



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

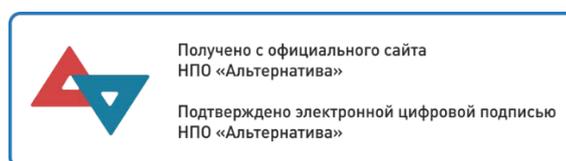
ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155, ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ПАО СБЕРБАНК г. Самара

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс® ТТ» (рецептуры 1 и 2)
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость Цвет – светло-коричневый, прозрачный Запах – очень слабый, специфический Плотность (кг/л) 1,01± 0,01 (20°С) Водородный показатель: рН (10% раствор) 8,0 ± 0,2 Пищевая ценность на 1 л: Белков – 0%; Жиров – 0%; Углеводов – 0% Энергетическая ценность: 0 ккал/0 кДж Содержание золы (сухих веществ)(%) < 15%.
СОСТАВ	Агент влагоудерживающий (Е1520), агент влагоудерживающий (Е422), консервант (Е200), носитель (Е170), консервант (Е262), антиокислитель (Е577), вода
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 10.89.19.290-014-37794199-2017
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксична
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	<u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u> Комплексная пищевая добавка «Униконс ТТ (концентрат)» используется для предотвращения плесневой и микробной порчи продукции. Вносится внутрь или производится внешняя обработка предварительно растворив в воде или др. жидкости.
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	- в процессе хранения цвет продукта может меняться от светло-желтого до коричневого, а консистенция становится более вязкой. Процесс потемнения усиливается после вскрытия тары. Данная особенность на заявленные свойства продукта не влияет. - не изменяет органолептические показатели (вкус, запах) готовых изделий; - не требует снижения рН среды до кислого значения, эффективно действует при нейтральных значениях рН; - термостабилен до температур превышающих 300°С. <i>Примечание: при хранении на дне тары может образовываться жидкий густой осадок. В этом случае препарат перед употреблением необходимо встряхнуть</i>

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	<p>Кондитерская промышленность: дозировка 1-2 гр. «Униконс ТТ» на 1 кг готовой продукции.</p> <p>Молокопереработка: дозировка 1-2 гр. на 1 л жидкости для обработки продукта (творога, творожного продукта).</p> <p>Сыр и сырные продукты: Для обработки продукта используется рабочий раствор препарата Униконс ТТ 2 из расчета 1:20-1:30.</p> <p>Рыбопереработка: Вяленая рыба(икра): дозировка 0,5-1,0 гр. на 1 кг общей массы (рыба+рассол) при посоле. В тузлуке. При сухом посоле 0,5 грамм на 1 кг общей массы рыбы. Для этого необходимо смочить соль раствором Униконса ТТ соответствующей концентрации.</p> <p>Икра: Вносится Униконс ТТ 2 при засолке икры из расчета 0,5-1,0 грамм на 1 кг икры или используют мелкодисперсную обработку рабочим раствором 1:10.</p> <p>Снэковая продукция из мясного сырья: вносится в рассол из расчета 1-2 мл на 1 литр рассола.</p>
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1л, 5 л, 10 л, 50 л.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	1 год. При комнатной температуре. Во вскрытой упаковке – не более 3 мес.
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 в тесте; - 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.