

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>Наименование</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс®»	
<b>Производитель</b>	ООО «НПО «Альтернатива»	
<b>Описание</b>	<p>Вязкая жидкость, вязкость - 870 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>	
<b>Состав</b>	Целлюлозогликолевая кислота (E466), сорбат калия (E202), ацетат натрия (E262), дигидрокверцетин (кверцетин), 1,2,3-тригидроксипропан (E422), вода.	
<b>Нормативная документация</b>	ТУ 9199 - 008-37794199-2015 Декларация о соответствии Регистрационный номер: ТС № RU Д-RU.АГ95.В.00134 Дата регистрации декларации: 28.10.2015 г.	
<b>Действие на различные группы микроорганизмов и грибов:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• золотистый стафилококк</li> <li>• bacillus cereus</li> <li>• кишечная палочка</li> <li>• сальмонелла</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• синегнойная палочка</li> <li>• вирус простого герпеса</li> <li>• плесневые грибы</li> <li>• грибы рода Кандида</li> </ul>
<b>Токсичность</b>	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	
<b>Особенности применения</b>	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.	
<b>Специфические свойства</b>	Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180 <sup>0</sup> С <sup>1</sup>	
<b>Способ применения</b>	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 10-20 частей воды.	
<b>Форма выпуска</b>	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.	
<b>Условия хранения</b>	От -15 до +35 <sup>0</sup> С	
<b>Срок годности</b>	3 года	

<sup>1</sup> Справочно: хлебные изделия выпекают при температуре паровоздушной среды 200—280<sup>0</sup>С, при этом температура в центре изделия составляет 96-97<sup>0</sup>С, а температура корки к концу выпечки 160-180<sup>0</sup>С.