



**ООО «НьюФуд Про»**

Юр. адрес: 220055, Республика Беларусь,  
г. Минск, ул. А. Гаруна, д. 25, пом. №3Н  
tel.: +375172703494, e-  
mail: newfoodpro@gmail.com  
www.newfoodpro.com

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ:

### **Стабилизатор для творожной массы и глазированных сырков «Tan Mix QRS1»**

**Описание:** Представляет собой смесь на основе пищевых волокон, модифицированных крахмалов, пектинов.

**Применение:** Стабилизатор «Tan Mix QRS1» применяется для производства творожных масс и глазированных сырков. Доза внесения составляет от 0,4-2,5%.

**Характеристики:** Внешний вид и консистенция: Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии

Цвет: Белый, однородный по всей массе

Запах и вкус: Свойственный растительному продукту, без посторонних привкусов и запахов

Влажность.....Макс. 10%

РН: .....Нейтральный

**Упаковка:** Стандартная: 25 кг многослойные бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами, на паллетах, обернутые пленкой.

**Хранение и трансп-ка:** Хранить при t не выше 20°C и относительной влажности воздуха не выше 80% отдельно от сильно пахнущих веществ. Продукт транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

**Срок хранения:** При указанных условиях транспортирования и хранения со дня выработки 1 год, после вскрытия при t не выше 4°C не более 3 месяцев.