



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

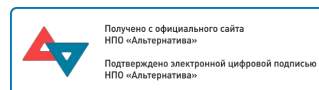
410071, Саратов, Шелковичная, 186, +7(8452)37-67-02, alternativa-sar@yandex.ru
ИНН/КПП: 6455055692 / 645501001, ОГРН: 1126455001155

unikons.pro

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс®»	
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»	
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость, вязкость – 890 мПа. Цвет - от светло-желтого до коричневого цвета. Запах – слабый, специфический. Плотность – 1,0 кг/л. Водородный показатель: рН (концентрат) – 8,0±1,0; рН (рабочий раствор 1:20) – 6,0±1,0 Допускается опалесценция. Содержание сухих веществ – до 35%.	
СОСТАВ	Носитель (E466), носитель (E422), регулятор кислотности (E262), Консервант (E202), консервант (E211), антиокислитель (дигидрохверцетин), вода.	
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199 - 008-37794199-2015 Декларация о соответствии Регистрационный номер: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.07961/25 Дата регистрации декларации: 14.01.2025	
ДЕЙСТВИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ГРУППЫ МИКРООРГАНИЗМОВ И ГРИБОВ:	<ul style="list-style-type: none">• золотистый стафилококк• bacillus cereus• кишечная палочка• синегнойная палочка	<ul style="list-style-type: none">• сальмонелла• грибы рода Кандида• вирус простого герпеса• плесневые грибы
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксичен. Не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсibiliзирующим действием. Не влияет на геном человека и животных. Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций	
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Хорошо растворим в воде, не меняет рН среды, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным рН.	
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180°C ¹	

¹ Справочно: хлебные изделия выпекают при температуре паровоздушной среды 200-280°C, при этом температура в центре изделия составляет 96-97°C, а температура корки к концу выпечки 160-180°C.



СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ	Молокоперерабатывающая промышленность, предприятия по производству кулинарной, снеговой продукции и полуфабрикатов, пивобезалкогольная отрасль и др.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	<u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u> Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1-1 мл на 1 кг (л) готовой продукции с предварительным растворением в воде. Первые, вторые блюда внесение любым технологически удобным способом из расчета 0,1-1 мл на 1 кг (л) продукции при варке с предварительным растворением в воде. Внешняя обработка методом замачивания или орошения. Приготовление раствора из расчета 1 часть добавки на 10-20 частей воды.
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	-15 °С до +30 °С
СРОК ГОДНОСТИ ПРЕПАРАТА	В закрытой производственной таре – 1 год, во вскрытой таре – 3 месяца
СРОК ГОДНОСТИ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	Рабочие растворы имеют ограниченный срок годности. Лучше использовать свежеприготовленные растворы средства.

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.