

Спецификация на продукт

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «ГЕЛАКТОН 5 РК» ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Состав: Смесь крахмалов (Е1442 и Е 1422), гуаровая камедь (Е 412)

Область применения

Сметана и сметанный продукт, кефир, йогурт питьевой, ряженка

Дозировка

0,3-0,6% к массе заквашиваемой смеси.

Технологические рекомендации

Пищевая добавка «ГЕЛАКТОН 5 РК»: «ГЕЛАКТОН 5 РК» вносится через насос-диспергатор в сухом виде в потоке в циркулирующую нормализованную смесь. Можно вносить на стадии восстановления сухих компонентов, или в уже готовую смесь до гомогенизации.

1. Гомогенизация смеси при давлении 12-18 мПа при температуре 60-65°C.
2. Пастеризация 90-95°C с выдержкой до 300сек.
3. Охлаждение до температуры сквашивания.
4. Заквашивание и сквашивание до кислотности 65-80°Т.
5. Вымешивание, частичное охлаждение, розлив.

Преимущества использования и функциональные свойства:

- ◆ Нивелирует свойства сырья;
- ◆ Увеличивает срок хранения продукта;
- ◆ Уменьшает тенденцию к синерезису;
- ◆ Придает продукту густую, однородную структуру.

Спецификации

Органолептические показатели

Внешний вид	Порошкообразный, допускаются комки, легко рассыпающиеся при надавливании
Цвет	От белого до кремового
Вкус, запах	Нейтральный, свойственный данному виду продукта.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги, не более %	14
Массовая доля минеральных примесей (песка) %, не более	3,0
Посторонние примеси, а также зараженность вредителями	Не допускаются

Показатели безопасности

Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не более

Свинец	0,5
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,1
Ртуть	0,02
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХЦГ (сумма изомеров)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды, Бк/кг, не более	
Цезий 137	400
Стронций 90	100

Микробиологические показатели

Общее количество микроорганизмов (г), не более	Показатель
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4
БГКП (колиформы) в 0,1 г	Не допускается
Стафилококк	Не допускаются
Содержание патогенных микроорганизмов в том числе сальмонеллы в 25 грамм продукта	Не допускаются
Дрожжи-плесени, КОЕ/г не более	350

Срок годности и условия хранения

Срок хранения при температуре воздуха от 0 до +25°C и относительной влажности 75% - 12 месяцев со дня выработки в оригинальной упаковке. После вскрытия упаковки хранить в герметично закрытой таре соблюдая сроки и условия хранения.

Упаковка

Мешки с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 25 кг

Юридический статус

Соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода, в выраженной или скрытой форме, и никакие претензии по ответственности за нарушение каких-либо патентов к рассмотрению не принимаются.

маркировки»,
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых
добавок, ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств».
Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.
РА09.В.40423/22 от 26.12.2022