

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование</b>	Комплексная пищевая добавка Униконс® «ОлеоПро»
<b>Производитель</b>	ООО «НПО «Альтернатива»
<b>Описание</b>	<p>Вязкая жидкость.          Цвет – Желтая прозрачная жидкость.          Запах – слабый, специфический.          Плотность (г/см<sup>3</sup>) 1,06 – 1,16 (20°С)          Водородный показатель: рН (водный раствор 1:50) –от 2 до 5</p>
<b>Состав</b>	Носитель (Е433), консервант (Е210), консервант (Е200), масло растительное (рафинированное, дезодорированное).
<b>Нормативная документация</b>	ТУ 9199-013-37794199-2017
<b>Токсичность</b>	Нетоксична
<b>Особенности применения</b>	<p>Комплексная пищевая добавка Униконс® «ОлеоПро» вносится внутрь продукта через водную и/или в масляную фракцию (фазу), используемые при изготовлении продукции (0,5-1,0 мл (гр.) на 1 кг готовой продукции).</p> <p>Для наружного применения (обработка колбасных оболочек и внешняя обработка сыров) используется метод погружения или мелкодисперсная обработка (рабочий раствор 1:10 – 1:20).</p> <p>При изготовлении салатной продукции вносится в используемые: салатную заправку, масло, майонез, соус из расчета 5-10 мл (гр.) на 1 литр (кг) заправки.</p> <p>При изготовлении рыбных пресервов вносится в масло, используемое для заправки из расчета 5-10 мл (гр.) на 1 литр (кг) масла.</p>
<b>Специфические свойства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- легко растворяется в растительных маслах и воде</li> <li>- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;</li> <li>- не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН;</li> <li>- термостабильна до температур превышающих 250<sup>0</sup>-300<sup>0</sup> С.</li> </ul>
<b>Способ применения (дозировка)</b>	<p>Для борьбы с микроорганизмами и грибами, вызывающими порчу пищевых продуктов:          0,1 – 0,3% на общую массу компонентов при внесении внутрь пищевых продуктов и напитки (лимонады, морсы, компоты и т.д.).</p> <p>0,5 – 1,0% при внесении в масло (фритюр) для жарки</p> <p>1-3% водный раствор для поверхностной обработки методами погружения или мелкодисперсной обработки.</p> <p>Рекомендуемые дозировки при изготовлении салатной продукции в пересчете на 1 литр салатной заправки (соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, масла, соуса) 5-10 грамм препарата «ОлеоПро».</p>
<b>Форма выпуска</b>	Пластиковые канистры 1 л, 5 л, 10 л.
<b>Условия хранения</b>	В темном помещении, при температуре ≤ 25 <sup>0</sup> С
<b>Срок годности</b>	12 месяцев
<b>Преимущества</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;</li> <li>- прекрасно растворим и масляных и в водных средах;</li> <li>- низкая дозировка действующих веществ;</li> <li>- удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре);</li> <li>- высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в жидкой фазе продукта;</li> <li>- эффективное воздействие на дрожжи, плесневые грибы и патогенные микроорганизмы;</li> <li>- значительно продлевает сроки годности готовых изделий.</li> </ul>