

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование	Комплексная пищевая добавка «Униконс® В»	
Производитель	ООО «НПО «Альтернатива»	
Описание	<p>Вязкая жидкость, вязкость - 890 мПа. Цвет - от светло-желтого до коричневого цвета. Запах – слабый, специфический. Плотность - 1,0 кг/л. Водородный показатель: рН (концентрат) – 8,0±1,0; рН (рабочий раствор 1:20) – 6,0±1,0 Допускается опалесценция. Пищевая ценность на 1 л: Белков - 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0% Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание сухих веществ – до 35%.</p>	
Состав	Консервант (Е202), консервант (Е211), регулятор кислотности (Е262), носитель (Е422), носитель (Е466), агент влагоудерживающий (Е1520), антиокислитель (дигидрокверцетин (кверцетин)), вода	
Нормативная документация	ТУ 9199 - 008-37794199-2015 Декларация о соответствии Регистрационный номер: ТС № RU Д-RU.АГ95.В.00134 Дата регистрации декларации: 28.10.2015 г.	
Действие на различные группы микроорганизмов и грибов:	<ul style="list-style-type: none"> • золотистый стафилококк • bacillus cereus • кишечная палочка • сальмонелла 	<ul style="list-style-type: none"> • синегнойная палочка • вирус простого герпеса • плесневые грибы • грибы рода Кандида
Токсичность	Нетоксичен. Не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных. Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций	
Особенности применения	Хорошо растворим в воде, не меняет рН среды, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным рН.	
Специфические свойства	Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180 ⁰ С ¹	
Сфера применения	Молокоперерабатывающая промышленность, предприятия по производству кулинарной, снековой продукции и полуфабрикатов, майонезы и соусы, пивобезалкогольная отрасль	
Способ применения	Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл на 1 кг (л) готовой продукции с предварительным растворением в воде. Внешняя обработка методом замачивания или орошения. Приготовление раствора из расчета 1 часть добавки на 10-20 частей воды.	
Форма выпуска	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.	
Условия хранения	От -15 до +35 ⁰ С	
Срок годности	3 года	

¹ Справочно: хлебные изделия выпекают при температуре паровоздушной среды 200—280⁰С, при этом температура в центре изделия составляет 96-97⁰С, а температура корки к концу выпечки 160-180⁰С.