

Антислеживающий агент «ТТС Mix05» (E-551)

Влажность, давление и температура совместно могут стать причиной образования комков, кусков, мостиков и засорить оборудование или неблагоприятно сказаться на качестве и сроке годности конечного продукта. Специально разработанные легкосыпучие агенты, препятствующие слипанию, устраняют эти проблемы и обеспечивают качество во время всего срока хранения продукта.

Спецификация

Физические свойства	Ед. изм.	Спецификация	Стандартный метод Анализ
рН 5% водная суспензия		5,5 – 7,5	PQ-WAR 52.01
Потери при 105°C	%	Не более 7	PQ-WAR 5.01
Потери при 1000°C (как получено)	%	Не более 13,0	PQ-WAR 6.01
Потери при 1000°C (на сухие в-ва)	%	Не более 8,5	PQ-WAR 6.03
Сульфаты в пересчёте на SO ₄	%	Не более 3,0	PQ-WAR 13.01
Общее содержание тяжёлых металлов	ppm	Не более 25	PQ-WAR TM20a
Мышьяк в пересчёте на As	ppm	Не более 3	PQ-WAR TM01a
Свинец	ppm	Не более 5	PQ-WAR TM01a
Ртуть	ppm г/100г	Не более 1	PQ-WAR TM20a
Маслоемкость (льняное семя)		200 – 330	PQ-WAR 54.01
Цвет по Харрисону	КОЕ/г	Не менее 95	PQ-WAR 53.06
Общее число бактерий	КОЕ/г	Не более 1000	EP/USP
Общее число грибков	КОЕ/г	Не более 100	EP/USP
Escherichia coli	%	Отсутствует	EP/USP
Основное в-во, диоксид кремния		Не менее 94,0	PQ-WAR 24.04B

Примеры применения:

- Тертый сыр
- Порошок перца чили
- Заменители сливок
- Яичный порошок
- Соль

Хранение

Надлежащее хранение в закрытом, сухом помещении обеспечивает длительный срок годности. Рекомендуется проверять уровень влажности через два года. Хранение должно осуществляться отдельно от пахнущих продуктов.

Упаковка

Мешки с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 20 кг.