

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование	Комплексная пищевая добавка «Униконс ТК 12 (концентрат)»
Производитель	ООО «НПО «Альтернатива»
Описание	<p>Вязкая жидкость. Цвет – прозрачная жидкость. Запах – очень слабый, специфический. Плотность (кг/л) $1,2 \pm 0,01$ (20°C) Водородный показатель: рН (10% раствор) $9,8 \pm 0,2$ Пищевая ценность на 1 кг: Белков - 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0% Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание золы (%) <15%.</p>
Состав	Пропиленгликоль (E1520), глицерин (E422), моно и диглицериды жирных кислот (E471), карбонат кальция (E170), поливинилпирролидон (E1201), пропионовая кислота (E280).
Нормативная документация	ТУ 9199-010-37794199-2015
Токсичность	Нетоксична
Особенности применения	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).
Специфические свойства	<ul style="list-style-type: none"> - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН; - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - термостабилен до температур превышающих 300 С.
Способ применения (дозировка)	0,3 - 1% на общую массу компонентов
Форма выпуска	Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 36 кг.
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; - повышение сроков хранения продукции более чем на 30%; - низкая дозировка; - значительное снижение объемов применяемых консервантов; - снижение упека при выпечке изделий от 1 до 3%; - 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; - сохранение аромата изделия при длительных сроках хранения; - сохранение ощущения свежести изделия при хранении.