

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20065-13.0EN

CREMODAN® SI 320

Системы Эмульгаторов и Стабилизаторов

Описание

CREMODAN® SI 320 – полностью интегрированная порошкообразная смесь пищевых эмульгаторов и стабилизаторов, беловатого цвета. CREMODAN® SI 320 состоит из однородных жёлтых шариков.

Сферы применения

Закалённое и мягкое мороженое.

Потенциальные преимущества

- Предотвращает образование взвеси мелких частиц в процессе производства;
- Обеспечивает хорошие показатели при взбивании и значительно повышает устойчивость к таянию;
- Способствует образованию сливочной консистенции с прекрасной вкусовой характеристикой;
- Обеспечивает стабильность при ультравысоких температурах;
- Способствует образованию хорошей ровной текстуры;
- Способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объёма;
- Предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения.

Рекомендуемый уровень дозирования

(От общего количества продукта, если не указано иное)

Мягкое мороженое

4% жирность	0.75 %
6% жирность	0.70 %
8% жирность	0.65 %
10% жирность	0.60 %
12% жирность	0.55 %

Закалённое мороженое

4% жирность	0.70 %
6% жирность	0.65 %
8% жирность	0.60 %
10% жирность	0.55 %
12% жирность	0.50 %

При ультравысокотемпературной обработке дозировка CREMODAN® SI 320 должна корректироваться с учётом технологических и производственных условий.

Рекомендации по применению

CREMODAN® SI 320 может добавляться на любой стадии подготовки смеси, независимо от температуры приготовленной смеси, но до процесса пастеризации и гомогенизации.

Состав

- Моно- и диглицериды жирных кислот – E 471
- Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль – E 466
- Гуаровая камедь – E 412
- Каррагинан – E 407

Добавлены следующие антиокислители:

Альфатокоферол – E 307, макс. 100 мг/кг

Аскорбилпальмитат – E 304, макс. 100 мг/кг

Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры – E 472с, макс. 200 мг/кг

Антиокислители не выполняют никакой технологической функции в конечном продукте и, следовательно, не требуют особой маркировки.

Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

Потери при сушке	макс. 5 %
Зольность	макс. 8 %
Эмульгатор	макс. 77 %

Микробиологическая спецификация

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

ОМЧ	макс. 10,000/ г
Дрожжи и плесень	макс. 500/ г
Колиформы	отсутствуют в 0.1 г
Сальмонелла	отсутствует в 25 г
Staphylococcus aureus	отсутствует в 1 г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г
Bacillus cereus	макс. 100/ г
Сульфитредуцирующая клостридия	макс. 10/ г

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на собственных исследованиях и технологических разработках, и, насколько нам известно, является надежной. Однако, потребители должны руководствоваться лишь результатами собственных испытаний для подтверждения применимости применения продукции в своих целях. Утверждения, содержащиеся в данной публикации, ни в коей мере не следует рассматривать в качестве гарантий, в выраженной или скрытой форме, и никакие претензии по ответственности за нарушение каких-либо патентов и авторских прав к рассмотрению не принимаются.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20065-13.0EN

CREMODAN® SI 320

Системы Эмульгаторов и Стабилизаторов

Содержание тяжёлых металлов

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

Мышьяк (As)	макс. 3 мг/кг
Свинец (Pb)	макс. 5 мг/кг
Ртуть (Hg)	макс. 1 мг/кг
Кадмий (Cd)	макс. 1 мг/кг
Тяжёлые металлы (т.к. Pb)	макс. 10 мг/кг

Питательная ценность

(Примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность	650 ккал/ 2690 кДж
Белки	< 1 г
Углеводы	отсутствуют
- из которых сахар	отсутствуют
Жиры	73 г
- из которых насыщенные	67 г
Транс-изомеры жирных кислот	3 г
Клетчатка	20 г
Натрий	2 г

Условия хранения

CREMODAN® SI 320 хранить при температуре не выше 30°C и относительной влажности 80%. Избегать близости с пахучими веществами

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

Упаковка

Мешки по 25 кг NETTO (55,1 фунтов).

Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в CREMODAN® SI 320, соответствуют всем спецификациям, установленным ФАО/ 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.

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 0.5% и 0.9% соответственно. За основу подтверждающей документации взят опросный лист поставщика.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20065-13.0EN

CREMODAN® SI 320

Системы Эмульгаторов и Стабилизаторов

Аллергены

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

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые	
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	1)
	X	Орех	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	

1) Ингредиенты используются на общих производственных линиях, и не исключён потенциальный перенос свойств продукта.