



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 «ТТС Mix TG 1»

для производства творожного продукта

Описание: Представляет собой смесь на основе комбинации растительных и молочных белков, пектинов, пищевых волокон.

Применение: «ТТС Mix TG 1» применяется при производстве комбинированного творожного продукта, придавая ему более выраженный сливочный вкус.

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: Кремовый, однородный по всей массе

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

Влажность.....Макс. 10 %

Массовая доля протеинов, не менее.....35 %

РН:Нейтральный

Упаковка: Стандартная:
15 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.