

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс ТТ (концентрат)»
<b>Производитель</b>	ООО «НПО «Альтернатива»
<b>Описание</b>	Вязкая жидкость. Цвет – прозрачная бесцветная жидкость. Запах – очень слабый, специфический. Плотность (кг/л) $1,01 \pm 0,01$ (20°C) Водородный показатель: рН (10% раствор) $8,0 \pm 0,2$ Пищевая ценность на 1 л: Белков - 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0% Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание золы (%) <15%.
<b>Состав</b>	Агент влагоудеживающий (E1520), агент влагоудеживающий (E422), антиокислитель (E577), носитель (E170), консервант (E262), консервант (E200), вода
<b>Нормативная документация</b>	ТУ 10.89.19.290-014-37794199-2017
<b>Токсичность</b>	Нетоксична
<b>Особенности применения</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс ТТ (концентрат)» вносится внутрь или производится внешняя обработка предварительно растворив в воде или др. жидкости.
<b>Специфические свойства</b>	- 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.
<b>Способ применения (дозировка)</b>	0,25 - 1% на общую массу компонентов
<b>Форма выпуска</b>	Пластиковые канистры 1л, 5 л, 10 л, 50 л.
<b>Условия хранения</b>	При комнатной температуре
<b>Срок годности</b>	2 года
<b>Преимущества</b>	- 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.