

СПЕЦИФИКАЦИЯ

INGRESAN G-18/PROCREAM-3

Описание Стабилизационная система для мороженого

Физические свойства:	Внешний вид	порошок
	цвет	белый кремовый
	вкус	мягкий

СОСТАВ: (E-471) Моно-Ди- Глицериды жирных кислот, (E-410) Камедь рожкового дерева, (E-412) Гуаровая камедь, (E-407) Каррагинан.

Дозировка: 0,3-0,75%

4% жирность	0.65 %
6% жирность	0.60 %
8% жирность	0.55 %
10% жирность	0.50 %
12% жирность	0.45 %
15% жирность	0.375 %

Химические показатели:

Влажность максимум 12%

Тяжелые металлы:	Свинец	макс 1 мг/кг
	Мышьяк	макс 1 мг/кг
	Ртуть	макс 0,01 мг/кг
	Кадмий	макс 0,1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Общее колл-во клеток	максимум 10 000/г
Дрожжи/плесени	максимум 300/г
Энтеробактер	максимум 100/г

E.Coli	отсутствует в 0,1грамме
Salmonella	отсутствует в 25 грамме
Staphilococcus Aureus	отсутствует в 1.0 грамме

Пищевая ценность (на 100гр): Энергетическая ценность 695 ккал/2912кДж

Белок	меньше 1 г
Углеводы	меньше 1 г
Жир	71г+-2
Волокна	23г+-2
Соли	менее 1 г