

# ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20190-12.0EN

## CREMODAN® DC 100 MF

Система стабилизаторов

Артикул № 136893

### Описание

CREMODAN® DC 100 MF – порошкообразная смесь пищевых стабилизаторов беловатого цвета.

### Сферы применения

Фруктовый лёд и мороженое премиум класса.

### Потенциальные преимущества

- Замедляет процесс кристаллизации воды;
- Формирует хорошую консистенцию и текстуру мороженого;
- Способствует формированию чистого вкуса (без посторонних привкусов) фруктового льда;
- Повышает устойчивость к термическому воздействию;
- Стабилизирует структуру при низком уровне pH;
- Обеспечивает оптимальное связывание воды при условии соблюдения рекомендаций по дозировке;
- Повышает устойчивость к таянию;
- Предотвращает потерю цвета и вкуса в процессе производства фруктового льда.

### Рекомендуемый уровень дозировки

(От общего количества продукта, если не указано иное)

Фруктовый лёд	0.15-0.20 %
Мороженое премиум класса	0.20-0.30 %

### Рекомендации по применению

CREMODAN® DC 100 MF необходимо смешать с сахаром и добавить в смесь при энергичном размешивании.

CREMODAN® DC 100 MF полностью растворяется в процессе пастеризации.

### Состав

- Камедь рожкового дерева – E410
- Гуаровая камедь – E 412

### Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по запросу)

Потери при сушке	макс. 14 %
Зольность	макс. 3 %

### Микробиологическая спецификация

(Информация о методах анализа предоставляется по запросу)

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

### Содержание тяжёлых металлов

(Информация о методах анализа предоставляется по запросу)

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	195 ккал/ 785 кДж
Белки	5 г
Углеводы	отсутствуют
- из которых сахар	отсутствуют
Жиры	1 г
- из которых насыщенные	отсутствуют
Транс-изомеры жирных кислот	отсутствуют
Клетчатка	83 г
Натрий	отсутствует

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20190-12.0EN

### CREMODAN® DC 100 MF

Система стабилизаторов

Артикул № 136893

#### Условия хранения

CREMODAN® DC 100 MF должен храниться вне доступа веществ с сильным запахом при температуре не выше 30°C и относительной влажности не более 80%.

Годен в течение 3 лет с даты изготовления при условии хранения в ненарушенной упаковке.

#### Упаковка

Мешки для тяжелых грузов по 25 кг нетто (55,1 фунта).

Промышленная палета 625 кг

Код ТН ВЭД

#### Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в CREMODAN® DC 100 MF, 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 запросу.

#### Меры безопасности при использовании продукта

Паспорт безопасности материала предоставляется по запросу.

#### Страна происхождения

Дания

#### ГМО Статус

Согласно Регламентам 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.

#### 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)	
	X	Орехи	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Моллюски	

Согласно Регламенту (ЕС) № 1169/2011: глюкозные сиропы на основе пшеницы, включая декстрозу и ее производные, а также рафинированное соевое масло, и жир, и его производные, исключены из требований к аллергенам в маркировке.

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 приемлемости 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.