внешняя обработка предварительно растворив в воде или др. жидкости. |
| Специфические свойства | <ul style="list-style-type: none"> - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - не требует снижения pH среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях pH; - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - термостабилен до температур превышающих 300 С. |
| Способ применения (дозировка) | 0,25 - 1% на общую массу компонентов |
| Форма выпуска | Пластиковые канистры 1л, 5 л, 10 л, 50 л. |
| Условия хранения | При комнатной температуре |
| Срок годности | 2 года |
| Преимущества | <ul style="list-style-type: none"> - российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты; - низкая дозировка (в отличие от ближайших аналогов, где дозировка составляет 2% на общую массу ингредиентов); - удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре); - по сравнению с порошковыми консервантами перед использованием не требует растворения в воде; - высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в тесте; - эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы; - значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий. |