



## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155, ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г. Самара

Кор/счет: 3010181020000000607, БИК 043601607, Р/Сч: 40702810156000002258

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	Технологическое вспомогательное средство Униконс® «Гамма» (рецептура 1)
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	НПО «Альтернатива»
<b>ОПИСАНИЕ</b>	Порошок Цвет – от белого до желтоватого, возможно наличие коричневых включений ферментных компонентов Запах – слабый, специфический
<b>СОСТАВ</b>	В соответствии с приложением 25 к техническому регламенту Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012) в состав препарата входят: Компоненты лактопероксидазной системы, наполнитель
<b>ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	Технологическое вспомогательное средство Униконс® «Гамма» предназначено для снижения бактериального обсеменения пищевого сырья и продукции <b>ВНИМАНИЕ!!!</b> Для обработки 1 тонны жидкого продукта используют 500 грамм препарата. Для удобства растворения используют 1.5 – 2 литра воды (дозировка на 1 тонну) подогретой до температуры не выше 30-40°C (для сохранения активности ферментов), в котором растворяют 500 грамм препарата, вносят в общий объем и тщательно перемешивают. Препарат необходимо перемешивать не менее 5-10 минут до полного растворения в соответствующих дозировках. Для поверхностной обработки нежидких продуктов используют водный раствор препарата из расчета 1 г на 1 литр воды.
<b>СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА</b>	Подавляет рост широкого спектра микроорганизмов и грибов
<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	<b><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></b> <b>Молочное производство:</b> Вносится в молоко с целью снижения бактериального обсеменения на начальных этапах производства (до пастеризации) из расчета 0.5г на 1кг (л). <b>Рыбное производство:</b> Обработка рыбы перед засолом с целью снижения бактериального обсеменения и удаления жировых окислов. Дозировка 100 г на 1 л раствора для обработки (замачивание, поверхностная обработка)



Получено с официального сайта  
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью  
НПО «Альтернатива»

	<p><b>Напитки (квас, пиво):</b></p> <p>Вносится в напиток с целью снижения бактериального обсеменения на заключительных этапах производства (после дображивания (созревания) и снятия дрожжей) перед розливом из расчета 0.5 г на 1кг (л)</p>
<b>ФОРМА ВЫПУСКА</b>	Пластиковые пакеты (канистры) 0,5, 1,0 кг
<b>УСЛОВИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ</b>	В темном помещении, при температуре до 30 <sup>0</sup> С. Срок годности 1 год, во вскрытой таре - 3 месяца.
<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 и хранения (хранится при комнатной температуре);</li> <li>-высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата.</li> <li>-эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы;</li> <li>-значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий.</li> </ul>

#### Информация о содержании аллергенов и ГМО

<b>АЛЛЕРГЕН</b>	<b>Присутствие</b>
<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.