

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс ТТ» (рецептуры 1 и 2)
<b>Производитель</b>	ООО «НПО «Альтернатива»
<b>Описание</b>	<p>Вязкая жидкость.          Цвет – прозрачная бесцветная жидкость.          Запах – очень слабый, специфический.          Плотность (кг/л) <math>1,01 \pm 0,01</math> (20°C)          Водородный показатель: рН (10% раствор) <math>8,0 \pm 0,2</math>          Пищевая ценность на 1 л:          Белков - 0%;          Жиров – 0%;          Углеводов – 0%          Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж          Содержание золы (%) &lt;15%.</p>
<b>Состав</b>	Агент влагоудерживающий (E1520), агент влагоудерживающий (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>	<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>	<p><b>Кондитерская промышленность:</b> дозировка 1-2 гр. «Униконс ТТ» на 1 кг готовой продукции.</p> <p><b>Молокопереработка:</b> дозировка 1-2 гр. на 1 л жидкости для обработки продукта (творога, творожного продукта).</p> <p><b>Сыр и сырные продукты:</b> Для обработки продукта используется рабочий раствор препарата Униконс ТТ2 из расчета 1:50 либо 1:100.</p> <p><b>Рыбопереработка:</b> Вяленая рыба: дозировка 0,5 1,0 гр. на 1 кг общей массы (рыба+рассол) при посоле. В тузлуке.          При сухом посоле 0,5 грамм на 1 кг общей массы рыбы. Для этого необходимо смочить соль раствором Униконса ТТ соответствующей концентрации.</p> <p><b>Икра:</b> Вносится Униконс ТТ2 при засолке икры из расчета 0,5-1,0 грамм на 1 кг икры.</p>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;</li> <li>- низкая дозировка (в отличие от ближайших аналогов, где дозировка составляет 2% на общую массу ингредиентов);</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> </ul>