

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20092-10.0EN

CREMODAN® SL 67

Система эмульгаторов и стабилизаторов

Артикул № 109024

Описание

CREMODAN® SL 67 – порошкообразная смесь пищевых эмульгаторов и стабилизаторов беловатого цвета.

Сферы применения

Йогуртовое мороженое и шербет.

Потенциальные преимущества

- Способствует образованию ровной текстуры и сливочной консистенции;
- Формирует освежающий эффект и способствует хорошему высвобождению вкуса;
- Способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объема;
- Улучшает консистенцию и повышает устойчивость к таянию;
- Предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения.

Рекомендуемый уровень дозировки

(От общего количества продукта, если не указано иное)

Йогуртовое мороженое и шербет 0.60-0.70 %

Рекомендации по применению

CREMODAN® SL 67 предпочтительно смешать с сахаром и добавить в смесь, тщательно размешивая.

CREMODAN® SL 67 полностью растворяется во время пастеризации.

Состав

- Моно- и диглицериды жирных кислот – E 471
- Гуаровая камедь – E 412
- Карбоксиметилцеллюлоза – E 466
- Желатин
- Камедь рожкового дерева – E 410

Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по запросу)

Потери при сушке	макс. 9 %
Зольность	макс. 6 %
Эмульгатор	макс. 43 %

Микробиологические свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по запросу)

ОМЧ	макс. 10,000/ г
Дрожжи и плесень	макс. 500/ г
Сальмонелла	отсутствует в 25 г
Колиформы	отсутствуют 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	485 ккал/2005 кДж
Белки	13 г
Углеводы	отсутствуют
- из которых сахара	отсутствуют
Жиры	40 г
- из которых насыщенные	39 г
Трансизомеры жирных кислот	< 0,5 г
Пищевые волокна	38 г
Натрий	1 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 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.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20092-10.0EN

CREMODAN® SL 67

Система эмульгаторов и стабилизаторов

Артикул № 109024

Условия хранения

CREMODAN® SL 67 следует хранить при температуре не выше 30°C и относительной влажности 80% вдали от продуктов с сильным запахом.

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

Упаковка

Мешки для тяжелых грузов по 20 кг нетто.

Промышленная паллета 500 кг

Код ТН ВЭД 2106.90

Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в CREMODAN® SL 67, соответствуют всем спецификациям, установленным FAO/WHO, 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

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 организмов (ГМО), а также не производятся из ГМО. Уровень случайной и неизбежной кросс-контаминации не превышает допустимого предела 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:

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

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

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на собственных исследованиях и технологических разработках, и, насколько нам известно, является надёжной. 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.