



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

410071, Саратов, Шелковичная, 186, оф. 511. Тел: +79063076980, +7(8452)37-67-02, e-mail: alternativa-sar@yandex.ru

ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155, ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г. Самара

Кор/счет: 30101810200000000607, БИК 043601607, Р/Сч: 40702810156000002258

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс® ТК-3 (концентрат)»
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ООО «НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость Цвет – прозрачная жидкость Запах – очень слабый, специфический Плотность (кг/л) $1,1 \pm 0,01$ (20°C) Водородный показатель: pH (10% раствор) $9,8 \pm 0,2$ Пищевая ценность на 1 кг: Белков - 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0%; Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание золы (%) < 15%
СОСТАВ	Агент влагоудеживающий (E1520), носитель (E422), консервант (E280), регулятор кислотности (E261).
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199-010-37794199-2015
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксична
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Применяется в качестве продлителя свежести для мучных кондитерских изделий. Вносится вместе с жидкими компонентами. При этом в рецептуре должно быть снижено эквивалентное количество жидкости (воды или яиц).
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - не требует снижения pH среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях pH; - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - термостабилен до температур превышающих 300° С.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ (ДОЗИРОВКА)	0,5-2% на общую массу компонентов
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 24 кг.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	При комнатной температуре
СРОК ГОДНОСТИ	1 год.
ПРЕИМУЩЕСТВА	- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;

	- повышение сроков хранения продукции более чем на 30%; - низкая дозировка; - значительное снижение объемов применяемых консервантов; - снижение упека при выпечке изделий от 1 до 3%; - удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре); - по сравнению с порошковыми консервантами перед использованием не требует растворения в воде; - высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в тесте; - эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы; - значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий; - сохранение аромата изделия при длительных сроках хранения; - сохранение ощущения свежести изделия при хранении.
--	---



Получено с официального сайта
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью
НПО «Альтернатива»