

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® L»	
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»	
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость, вязкость 870 mPa Цвет - от светло-желтого до коричневого цвета Запах - слабый, специфический Плотность — 1,1кг/л Водородный показатель: pH (концентрат) — 7,7±0,5 Допускается опалесценция. Содержание сухих веществ 30%.	
СОСТАВ	Носитель (E466), пищевые волокна, соль йодированная, носитель (E422), регулятор кислотности (E262), антиокислитель (дигидрокверцетин (кверцетин)).	
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199 - 008-37794199-2015 Декларация о соответствии Регистрационный номер: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.51388/21 Дата регистрации декларации: 08.10.2021	
ДЕЙСТВИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ГРУППЫ МИКРООРГАНИЗМОВИ ГРИБОВ:	 Золотистый стафилококк синегнойная палочка bacillus cereus вирус простого герпеса 	кишечная палочкаплесневые грибысальмонеллагрибы рода Кандида
токсичность	Нетоксичен. Не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных. Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций.	
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Хорошо растворим в воде, не меняет pH среды, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным pH.	
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180°C	
СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ	В соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012) используется в следующих сферах пищевой промышленности: - Мясопереработка, в т.ч. мясные полуфабрикаты, колбасы и т.д Рыбопереработка, Предприятия по производству кулинарной продукции (в том числе салаты, винегреты и др.).	
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	Перед применением тщательно взболтать и перемешать. Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1-1 мл. на 1 кг/л готовой продукции. Внешняя обработка методом замачивания или орошения. Приготовление раствора из расчета 1 часть добавки на 20-50 частей воды.	

ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	до +35°C. Допускается транспортировка при более высоких температурах.	
срок годности	В закрытой производственной таре — 1 год, во вскрытой таре — 3 месяца. Рабочие растворы имеют ограниченный срок годности. Лучше использовать свежеприготовленные растворы средства.	



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.