



## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

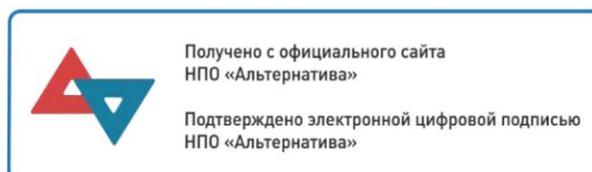
ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155, ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г. Самара

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

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>             | Комплексная пищевая добавка «Униконс® ТК-12 (концентрат)» (Рецептура 2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>            | НПО «Альтернатива»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ОПИСАНИЕ</b>                 | Вязкая жидкость<br>Цвет – прозрачная жидкость<br>Запах – очень слабый, специфический<br>Плотность (кг/л) $1,2 \pm 0,01$ (20°C)<br>Водородный показатель: pH (10% раствор) $9,8 \pm 0,2$<br>Пищевая ценность на 1 кг: Белков – 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0%<br>Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж<br>Содержание золы (сухих веществ) (%) не более 15-20%.             |
| <b>СОСТАВ</b>                   | Агент влагоудерживающий (E1520), носитель (E422), консервант (E200), регулятор кислотности (E261).                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b> | ТУ 9199-010-37794199-2015                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>ТОКСИЧНОСТЬ</b>              | Нетоксична                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ</b>   | <b><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></b> Применяется в качестве продлителя свежести для мучных кондитерских <b><u>бездрожжевых изделий.</u></b><br>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). |
| <b>СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА</b>   | - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;<br>- не требует снижения pH среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях pH;<br>- не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий;<br>- термостабилен до температур, превышающих 300°C.                                                     |
| <b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>        | 0,3-1% на общую массу компонентов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ФОРМА ВЫПУСКА</b>            | Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 24 кг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>         | 1 год. При комнатной температуре. Допускается хранение и транспортировка при повышенных (до + 30°C) и пониженных (до -25°C) температурах.<br>Допускается заморозка, после размораживания не теряет своих свойств.                                                                                                                                                         |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПРЕИМУЩЕСТВА</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;</li> <li>- повышение сроков хранения продукции более чем на 30%;</li> <li>- низкая дозировка;</li> <li>- значительное снижение объемов применяемых консервантов;</li> <li>- снижение упека при выпечке изделий от 1 до 3%;</li> <li>- удобство применения (выпускается в жидкой форме) и хранения (хранится при комнатной температуре);</li> <li>- по сравнению с порошковыми консервантами перед использованием не требует растворения в воде;</li> <li>- высокая эффективность за счет равномерного распределения препарата в тесте;</li> <li>- эффективное воздействие на плесневые грибы и патогенные микроорганизмы;</li> <li>- значительно продлевает сроки годности и свежести готовых изделий;</li> <li>- сохранение аромата изделия при длительных сроках хранения;</li> <li>- сохранение ощущения свежести изделия при хранении.</li> </ul> |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



#### Информация о содержании аллергенов и ГМО

| <b>АЛЛЕРГЕН</b>                                        | <b>Присутствие</b> |
|--------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>ЗЛАКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН</b>                        | нет                |
| <b>РАКООБРАЗНЫЕ</b>                                    | нет                |
| <b>ЯЙЦО</b>                                            | нет                |
| <b>РЫБА</b>                                            | нет                |
| <b>ЛЮПИН</b>                                           | нет                |
| <b>СОЯ</b>                                             | нет                |
| <b>МОЛОКО С ЛАКТОЗОЙ</b>                               | нет                |
| <b>ДИОКСИД СЕРЫ/СУЛЬФИТЫ (&gt; 0 МГ/КГ ИЛИ 10МГ/Л)</b> | нет                |
| <b>СЕЛЬДЕРЕЙ</b>                                       | нет                |
| <b>ГОРЧИЦА</b>                                         | нет                |
| <b>КУНЖУТ</b>                                          | нет                |
| <b>ОРЕХИ</b>                                           | нет                |
| <b>АРАХИС</b>                                          | нет                |
| <b>МОЛЛЮСКИ</b>                                        | 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.