



Спецификация

Улучшитель теста 12

Добавки пищевые фасованные. Эмульгатор.

Арт№8059

Внешний вид:	Сыпучий порошок белого цвета .	
Запах:	Без запаха	
Вкус	Без вкуса	
Микробиологические показатели:	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	- 5x10 ⁴
	БГКП (колиформы), не допускаются	- в 0,1г
	Патогенные м.о., в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	- в 25,0г
	Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г (см ³), не допускаются	- в 100г
Содержание токсичных элементов:	Свинец - не более 10,0 мг/кг	
	Ртуть - не более 1,0 мг/кг	
	Мышьяк - не более 3,0 мг/кг	
	Кадмий - не более 1,0 мг/кг	
Состав:	Е472с: эфиры лимонной кислоты и моно- и диглицеридов	
Область применения:	Тесто для пельменей (в виде предварительно подготовленного геля: эмульгатор смешиваем с горячей (80С) водой в соотношении 1:4, затем охлаждаем до 8С. Полученный гель может храниться 48 часов.	
Рекомендуемая дозировка:	1,5 кг геля на 100 кг теста	
Вид упаковки:	Пакет, мешок	
Условия и срок хранения:	Хранить в сухом прохладном месте при температуре не более +23С ⁰ в закрытой упаковке. Срок хранения 2 года от указанной даты изготовления (в первоначальной упаковке), относительной влажности воздуха не более 75%.	
ГМИ	Генетически не модифицирован	