

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 237454-9.0RU

GRINDSTED® SB 555

Система стабилизаторов

Описание

GRINDSTED® SB 555 – порошкообразная смесь пищевых стабилизаторов.

Цвет может быть разным от партии к партии, от беловатого цвета до желтоватого/коричневатого.

Сферы применения

Молочные продукты.

Потенциальные преимущества

- Повышает вязкость;
- Улучшает консистенцию и текстуру;
- Снижает риск синерезиса;

Рекомендуемый уровень дозировки

(От общего количества продукта, если не указано иное)

Молочные продукты 1,5%

Рекомендации по применению

GRINDSTED® SB 555 необходимо добавить в молоко до процесса гомогенизации, пастеризации и ферментации. Максимальная температура гомогенизации 65°C.

Состав

- Дикрахмаладипат ацетилованный - E1422
- Пектин - E440, нормализованный сахаром

Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

Потери при сушке макс. 16 %
Зольность макс. 2 %

Микробиологическая спецификация

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

ОМЧ макс. 10,000/ г
Дрожжи и плесень макс. 500/ г
Сальмонелла отсутствует в 25 г
E.coli отсутствует в 1 г

Содержание тяжёлых металлов

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

Мышьяк (As) Макс. 3 мг/кг
Свинец (Pb) Макс. 2 мг/кг
Ртуть (Hg) Макс. 1 мг/кг
Кадмий (Cd) Макс. 1 мг/кг

Питательная ценность

(Примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность 350 ккал/ 1,490 кДж
Белки < 1 г
Углеводы 93 г
- из которых сахар < 1 г
Жиры отсутствуют
- из которых насыщенные отсутствуют
Транс-изомеры жирных отсутствуют
кислот
Клетчатка отсутствуют
Натрий отсутствуют

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 237454-9.0RU

GRINDSTED® SB 555

Система стабилизаторов

Условия хранения

GRINDSTED® SB 555 следует хранить при температуре не выше 30°C и относительной влажности 80%. Избегать близости с пахучими веществами.

Гожен в течение 2 лет от даты изготовления при условии хранения в ненарушенной упаковке.

Упаковка

Мешки по 15 кг NETTO (33,1 фунта).

Промышленная паллета 375 кг

Код ТНВЭД 2106.90

Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в GRINDSTED® SB 555, соответствуют всем спецификациям, установленным FAO/ ВОЗ, ЕС и Пищевым Химическим Кодексом в части, их касающихся.

Касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства различаются от страны к стране. Информация о юридическом статусе данного продукта может быть предоставлена по дополнительному требованию.

Меры безопасности при использовании продукта.

Инструкция по безопасности предоставляется по дополнительному запросу.

Страна происхождения

Дания.

ГМО Статус

Согласно Постановлениям ЕС №№ 1829 / 2003 и 1830 / 2003:

Сырьё и технологические добавки, используемые при производстве данного продукта, не содержат и не состоят из генетически модифицированных объектов (ГМО), а также не производятся из ГМО. Уровень случайной и неизбежной возможности кросс-контаминации не превышает допустимых пределов 0.9%. За основу подтверждающей документации взят опросный лист поставщика.

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

(Максимум дозировок основанных на общем количестве продукта).

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые	
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	
	X	Орех	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	Макс. 10 мг/кг от кол-ва крахмала, пектина, сахара
	X	Люпин	
	X	Моллюски	

Согласно Директиве ЕС 1169/2011, глюкозные сиропы на основе пшеницы включая декстрозу и производные продукты, полностью рафинированное соевое масло, жир и производные продукты были исключены из списка аллергенов.