

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20430-4.0EN

GRINDSTED® FF 1113

Система стабилизаторов

Описание

GRINDSTED® FF 1113 – порошкообразная смесь пищевых стабилизаторов беловатого цвета.

Сферы применения

Майонез.

Потенциальные преимущества

- Обеспечивает кремоватую консистенцию
- Максимально функциональные свойства проявляются при холодной технологии
- Повышает вязкость и стабильность
- Функциональные свойства не зависят от уровня pH
- Улучшает термостабильность.

Рекомендуемый уровень дозировки

(От общего количества продукта, если не указано иное)

Майонез 0.1-0.5 %

Рекомендации по применению

GRINDSTED® FF 1113 можно смешать с другими сухими ингредиентами до стадии добавления воды. Существует также альтернативный способ: 1 часть GRINDSTED® FF 1113 смешивают с 2 частями масла. Когда все ингредиенты диспергированы в масле, смесь при энергичном размешивании добавляют в воду.

GRINDSTED® FF 1113 можно также добавлять с крахмалом, если использовать заранее подготовленную крахмальную основу.

Состав

Гуаровая камедь – E412
Ксантановая камедь – E415
Камедь рожкового дерева – E410.

Свойства

Потери при сушке макс. 14 %
Зольность макс. 5 %

Микробиологическая спецификация

ОМЧ	макс. 10,000/ г
Дрожжи и плесень	макс. 500/ г
Колиформы	отсутствуют в 1 г
Сальмонелла	отсутствуют в 25 г
Staphylococcus aureus	отсутствуют в 1 г
Listeria monocytogenes	отсутствуют в 25 г
Bacillus cereus	макс. 100/ г
Сульфитредуцирующая кло-стридия	макс. 10/ г

Содержание тяжёлых металлов

Мышьяк (As)	макс. 3 мг/кг
Свинец (Pb)	макс. 2 мг/кг
Ртуть (Hg)	макс. 1 мг/кг
Кадмий (Cd)	макс. 1 мг/кг
Тяжёлые металлы (как Pb)	макс. 20 мг/кг

Питательная ценность

(примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность	190 ккал/ 780 кДж
Белки	5 г
Углеводы	1 г
- из которых сахара	отсутствуют
Жир	< 1 г
- из него насыщенного	отсутствует
Трансизомеры жирных кислот	отсутствуют
Клетчатка	81 г
Натрий	< 1 г

Условия хранения

GRINDSTED® FF 1113 хранить при температуре, не превышающей 30°C, и относительной влажности 80%. Избегать близости с пахучими веществами.

Годеи в течение 3 лет от даты изготовления при условии хранения в ненарушенной упаковке.

Упаковка

Мешки по 25 кг NETTO (55.1 фунтов).

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 20430-4.0EN

GRINDSTED® FF 1113

Система стабилизаторов

Чистота и юридический статус

Добавки, входящие в состав GRINDSTED® FF 1113, соответствуют всем спецификациям, установленным FAO/ ВОЗ, ЕС и Пищевым Химическим Кодексом в части, их касающейся.

Касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства различаются от страны к стране. Информация о юридическом статусе данного продукта может быть предоставлена по дополнительному требованию.

Меры безопасности при использовании продукта.

Инструкция по безопасности предоставляется по дополнительному запросу.

ГМО статус

Согласно Постановлениям ЕС № 1829 / 2003 и 1830 / 2003:

Сырьё и технологические добавки, используемые при производстве данного продукта, не содержат и не состоят из генетически модифицированных организмов (ГМО), а также не производятся из ГМО. Происхождение применяемого в производстве сырья отслеживается, достоверно подтверждено и проходит надлежащий контроль. Уровень случайной и неизбежной возможности кросс-контаминации не превышает допустимого предела – 0.9%. За основу подтверждающей документации взят опросный лист поставщика

Содержание аллергенов

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные:

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые культуры, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яичные продукты	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые бобы	
	X	Молочные продукты (включая лактозу)	1)
	X	Орехи	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	Макс. 1 мг/кг от LBG
	X	Люпин	
	X	Моллюски	

Согласно Директиве Комиссии 2007/68/ЕС: Пшеница основанная на декстрозе включена в список пищевых ингредиентов и веществ, которые были временно исключены из Приложения IIIa к Директиве 2000/13/ЕС.

1) Ингредиенты используются на общих производственных линиях, и не исключён потенциальный перенос свойств продукта.