

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ:

Стабилизатор для производства имитационного сыра «ТТС Mix Analog – Cheese»

Описание: Представляет собой смесь на основе модифицированных крахмалов (Е 1422, Е 1404, Е 1450), пектинов, мальтодекстрин.

Применение: Стабилизатор «ТТС Mix Analog - Cheese» применяется для производства имитационного сыра типа Гауда.
Доза внесения составляет от 18-25%.

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

Пищевая информация

средние значения (г/100г)

Энергетическая ценность369 ккал/1566 кДж

Жиры.....< 1

- насыщенные жирные кислоты.....< 1

Углеводы..... 92±3

- сахара.....< 1

Белки (N×6.25).....< 1

Соль.....< 1

Пищевые волокна.....< 1

Органические кислоты.....< 1

Полиолы.....< 1

Влажность.....Макс. 10%

РН:Нейтральный

Микробиология

Общее аэробное количество.....< 30.000 КОЕ/г

Дрожжей и плесней.....< 200 КОЕ/г

Грибов Enterobacteriaceae.....< 100 КОЕ/г

Salmonellae.....не допускается в 25 г.

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.