



Концентрат сывороточно-жировой сухой «ИНКОФАТ-1» с массовой долей жира от 20 до 55%

Концентрат сывороточно-жировой сухой «ИНКОФАТ-1» (далее по тексту «концентрат») вырабатывается из пастеризованной молочной сыворотки и животных жиров (говяжий жир) с последующей термической обработкой, сгущением, гомогенизацией и сушкой на распылительной сушильной установке. Концентрат предназначен для реализации и использования в пищевой промышленности.

Органолептические показатели представлены в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика концентрата
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Светлый, жёлтый или бежевый, однородный по всей массе. Допускается наличие отдельных темных частиц.
Вкус и запах	Чистый, со слабо выраженным ароматом вводимых ингредиентов

Физико-химические показатели и энергетическая ценность
представлены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для концентрата с массовой долей жира, %							
	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55
Массовая доля жира, %, не менее (в том числе молочного жира не более 1,5%)	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55
Массовая доля белка, %, не менее	8,0	7,0	6,5	6,0	5,5	5,0	5,5	
Массовая доля лактозы, % не менее	49	46	44	41	39	36	34	33
Энергетическая ценность,ккал/кДж	410/1716,59	445/1863,13	476/1992,92	511/2139,45	542/2269,25	605/2533,01	644/2696,3	683/2859,58
Массовая доля влаги, %, не более	3							
Массовая доля золы, %, не более	4,5				3,5			
Кислотность,°Т, не более	10,0							
Индекс растворимости,см³ сырого осадка.не более	1,0							





Область применения:

Концентрат сывороточно-жировой сухой «ИНКОФАТ-1» применяется в следующих областях промышленности:

- **пищеконцентратная промышленность** - производство соусов, киселей, желе, пудингов, муссов и различных десертов;

- **хлебопекарная промышленность** – производство хлебобулочных (хлеб, булочки, кексы, сухари, бараночные изделия и т.д.) и макаронных изделий. Концентрат придает большую пышность тесту, способствует улучшению вкусовых качеств, а также повышенную биологическую и пищевую ценность;

- **мясная промышленность** - применяют с целью повышения вязкости мясной субстанции, придает привлекательный внешний вид и аппетитный цвет готовой мясной продукции;

Условия хранения и срок годности:

12 месяцев при температуре от 0 °С до плюс 20 °С при относительной влажности воздуха не более 85%.

Условия транспортировки:

Допускается транспортировка при температуре от минус 20°С до плюс 20°С при относительной влажности воздуха не более 85%.

Упаковка:

- мягкие специализированные контейнеры разовые, из полипропиленовой ткани, с полиэтиленовым вкладышем (типа Биг-бег) массой нетто от 500 до 1200 кг;

- мешки бумажные непропитанные 4- и 5-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена массой нетто 25 кг.

