

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20184-8.5EN

CREMODAN® DC-T

Системы Стабилизаторов

Артикул № 074007

Описание

CREMODAN® DC-T – порошкообразная смесь пищевых стабилизаторов беловатого цвета.

Сферы применения

Мороженое и фруктовый лед.

Потенциальные преимущества

- Замедляет процесс кристаллизации воды:
- Формирует консистенцию мороженого;
- 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)

Мороженое 0.20-0.40 % Фруктовый лёд (микс) 0.10-0,20 %

Рекомендации по применению

CREMODAN® DC-Т необходимо смешать с сахаром и добавить в смесь при энергичном размешивании.

Состав

- Гуаровая камедь Е 412
- Альгинат натрия Е401
- Каррагинан Е 407
- Камедь рожкового дерева Е410.

Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

Потери при сушке макс. 14 % Зольность макс. 4 %

Микробиологическая спецификация

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

макс. 10,000/ г ОМЧ 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 макс. 100/ г Bacillus cereus Сульфитредуцирующая макс. 10/ г клостридия

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. 20 мг/кг

Питательная ценность

(Примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность Белки 5 г
Углеводы отсутствуют
- из которых сахар отсутствуют
Жиры 1 г
- из которых насыщенные транс-изомеры жирных отсутствуют кислот

Клетчатка 83 г Натрий отсутствуют

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 20184-8.5EN

CREMODAN® DC-T

Системы Стабилизаторов

Условия хранения

CREMODAN® DC-T должен храниться при температуре не выше 30°C и относительной влажности 80%. Избегать близости с пахучими веществами

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

Упаковка

Мешки по 25 кг НЕТТО (55,1 фунта).

Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в CREMODAN® DC-T, 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 кроссконтаминации 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
	Χ	Злаковые,	
		содержащие	
		клейковину	
	Χ	Ракообразные	
	Χ	Яйца	
	Χ	Рыба	
	Χ	Арахис	
	Х	Соевые	
	Χ	Молоко (в т.ч.	1)
		лактоза)	,
	Х	Opex	
	Χ	Сельдерей	
	Х	Горчица	
	Х	Кунжут	
	Χ	Диоксид серы и	
		соли сернистой	
		кислоты (>10 мг/кг)	
	Χ	Люпин	
	Х	Моллюск	

1) Ингредиенты используются 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 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.