

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Вкусно-ароматическая добавка Ванилин МС

Внешний вид: Белый порошок с видимыми кристаллами. При хранении допускаются неплотно слежавшиеся комочки (легко рассыпающиеся при надавливании).

Описание: Порошкообразный Ванилин МС имеют более высокую степень измельчения, по сравнению с кристаллами, что имеет большое значение для применения, обладают интенсивным ароматом уже при комнатной температуре, поскольку кристаллы Ванилина МС уже измельчены и имеют большую удельную поверхность и интенсивнее пахнут. Благодаря специальным ингредиентам при термической обработке (до 300°C) не теряет своих свойств, остается устойчивым и продолжительным во времени.

Области применения	Рекомендуемые дозировки, кг/т
Мучные кондитерские и хлебобулочные изделия	0,15-1
Шоколад и шоколадные изделия	0,1-1,5
Карамель, кондитерские массы	0,3-0,6
Сбивные кондитерские массы	0,2-0,4
Кремы сливочные, белковые, заварные	0,15-0,4
Молочные продукты	0,15-0,3
Мороженое	0,05-0,25

Оптимальная дозировка внесения ванилина определяется исходя из совокупности факторов, прежде всего, зависит от вида продукции и его состава.

Условия хранения: в оригинальном контейнере в сухом, хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

Срок годности: 12 месяцев с даты производства.