

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Наименование</b>                  | Комплексная пищевая добавка «Униконс ТК 12 (концентрат)»   |
| <b>Производитель</b>                 | ООО «НПО «Альтернатива»  |
| <b>Описание</b>                      | <p>Вязкая жидкость.<br/>         Цвет – прозрачная жидкость.<br/>         Запах – очень слабый, специфический.<br/>         Плотность (кг/л) <math>1,2 \pm 0,01</math> (20°C)<br/>         Водородный показатель: рН (10% раствор) <math>9,8 \pm 0,2</math><br/>         Пищевая ценность на 1 кг:<br/>         Белков - 0%;<br/>         Жиров – 0%;<br/>         Углеводов – 0%<br/>         Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж<br/>         Содержание золы (%) &lt;15%.</p>   |
| <b>Состав</b>                        | Агент влагоудерживающий (E1520), носитель (E422), консервант (E280), регулятор кислотности (E261).   |
| <b>Нормативная документация</b>      | ТУ 9199-010-37794199-2015  |
| <b>Токсичность</b>                   | Нетоксична   |
| <b>Особенности применения</b>        | 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).  |
| <b>Специфические свойства</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <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>- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;</li> <li>- термостабилен до температур превышающих 300 С.</li> </ul>   |
| <b>Способ применения (дозировка)</b> | 0,3 - 1% на общую массу компонентов  |
| <b>Форма выпуска</b>                 | Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 36 кг.  |
| <b>Условия хранения</b>              | При комнатной температуре  |
| <b>Срок годности</b>                 | 2 года   |
| <b>Преимущества</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;</li> <li>- повышение сроков хранения продукции более чем на 30%;</li> <li>- низкая дозировка;</li> <li>- значительное снижение объемов применяемых консервантов;</li> <li>- снижение упека при выпечке изделий от 1 до 3%;</li> <li>- удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре);</li> <li>- по сравнению с порошковыми консервантами перед использованием не требует растворения в воде;</li> <li>- высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в тесте;</li> <li>- эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы;</li> <li>- значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий;</li> <li>- сохранение аромата изделия при длительных сроках хранения;</li> <li>- сохранение ощущения свежести изделия при хранении.</li> </ul> |