

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 237454-1.3RU

### GRINDSTED® SB 555

Система стабилизаторов

#### Описание

GRINDSTED® SB 555 – порошкообразная смесь пищевых стабилизаторов беловатого цвета.

#### Сферы применения

Молочные продукты.

#### Потенциальные преимущества

- Повышает вязкость;
- Улучшает консистенцию и текстуру;
- Снижает риск синерезиса;

#### Рекомендуемый уровень дозировки

(От общего количества продукта, если не указано иное)

Йогурт

Жирность 0,0 %	1,1-1,5 %
Жирность 1,0-1,5 %	1,0-1,2 %
Жирность 3,0-3,5 %	0,7-1,1 %

Сметана

Жирность 18 %	0,2 - 0,7 %
Жирность 30 %	0,1 - 0,5 %

#### Рекомендации по применению

GRINDSTED® SB 555 необходимо добавить в молоко до процесса гомогенизации, пастеризации и внесения культуры. Максимальная температура гомогенизации 65°C.

#### Состав

- Дикрахмаладипат ацетилованный - E1422
- Пектин - E440, нормализованный сахаром

#### Свойства

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

Потери при сушке	макс. 16 %
Зольность	макс. 2 %

#### Микробиологическая спецификация

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

ОМЧ	макс. 10,000/ г
Дрожжи и плесень	макс. 500/ г
Сальмонелла	отсутствует в 25 г
Staphylococcus aureus	отсутствует в 1 г
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 г
Bacillus cereus	макс. 100/ г
Sulphite –reducing clostridia	макс.10/г
Enterobacteria	макс. 100/ г
E.coli	отсутствует в 1 г

#### Содержание тяжёлых металлов

(Информация о методах анализа предоставляется по дополнительному требованию)

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 (по Pb)	макс. 20 мг/кг

#### Питательная ценность

(Примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность	350 ккал/ 1,4900 кДж
Белки	< 1 г
Углеводы	87 г
- из которых сахар	отсутствуют
Жиры	отсутствуют
- из которых насыщенные	отсутствуют
Транс-изомеры жирных кислот	отсутствуют
Клетчатка	отсутствуют
Натрий	отсутствуют

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на собственных исследованиях и технологических разработках, и, насколько нам известно, является надежной. Однако, потребители должны руководствоваться лишь результатами собственных испытаний для подтверждения приемлемости применения продукции в своих целях. Утверждения, содержащиеся в данной публикации, ни в коей мере не следует рассматривать в качестве гарантий, в выраженной или скрытой форме, и никакие претензии по ответственности за нарушение каких-либо патентов и авторских прав к рассмотрению не принимаются.

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА – PD 237454-1.3RU

### GRINDSTED® SB 555

Система стабилизаторов

#### Условия хранения

GRINDSTED® SB 555 следует хранить при температуре не выше 30°C и относительной влажности 80%. Избегать близости с пахучими веществами.

Годеен в течение 2 лет от даты изготовления при условии хранения в ненарушенной упаковке.

#### Упаковка

Мешки по 15 кг NETTO (33,1 фунта).

Промышленная паллета 375 кг

Код ТНВЭД 2106.90

#### Чистота и юридический статус

Добавки, содержащиеся в GRINDSTED® SB 555, соответствуют всем спецификациям, установленным ФАО/ ВОЗ, ЕС и Пищевым Химическим Кодексом в части, их касающихся.

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.

#### Страна происхождения

Дания.

#### 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 объектов (ГМО), а также не производятся из ГМО. Уровень случайной и неизбежной возможности кросс-контаминации не превышает допустимых пределов 0.9%. За основу подтверждающей документации взят опросный лист поставщика.

#### Аллергены

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

(Максимум дозировок основанных на общем количестве продукта).

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые	
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	1)
	X	Орех	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
X		Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	Макс. 50 мг/кг от кол-ва крахмала и декстрозы
	X	Люпин	
	X	Моллюски	

Согласно Директиве Комиссии 2007/68/ЕС:

Пшеничная декстроза включена в список пищевых ингредиентов или веществ, которые были временно исключены из Приложения IIIа к Директиве 2000/13/ЕС.

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