



## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

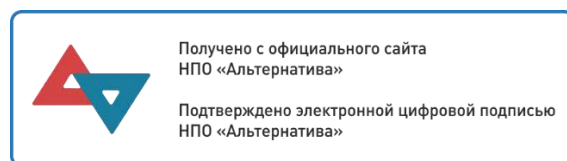
ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155, ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г. Самара

Кор/счет: 30101810200000000607, БИК 043601607, Р/Сч: 40702810156000002258

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс® ТК-3 (концентрат)»
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ООО «НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость Цвет – прозрачная жидкость Запах – очень слабый, специфический Плотность (кг/л) $1,1 \pm 0,01$ (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 (%) < 15%
СОСТАВ	Агент влагоудеживающий (E1520), носитель (E422), консервант (E280), регулятор кислотности (E261).
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199-010-37794199-2015
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксична
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Применяется в качестве продлителя свежести для мучных кондитерских изделий. Вносится вместе с жидкими компонентами. При этом в рецептуре должно быть снижено эквивалентное количество жидкости (воды или яиц). <b><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></b>
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 (ДОЗИРОВКА)	0,5-2% на общую массу компонентов
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры: масса нетто – 6, 12, 24 кг.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	При комнатной температуре
СРОК ГОДНОСТИ	1 год.
ПРЕИМУЩЕСТВА	- российский продукт, цена которого не зависит от колебаний курса иностранной валюты;

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

АЛЛЕРГЕН	Присутствие
<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.