

Imperovo Foods International

Сухий білок обезцукрений гелеутворюючий



Призначення	Використовується у виробництві м'ясних, рибних, хлібобулочних та кондитерських виробів, а також у продуктах типу - «крабові палички»		
Властивості	Продукт забезпечує високу здатність до гелеутворення та зручний у використанні й зберігання у порівнянні з рідким яйцепродуктом. Підходить для промислового та професійного використання.		
Характеристики продукту	Пастеризований обезцукрений сухий яєчний білок, отриманий методом розпилювального сушіння. 100 г порошку, розчинені у 700 г води, відповідають 800 г свіжого яєчного білка (близько 25 яєць). Перед використанням рекомендується дати розчину відстоятися до повної абсорбції води.		
Складники	Білок яєць курячих харчових, лимонна кислота моногідрат харчова, дріжджі хлібопекарські		
Зберігання	У чистому, сухому, вентиляваному приміщенні.		
Термін придатності	За температури не вище + 2°С: 24 місяці. За температури не вище + 20°С: 12 місяців		
Пакування	Блакитний поліетиленовий пакет у картонній коробці, маса нетто - 20 кг.		
Дата виробництва	Зазначена у такій послідовності: дата виробництва, місяць виробництва, рік виробництва.		
		Середні показники	Гарантовані показники
Статистичні показники	рН-показник	6,5-8,0	6,5-8,0
	Вологість	<8,0%	<8,0%
	Тест на міцність (сила гелю)	>650 г/см ²	650 г/см ²
	Білки	>80,0%	>80,0%
	Вміст жиру	<0,5%	<0,5%
	Розчинність	>90,0%	>90,0%
Мікробіологічні показники	Загальна кількість бактерій	<10 000 КУО/г	<10 000 КУО/г
	Enterobacteriaceae	<10/г	<10/г
	Salmonella	Відсутні/25г	Відсутні/25г
	Staph. aureus	Відсутні/0,01г	Отсутствуют/0,01г
	Енергетична цінність	Близько 1424 кДж / 340 ккал	Близько 1424 кДж / 340 ккал

Зверніть увагу! Оскільки відбір та пакування зразків не є частиною звичайного виробничого циклу комерційного товару, їхня мікробіологічна якість може бути дещо нижчою порівняно із нормальною якістю цього типу продуктів. Інформація, надана в цьому документі, є перевіреною нами. Однак споживачам слід провести власні тести, щоб точно визначити відповідність продуктів їхнім потребам. Наведені тут твердження не слід розглядати як будь-яку гарантію, пряму чи опосередковану; за порушення будь-яких патентів передбачено відповідальність.