

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс® XXL» (рецептура 2)
<b>Производитель</b>	НПО «Альтернатива»
<b>Описание</b>	<p>Вязкая жидкость, вязкость 570 мПа.</p> <p>Цвет - от светло-желтого до коричневого цвета.</p> <p>Запах – слабый, специфический.</p> <p>Плотность - 1,0 кг/л.</p> <p>Водородный показатель:  рН (концентрат) – 8,0±1,0; рН (рабочий раствор 1:20) – 6,0±1,0</p> <p>Допускается опалесценция.</p> <p>Содержание сухих веществ – не менее 30,0%.</p>
<b>Состав</b>	Носитель (Е422), носитель (Е466), регулятор кислотности (Е262), антиокислитель (дигидрокверцетин (кверцетин)), вода.
<b>Нормативная документация</b>	<p>ТУ 9199 - 008-37794199-2015</p> <p>Декларация о соответствии</p> <p>Регистрационный номер: ТС № RU Д-RU.АГ95.В.00134</p> <p>Дата регистрации декларации: 28.10.2015 г.</p>
<b>Токсичность</b>	Нетоксичен. Не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма, период выведения из организма 6 часов. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных. Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций
<b>Особенности применения</b>	Хорошо растворим в воде, не меняет рН среды, не теряет активности в белковых и жировых средах.
<b>Сфера применения</b>	<p>Готовая кулинарная продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарные изделия из мяса;</li> <li>- кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- кулинарные изделия из птицы;</li> <li>- кулинарные изделия из рубленого мяса/рыбы/птицы;</li> <li>- кулинарные изделия из творога;</li> <li>- кулинарные изделия из овощей.</li> </ul>
<b>Способ применения</b>	Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл. на 1 кг./л. готовой продукции. Максимальная дозировка препарата не может превышать 5 мл на 1 кг готовой продукции
<b>Форма выпуска</b>	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.
<b>Условия хранения</b>	От -15 до +35 <sup>0</sup> С
<b>Срок годности</b>	3 года