

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта **Комплексная пищевая добавка «ТТС Mix CF»**

Описание продукта представляет собой смесь пищевых волокон и пектинов.

Органолептические светлобежевый легкосыпучий порошок, без
показатели постороннего

вкуса и аромата

Область применения для кондитерской, мясной, молочной, масложировой, рыбной, снековой, хлебобулочной продукции, сухих смесей, а также продуктов быстрого приготовления. Используется для связывания воды и жира, улучшения структуры, предотвращения отделения влаги в процессе хранения, улучшения вкусовых характеристик, обогащения диетической клетчаткой, снижения калорийности продукта

Рекомендуемые дозировки: 0,2-3,5%. Оптимальная дозировка зависит от области применения. Для производства майонеза 67% жирности рекомендуется использовать в дозировке от 0,2% (при использовании в рецептуре других гидроколлоидов и загустителей). Соответственно увеличивать дозировку возможно при уменьшении (или исключении) функциональных компонентов из рецептуры

Состав пищевые волокна, пектины.

**ООО «НьюФуд Про»**

Юр. адрес: 220020, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85А, оф. 7
tel.: +375257348040, e-mail: newfoodpro@gmail.com
www.newfoodpro.com

Физико-химические показатели

Клетчатка, %: 89,0

в том числе:

растворимая клетчатка 3,0

нерастворимая клетчатка 86,0

Влага не более % 12,0

Размер частиц

200мкн (Пр через сито 70 меш): 90 %

рН: 5,0-7,5

Пищевая ценность:

Белок % 2,0

Жиры %: 0,5

Золы % 2,0

Энергетическая ценность: 190 ккал/100г(760 кДж/100г)

Не содержит ГМИ

Содержание токсичных элементов мг/кг не более 20

Свинец 2,0

Ртуть 0,2

Микробиологические показатели:

КМАФАМ менее $1 \cdot 10^4$ кое/г

БГКП не обнаружено в 1,0г

E.coli не обнаружено в 1,0г

Дрожжи и плесени менее 300 кое/г

патогенные в т.ч. сальмонеллы не обнаружено в 25г



ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220020, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85А, оф. 7
tel.: +375257348040, e-mail: newfoodpro@gmail.com
www.newfoodpro.com

Упаковка многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Хранить в сухом, тёмном и прохладном помещении, в оригинальной упаковке.
Срок хранения не менее 24 месяцев от даты выработки

Производитель : Германия

Область применения комплексной пищевой добавки «ТТС Mix CF»:

Джемы и фруктово-ягодные начинки:

обеспечивает термостабильность фруктовых начинок специального назначения в процессе термообработки в кондитерском производстве, а также при производстве жележных и мармеладных изделий. Процессы с температурой более 200 °С. Удерживание влаги, и сохранение формы начинки как следствие лучшей текстуры.

Рекомендуемая дозировка 1-5%.

Экструзионные продукты:

Зерновые хлебцы, экструзионные продукты на зерновой основе (палочки, колечки,...), подушечки, в том числе с начинками – оптимизация перемешивания, достижение максимальной однородности сухих экструзионных смесей, повышение влагоудерживающей способности экструдата, термостойкость экструзионных масс, стабилизация цвета, формирование равномерной пористости, упрочение текстуры, снижение лома, повышение хрусткости экструдированных продуктов, сокращение процесса сушки в среднем на 20%, экономия отделочных материалов (глазурь, посыпка) за счет улучшения адгезионных свойств поверхности экструдированных продуктов, снижение дозировок ароматизаторов и вкусообразователей.

Кондитерские изделия:

Печенье затяжное и крекеры – улучшение свойств теста, упрощение процесса формовки, увеличение удельного объема, хорошая слоистость, хрупкость, намакаемость, поверхность глянцевая, без микротрещин, с четким боковым рельефом, продление сроков свежести и микробиологической устойчивости.

