

# ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 265022-3.0EN

#### CREMODAN® SE 334 VEG

Система эмульгаторов и стабилизаторов

## Артикул №1252240

#### Описание

CREMODAN® SE 334 VEG – полностью интегрированная смесь пищевых эмульгаторов и стабилизаторов.

CREMODAN® SE 334 VEG состоит из однородных жёлтых шариков.

Все компоненты продукта получены из сырья не животного происхождения.

#### Сферы применения

Закалённое мороженое и молочное мороженое.

### Потенциальные преимущества

- Не образует пыли в процессе производства;
- Обеспечивает сливочность вкуса и тело;
- Способствует формированию тонкой и ровной текстуры;
- Способствует отличному распределению воздуха и устойчивости взбиваемого объёма
- Повышает устойчивость к сжатию и таянию;
- Предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда во время хранения.

#### Рекомендуемый уровень дозировки

(От общего количества продукта, если не указано иное)

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

### Рекомендации по применению

CREMODAN® SE 334 VEG может добавляться непосредственно на любой стадии подготовки смеси, независимо от температуры приготовленной смеси, но до процесса пастеризации и гомогенизации.

#### Состав

- Моно- и диглицериды жирных кислот Е 471
- Гуаровая камедь Е 412
- Карбоксиметилцеллюлоза Е 466
- Каррагинан Е 407

#### Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по запросу)

 Потери при сушке
 макс. 5 %

 Зольность
 макс. 6 %

 Эмульгатор
 макс. 74 %

#### 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
 отсутствуют 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

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 20018-9.5EN

#### CREMODAN® SE 334 VEG

Системы Эмульгаторов и Стабилизаторов

#### Питательная ценность

(Примерные показатели на 100 г) Энергетическая ценность 675 ккалл/ 2795 кДж Белки Углеводы отсутствуют - из которых сахар отсутствуют Жиры 70 г 69 г - из которых насыщенные Трансизомеры жирных < 0.5 г кислот Клетчатка 23 г Натрий 1г

#### Условия хранения

CREMODAN® SE 334 VEG следует хранить при температуре не выше 30°C и относительной влажности 80% вдали от продуктов с сильным запахом. .

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

#### **Упаковка**

Мешки для тяжелых грузов по 25 кг нетто.

Промышленная паллета 625 кг

Код ТН ВЭД 3824.99

#### Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в CREMODAN® SE 334 VEG, 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

Паспорт безопасности материала предоставляется по запросу.

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 качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

Да	Нет	Аллергены	Описание
	Х	Злаковые,	
		содержащие	
		клейковину	
	Χ	Ракообразные	
	Χ	Яйца	
	Χ	Рыба	
	Χ	Арахис	
	Χ	Соевые	
	Χ	Молоко (в т.ч.	
		лактоза)	
	Χ	Орехи	
	Χ	Сельдерей	
	Χ	Горчица	
	Χ	Семена кунжута	
	Χ	Диоксид серы и	
		соли сернистой	
		кислоты (>10 мг/кг)	
	Χ	Люпин	
	Χ	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