

**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»**

410071, Саратов, ул. Шелковичная, 186, оф. 511. Тел: +79063076980. +7(8452) 37-67-02,

<https://alternativa-sar.ru>, <https://unikons.pro>, [alternativa-sar@yandex.ru](mailto:alternativa-sar@yandex.ru),

ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс® АнтиОксидин» (рецептура 1 и 2) НПО «Альтернатива»
<b>ОПИСАНИЕ СОСТАВ</b>	Вязкая жидкость Цвет - Желтая прозрачная жидкость Запах - слабый, специфический Плотность (г/см <sup>3</sup> ): - рецептура 1 - 0,90 - 0,95 (20°C) - рецептура 2 - 0,95 (20°C) Водородный показатель pH (концентрат): - рецептура 1 - от 6,5 до 7,5 - рецептура 2 - 7 Пищевая ценность на 1 л: Белков - 0%; Жиров - не менее 55%; Углеводов - 0% Энергетическая ценность на 100 гр.: 494 ккал  <b>Рецептура 1:</b> Носитель (E433), антиокислитель (E301), антиокислитель (E577), масло растительное (рафинированное, дезодорированное).  <b>Рецептура 2:</b> Носитель (E433), антиокислитель (E301), антиокислитель (E577), масло растительное (рафинированное, дезодорированное), эмульгатор (E322).
<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	ТУ 9199-013-37794199-2017
<b>ТОКСИЧНОСТЬ ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	Нетоксична Вносится воду и/или в масло, используемое при изготовлении продукции.
<b>СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА</b>	- легко растворяется в растительных маслах и воде - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий - термостабильна

<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	<p><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></p> <p><b>Мясные полуфабрикаты:</b> 0,1% (1 мл (г) на 1 кг) на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта.</p> <p><b>Кондитерская промышленность:</b> <b>Масляные крема:</b> дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг крема (через масляную основу). <b>Халва:</b> дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта. <b>Чак-чак:</b> дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 л масла для жарки, либо в сироп. <b>Козинаки:</b> дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта. Обработка семян водным раствором препарата до обжарки семян. <b>Песочное печенье, сухари, хлебные палочки и пр.</b> 0,01-0,1% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта при замесе теста.</p> <p><b>Рыбопереработка:</b> 0,01-0,1% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта. При засолке рыбы в тузлуке – 1 мл препарата на ОБЩУЮ МАССУ ПОСОЛА (тузлук+рыба). При внешней обработке (мелкодисперсная обработка, замачивание) используют водный рабочий раствор препарата из расчета 1:10-1:20 (1 часть препарата на 10-20 частей воды).</p> <p><b>Молокопереработка и масложировая промышленность:</b> Униконс «АнтиОксидин» вносится водную и/или в масляную фазу, используемые при изготовлении спредов, маргаринов и других продуктов, в состав которых входят растительные масла и/или животные жиры. 0,01-0,1% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта.</p>
<b>ФОРМА ВЫПУСКА</b>	Пластиковые канистры 1л, 5 л, 10 л
<b>УСЛОВИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ</b>	<p>В темном помещении, при температуре &lt; 25°C.</p> <p>Срок хранения 1 год.</p> <p>Срок хранения во вскрытой таре - 6 месяцев.</p>
<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;</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>- значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий.</li> </ul>



Получено с официального сайта  
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью  
НПО «Альтернатива»

#### Информация о содержании аллергенов и ГМО

АЛЛЕРГЕН	Присутствие
<b>ЗЛАКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН</b>	нет
<b>РАКООБРАЗНЫЕ</b>	нет
<b>ЯЙЦО</b>	нет
<b>РЫБА</b>	нет
<b>ЛЮПИН</b>	нет

<b>СОЯ</b>	нет
<b>МОЛОКО С ЛАКТОЗОЙ</b>	нет
<b>ДИОКСИД СЕРЫ/СУЛЬФИТЫ (&gt; 0 МГ/КГ ИЛИ 10МГ/Л)</b>	нет
<b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b>	нет
<b>ГОРЧИЦА</b>	нет
<b>КУНЖУТ</b>	нет
<b>ОРЕХИ</b>	нет
<b>АРАХИС</b>	нет
<b>МОЛЛЮСКИ</b>	нет

В соответствии с европейским законодательством (Постановление ЕС № 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 года о генетически модифицированных пищевых продуктах и кормах, и Постановление ЕС № 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 года относительно отслеживания и маркировки генетически модифицированных организмов и прослеживаемости пищевых продуктов и кормов, произведенных из генетически модифицированных организмов), поставляемый продукт, не является ГМО и не содержит ГМО, ингредиенты не были изготовлены из генетически модифицированных исходных материалов, в процессе производства не были использованы генетически модифицированные организмы, в производственном процессе на заводе-изготовителе не находился в контакте с генетически модифицированными организмами, невозможен риск перекрестного загрязнения.