\*Заменитель сухих сливок «Green Style»*

*Производитель: «ООО ТД Молочник»*

## ОПИСАНИЕ СОСТАВ

Сухой мелкодисперсный порошок, получаемый в результате распылительной сушки эмульсии молочной сыворотки, молока коровьего и жиров не молочного происхождения с добавлением белков, эмульгаторов, стабилизаторов

## Области применения

Заменитель молочного продукта сухой применяется в мясной, молочной, масложировой, сыродельной и кондитерской промышленностях, мороженого, заменителей сливок, напитков 3 в 1, где традиционно используются сухие сливки.

## Упаковка и хранение

многослойные бумажные крафт-мешки с полиэтиленовым вкладышем внутри до 25кг. Рекомендуется хранить в хорошо проветриваемом, защищенном от прямых солнечных лучей помещении до 12 мес., при температуре не выше 20⁰С, относительной влажности воздуха не более 85%

## Преимущества использования

* Простота применения
* Получение продукта со сбалансированным жирнокислотным составом

|  |  |
| --- | --- |
| **Аминокислотный состав (в 100 г белка)** |  |
| Глицин | 1,8 |
| Лейцин | 11,5 |
| Тирозин | 3,7 |
| Серин | 3,9 |
| Глутаминовая кислота | 15,2 |
| Глутамин | Следы |
| Аспарагиновая кислота | 11,0 |
| Аспарагин | Следы |
| Фенилаланин | 3,3 |
| Аланин | 4,4 |
| Лизин | 9,8 |
| Аргинин | 2,2 |
| Гистидин | 2,0 |
| Цистеин | 2,5 |
| Цистин | 3,7 |
| Валин | 5,2 |
| Пролин | 4,0 |
| Триптофан | 2,8 |
| Изолейцин | 4,8 |
| Метионин | 3,0 |
| Треонин | 5,2 |

Смесь жиров (растительные масла и/или животные жиры), молочная сыворотка, ,патока,мальтодекстрин,стабилизаторы, эмульгаторы. (натрий 452,калий Е3-40,Эм-Е474)

**Физико-химические показатели**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Жир По запросу | | 26-50% |
| Белок По запросу | | от 1% |
| Углеводы | | от 5 до 65% |
| Влага не более | | 6% |
| Энергетическая ценность до | | 744 ккал/3110 кДж |
| Активная кислотность, рН | 6,8±0,3 | |
| **Микробиологические показатели** |  | |
| КОЕ, г не более | 2,5\*104 | |
| БГКП в 0,3 г. | отс | |
| S. aureus в 1,0 г. | отс | |
| Патогенные микроорганизмы в 50 г. | отс | |
| Дрожжи не более | 50/г | |
| Плесени не более | 100/г | |
| **Жирнокислотный состав (в 100 г жира)** |  | |
| Лауриновая С:12 | до 0,5 | |
| Миристиновая С:14 | 0,2-1,0 | |
| Пальмитиновая С16:0 | 10,0-20,0 | |
| Стеариновая С18:0 | 5,0-10,0 | |
| Олеиновая С18:1 | 27,0-25,0 | |
| Гондоиновая С 20:1 | до 0,5 | |
| Линолевая С 18:2 | 20,0-28,0 | |
| Линоленовая С18:3 | до 0,3 | |
| **Дозировки** |  | |

Повышение жирности продукта 10 кг на 1 т продукта

(на примере ЗСС 50%) повышает жир на 0,5%

Спреды/маргарины Замена сливок до 100%

Сырные продукты

до 50% замены по жиру

Мороженое

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Колбасные изделия |  | до 10% |
| Жирные крема | вместо сливок | 250-400 г/1 л воды |
| Сметанные продукты | вместо сливок | 200-280 г/1 л воды |
| Выпечка | вместо сливок | 250 г/1 л воды |