Вафельная продукция – улучшение реологических свойств теста, снижение закладки в тесто эмульгирующего сырья (яйцо, ПАВы), снижение отеков до 7-9%, экономия теста при выпечке, осветление теста и вафельной продукции, четкая рельефная гравюра, повышение прочности и гибкости вафельного листа, снижение лома, улучшение адгезионных свойств поверхности вафельных изделий, снижение расхода отделочных материалов (глазурей, помад и т.д.), увеличение выхода, продление сроков сохранения свежести.

Кексы и бисквитные полуфабрикаты – улучшение реологических свойств теста, увеличение дисперсности теста, повышение стабильности при формовке, сокращение времени замеса, замедление износа оборудования, снижение крошковатости мякиша, усиление аромата готовых изделий, улучшение вкуса, увеличение выхода и сроков сохранения свежести готового продукта.

Помадные конфеты – улучшение структуры сахарной помадной массы (однородность, эластичность), повышение устойчивости к засахариванию и черствению за счет высокой влагоудерживающей способности, увеличение выхода.

Сахарное, сдобное, овсяное печенье - улучшение свойств теста (пышность, однородность, пластичность), повышение устойчивости к механическому воздействию, улучшение формовки (не прилипает к ячейкам ротора или к отсадочным головкам, легко сходит с ротора на транспортер), улучшение структуры (правильная форма, четкий рельефный рисунок), уменьшение лома, увеличение прочности, продление сроков сохранения свежести.

Пряники – повышение пластичности, снижение затягиваемости теста при разделке и залипаемости к формирующему оборудованию, упрочение закрепления глазури на поверхности пряника за счет улучшения адгезионных свойств, усиление ароматики, увеличение выхода готовой продукции.

Соки, нектары, соусы, фруктовые и молочные напитки, смузи – обогащение продуктов балластными веществами, в приготовлении смузи в качестве эмульгатора и наполнителя и одного из составных компонентов.

Молочные продукты:

Йогурты – частичная или полная замена традиционных загустителей, стабилизация и обогащение готового продукта балластными веществами, улучшение консистенции, нечувствительность по отношению к разному диапазону значений pH и температурному воздействию.

Творожные десерты, глазированные сырки – загуститель и стабилизатор без индекса «Е», усиление действия эмульгаторов, улучшение структуры, предотвращение синерезиса, исключение отделения жира, увеличение срока хранения.

Плавленные, свежие и имитационные сыры – препятствует пригоранию при жарке, улучшает намазываемость, частично заменяет фосфаты, оказывает синергистический эффект с другими стабилизаторами, препятствует денатурации белков, снижает калорийность, сохраняет свежесть и поддерживает микробиологическую стабильность, обогащает балластными веществами.

Мясные изделия, фарши, сосиски - замена пищевого сырья в рецептурах до 50%. Дозировка зависит от применения и требований показателей конечного продукта, не требует дополнительного оборудования для достижения однородной консистенции, достаточно миксера или фарш-мешалки, обеспечение термостабильности и холодорезистентности продукта, замещение части пищевого сырья для снижения себестоимости, отсутствие синерезиса, формирование структуры продукта, образует устойчивый гель.

Питательно-физиологический принцип действия натуральных растительных волокон

Натуральные пищевые растительные волокна обладают дополнительными преимуществами, обогащая продукты питания балластными веществами и снижая их калорийность. Благодаря этим уникальным свойствам растительная клетчатка широко применяется в низкокалорийных продуктах для функционального питания.

Клетчатка не переваривается и являясь своеобразной щеткой для организма,



ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220020, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Тимирязева, д. 85А, оф. 7
tel.: +375257348040, e-mail: newfoodpro@gmail.com
www.newfoodpro.com

воздействует на толстый отдел кишечника, связывает и выводит шлаки и токсичные вещества. Разбухая и увеличиваясь в объеме в несколько раз клетчатка снижает чувство голода, способствует быстрому насыщению, способствует снижению показателя уровня сахара в крови при сахарном диабете, улучшает работу кишечника, положительно влияет на перистальтику, снижает холестерин.