



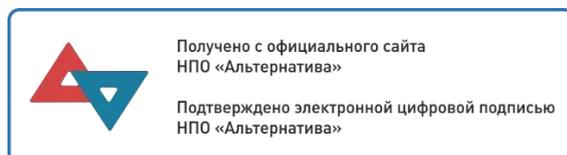
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

410071, Саратов, ул. Шелковичная, 186, оф. 511. Тел: +79063076980. +7(8452) 37-67-02, 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® ОлеоПро»
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Вязкая прозрачная жидкость Цвет – от светло-желтого до желтого Запах – слабый, специфический Плотность (г/см ³) 1,06-1,16 (20°С) Водородный показатель: рН (водный раствор 1:50) – от 2 до 5 Допускается образование незначительного осадка при хранении
СОСТАВ	Носитель (Е433 или Е432), консервант (Е210), консервант (Е200), масло растительное (рафинированное, дезодорированное)
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199-013-37794199-2017
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксична
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	<p><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></p> <p>Вносится внутрь продукта через водную и/или в масляную фракцию (фазу), используемые при изготовлении продукции (0,5-1,0 мл (г) на 1 кг готовой продукции).</p> <p>Для наружного применения (обработка колбасных оболочек и внешняя обработка сыров) используется метод погружения или мелкодисперсная обработка (рабочий раствор 1:10-1:20).</p> <p>При изготовлении салатной продукции вносится в используемые: салатную заправку, масло, майонез, соус из расчета 5-10 мл (гр.) на 1 литр (кг) заправки.</p> <p>При изготовлении рыбных пресервов вносится в масло, используемое для заправки из расчета 5-10 мл (г) на 1 литр (кг) масла.</p> <p>Кремовые (крема на водной и жировой основе) изделия – 0,5-1,0 мл (г) на 1 кг готового продукта. Вносить на начальных этапах изготовления крема. При внесении в готовый крем необходимо тщательно перемешать для равномерного распределения по всему объему продукта.</p>
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	<ul style="list-style-type: none">- легко растворяется в растительных маслах и воде-не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;- не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН;- термостабильна до температур превышающих 250⁰-300⁰С.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	<p><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></p> <p>Для борьбы с микроорганизмами и грибами, вызывающими порчу пищевых продуктов: 0,1-0,3% на общую массу компонентов при внесении в напитки (лимонады, морсы, компоты и т.д.). 0,5-1,0% при внесении в масло (фритюр) для жарки 1-3% водный раствор для поверхностной обработки методами погружения или мелкодисперсной обработки.</p> <p>Рекомендуемые дозировки при изготовлении салатной продукции в пересчете на 1 литр салатной заправки (соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, масла, соуса) 5-10 грамм препарата «ОлеоПро».</p>
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1л, 5 л, 10 л
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	<p>В темном помещении, при комнатной температуре.</p> <p>Допускается перевозка и короткое хранение при отрицательных температурах.</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 (в отличие от ближайших аналогов, где дозировка составляет 2% на общую массу ингредиентов); - 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; - эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы; - значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий.



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.