



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

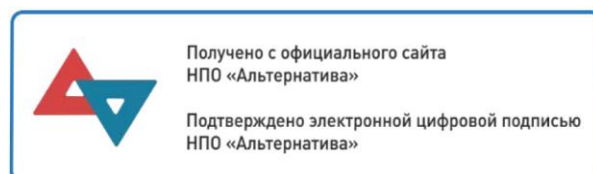
ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155, ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г. Самара

Кор/счет: 3010181020000000607, БИК 043601607, Р/Сч: 40702810156000002258

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс® ТК-12 (концентрат)» (Рецептура 2)
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость Цвет – прозрачная жидкость Запах – очень слабый, специфический Плотность (кг/л) $1,2 \pm 0,01$ (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 (сухих веществ) (%) не более 15-20%.
СОСТАВ	Агент влагоудерживающий (E1520), носитель(E422), консервант(E200), регулятор кислотности(E261).
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199-010-37794199-2015
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксична
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	<u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u> Применяется в качестве продлителя свежести для мучных кондитерских <u>бездрожжевых изделий.</u> Комплексная пищевая добавка «Униконс ТК 12-2 (концентрат)» 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°C.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	0,3-1% на общую массу компонентов
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 24 кг.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	1 год. При комнатной температуре. Допускается хранение и транспортировка при повышенных (до + 30°C) и пониженных (до -25°C) температурах. Допускается заморозание, после размораживания не теряет своих свойств.

ПРЕИМУЩЕСТВА	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
---------------------	--



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.