

**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»**

410071, Саратов, ул. Шелковичная, 186, оф. 511. Тел: +79063076980. +7(8452) 37-67-02,

<https://alternativa-sar.ru>, <https://unikons.pro>, alternativa-sar@yandex.ru,

ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	Комплексная пищевая добавка «Униконс® АнтиОксидин» (рецептура 1 и 2) НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ СОСТАВ	Вязкая жидкость Цвет - Желтая прозрачная жидкость Запах - слабый, специфический Плотность (г/см ³): - рецептура 1 - 0,90 - 0,95 (20°C) - рецептура 2 - 0,95 (20°C) Водородный показатель pH (концентрат): - рецептура 1 - от 6,5 до 7,5 - рецептура 2 - 7 Пищевая ценность на 1 л: Белков - 0%; Жиров - не менее 55%; Углеводов - 0% Энергетическая ценность на 100 гр.: 494 ккал Рецептура 1: Носитель (E433), антиокислитель (E301), антиокислитель (E577), масло растительное (рафинированное, дезодорированное). Рецептура 2: Носитель (E433), антиокислитель (E301), антиокислитель (E577), масло растительное (рафинированное, дезодорированное), эмульгатор (E322).
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199-013-37794199-2017
ТОКСИЧНОСТЬ ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Нетоксична Вносится воду и/или в масло, используемое при изготовлении продукции.
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	- легко растворяется в растительных маслах и воде - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий - термостабильна

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	<p><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></p> <p>Мясные полуфабрикаты: 0,1% (1 мл (г) на 1 кг) на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта.</p> <p>Кондитерская промышленность: Масляные крема: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг крема (через масляную основу). Халва: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта. Чак-чак: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 л масла для жарки, либо в сироп. Козинаки: дозировка 1 мл «Униконс АнтиОксидин» на 1 кг готового продукта. Обработка семян водным раствором препарата до обжарки семян. Песочное печенье, сухари, хлебные палочки и пр. 0,01-0,1% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта при замесе теста. Рыбопереработка: 0,01-0,1% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта. При засолке рыбы в тузлуке – 1 мл препарата на ОБЩУЮ МАССУ ПОСОЛА (тузлук+рыба). При внешней обработке (мелкодисперсная обработка, замачивание) используют водный рабочий раствор препарата из расчета 1:10-1:20 (1 часть препарата на 10-20 частей воды). Молокопереработка и масложировая промышленность: Униконс «АнтиОксидин» вносится водную и/или в масляную фазу, используемые при изготовлении спредов, маргаринов и других продуктов, в состав которых входят растительные масла и/или животные жиры. 0,01-0,1% на общую массу компонентов при внесении внутрь продукта.</p>
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1л, 5 л, 10 л
УСЛОВИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ	<p>В темном помещении, при температуре < 25°C.</p> <p>Срок хранения 1 год.</p> <p>Срок хранения во вскрытой таре - 6 месяцев.</p>
ПРЕИМУЩЕСТВА	<ul style="list-style-type: none"> - российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты; - низкая дозировка; - 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; - значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий.



Получено с официального сайта
НПО «Альтернатива»

Подтверждено электронной цифровой подписью
НПО «Альтернатива»

Информация о содержании аллергенов и ГМО

АЛЛЕРГЕН	Присутствие
ЗЛАКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН	нет
РАКООБРАЗНЫЕ	нет
ЯЙЦО	нет
РЫБА	нет
ЛЮПИН	нет

СОЯ	нет
МОЛОКО С ЛАКТОЗОЙ	нет
ДИОКСИД СЕРЫ/СУЛЬФИТЫ (> 0 МГ/КГ ИЛИ 10МГ/Л)	нет
СЕЛЬДЕРЕЙ	нет
ГОРЧИЦА	нет
КУНЖУТ	нет
ОРЕХИ	нет
АРАХИС	нет
МОЛЛЮСКИ	нет

В соответствии с европейским законодательством (Постановление ЕС № 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 года о генетически модифицированных пищевых продуктах и кормах, и Постановление ЕС № 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 года относительно отслеживания и маркировки генетически модифицированных организмов и прослеживаемости пищевых продуктов и кормов, произведенных из генетически модифицированных организмов), поставляемый продукт, не является ГМО и не содержит ГМО, ингредиенты не были изготовлены из генетически модифицированных исходных материалов, в процессе производства не были использованы генетически модифицированные организмы, в производственном процессе на заводе-изготовителе не находился в контакте с генетически модифицированными организмами, невозможен риск перекрестного загрязнения.