



## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

410071, Саратов, Шелковичная, 186, оф. 2201. +7(8452)37-67-02, e-mail: alternativa-sar@yandex.ru

Сайты: unikons.pro, unikons.ru

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс® ТК-12 (концентрат)»
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	НПО «Альтернатива»
<b>ОПИСАНИЕ</b>	Вязкая жидкость Цвет – прозрачная жидкость Запах – очень слабый, специфический Плотность (кг/л) 1,2± 0,01 (20°С) Водородный показатель: рН (10% раствор) 9,8 ± 0,2 Пищевая ценность на 1 кг: Белков – 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0% Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание золы (сухих веществ)(%) не более 15-20%.
<b>СОСТАВ</b>	Агент влагоудеживающий (Е1520), носитель(Е422), консервант(Е280 или Е282), регулятор кислотности(Е261), вода.
<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	ТУ 9199-010-37794199-2015
<b>ТОКСИЧНОСТЬ</b>	Нетоксична
<b>ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	<b><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></b> Применяется в качестве продлителя свежести для дрожжевых мучных кондитерских изделий. Вносится вместе с жидкими компонентами. При этом в рецептуре должно быть снижено эквивалентное количество жидкости (воды или яиц).
<b>СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА</b>	- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН; - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - термостабилен до температур превышающих 300° С.
<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	0,3-2% на общую массу компонентов
<b>ФОРМА ВЫПУСКА</b>	Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 24 кг.
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>	1 год. При комнатной температуре. Допускается хранение и транспортировка при повышенных (до + 30°С) и пониженных (до –25°С) температурах. - Допускается заморозание, после размораживания не теряет своих свойств.

<b>ПРЕИМУЩЕСТВА</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;</li> <li>- повышение сроков хранения продукции более чем на 30%;</li> <li>- низкая дозировка;</li> <li>- значительное снижение объемов применяемых консервантов;</li> <li>- снижение упека при выпечке изделий от 1 до 3%;</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>- эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы;</li> <li>- значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий;</li> <li>- сохранение аромата изделия при длительных сроках хранения;</li> <li>- сохранение ощущения свежести изделия при хранении.</li> </ul>
---------------------	--



Получено с официального сайта  
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью  
НПО «Альтернатива»

#### 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.