



## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

410071, Саратов, Шелковичная, 186, +7(8452)37-67-02, alternativa-sar@yandex.ru  
ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155

unikons.pro, консервант-для-пива.pф

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс® Дельта» (рецептуры 1 и 2)
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета У рецептуры 1 допускается образование темных включений комплексных соединений при хранении (транспортировке) Запах - специфический Рецептура 1: плотность - 1,25 кг/л Рецептура 2: плотность - 1,1 кг/л Водородный показатель: Рецептура 1: pH (концентрат) - 4,0±0,5; pH Рецептура 2: pH (концентрат) - 8,5±0,5; pH
СОСТАВ	Рецептура 1: Носитель (E466), регулятор кислотности (E577), антиокислитель (E225), консервант (E261), вода. Рецептура 2: Носитель (E466), регулятор кислотности (E577), антиокислитель (E301), консервант (E261), вода.
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199-011-37794199-2016 Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.08036/25 от 14.01.2025
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Хорошо растворим в воде. Не меняет pH среды . Не теряет активности в средах с кислым или щелочным pH. Рецептура 1 термостабильна при режимах пастеризации в температурном диапазоне до 65-70°C Рецептура 2 устойчива при режимах нагрева до 120°C
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	<b>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</b> Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом: Рецептура 1 - 0,1-0,2 мл на 1 кг (л) готовой продукции Рецептура 2 - 0,1-0,5 мл на 1 кг (л) готовой продукции. Дозируют обычно в форфас (купажную емкость) в начале заполнения, либо сразу в тару (кеги).
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	До +30°C В случае заморозки продукции при транспортировке в зимний период допускается выпадение осадка комплексных соединений, исчезающего после размораживания. Для растворения осадка может потребоваться перемешивание. Данные манипуляции на качестве и свойствах продукции не отражаются. При хранении концентрата рецептуры 1 возможно образования небольшого количества флотата комплексных соединений (небольшие черные точки), не влияющих на качество и заявленные характеристики продукции.
СРОК ГОДНОСТИ	1 год. <b>Срок годности после вскрытия тары - 1 месяц</b>

## 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>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.