

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ:

Стабилизатор для творожной массы и глазированных сырков «Tan Mix QRS2»

Описание: Представляет собой смесь на основе пищевых волокон, пектинов, E1414

Применение: «Tan Mix QRS2» применяется в качестве загустителя, текстуризатора, стабилизатора для использования в пищевой промышленности, особенно для производства фруктово-ягодных начинок для выпечки, соусов и майонеза холодным способом, а также сухих смесей, для производства творожных масс и глазированных сырков.

Доза внесения составляет от 0,4-2,5%.

«Tan Mix QRS2» устойчив к механическим воздействиям, низким значениям pH, высоким температурам, замораживанию-размораживанию, готовые продукты с применением «Tan Mix QRS2» имеют короткую текстуру и кремообразную, сливочную консистенцию.

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%

pH: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.