



## 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

### Стабилизатор «Tan Mix 100»

(стабилизатор для творога)

#### Состав

Смесь растительных белков, клетчатка.

#### Дозировка

Рекомендуемая дозировка: 2,0-3,0 % от нормализованной смеси.

#### Технологические рекомендации

Стабилизатор вносят в поток молока при температуре 45-55°C, подвергают интенсивному перемешиванию в течении 30 минут. Затем нормализованную смесь нагревают до температуры 60-65°C и гомогенизируют под давлением 90 бар. Гомогенизированное молоко пастеризуют при температуре 90-95°C. Молоко охлаждают до температуры заквашивания. Далее процесс протекает по технологии производства традиционного творога.

#### Основные преимущества стабилизатора

- Обогащает молочную смесь белком
- Дает увеличение выхода готового продукта,
- Придает более выраженный молочный вкус
- Снижает себестоимость конечного продукта

#### Спецификации

##### Органолептические показатели

Внешний вид	Однородный мелкодисперсный порошок
Цвет	От белого до кремового
Запах	Без запаха
Вкус	Без вкуса

##### Физико-химические показатели

рН (0,5%-ного водного раствора)	4,5-6,0 (5% р-ра)
Массовая доля золы, %	не более 25
Массовая доля влаги, %	не более 10

##### Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 (индекс 1.9.8.2.)

##### Хранение

Срок хранения при температуре воздуха не выше 20°C и относительной влажности 75% - 36 месяцев со дня выработки. Хранение должно осуществляться отдельно от пахнущих продуктов. **Упаковка** - Мешки с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 20-25 кг