

СПЕЦИФИКАЦИЯ

| | | |
|---|--|--|
| Наименование | Комплексная пищевая добавка «Униконс® XXL» | |
| Производитель | НПО «Альтернатива» | |
| Описание | <p>Вязкая жидкость, вязкость 570 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. Содержание сухих веществ – 30%.</p> | |
| Состав | Консервант (E202), регулятор кислотности (E262), консервант (E211), носитель (E422), носитель (E466), антиокислитель (дигидрохверцетин (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, период выведения из организма 6 часов. 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. | |
| Сфера применения | Мясопереработка, рыбопереработка, предприятия по производству кулинарной продукции, мясных полуфабрикатов, снежковой продукции. | |
| Специфические свойства | Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180°C ¹ | |
| Способ применения | Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл. на 1 кг./л. готовой продукции. Внешняя обработка методом замачивания или орошения. Приготовление раствора из расчета 1 часть добавки на 20-50 частей воды. | |
| Форма выпуска | Пластиковые канистры 1 л, 5 л. | |
| Условия хранения | до +35°C. Допускается транспортировка при более высоких температурах | |
| Срок годности | 3 года | |

¹ Справочно: хлебные изделия выпекают при температуре паровоздушной среды 200—280°C, при этом температура в центре изделия составляет 96-97°C, а температура корки к концу выпечки 160-180°C.