

# Imperovo Foods

## Сухой белок гелеобразующий



|                               |   |                           |                            |
|-------------------------------|---|---------------------------|----------------------------|
| Назначение                    | Используется в качестве ингредиента для приготовления кондитерских, хлебобулочных, мясных изделий, для изготовления крабовых палочек.   |                           |                            |
| Свойства                      | Преимущество этого продукта – высокая способность к гелеобразованию и гидратации. Кроме того, по сравнению с жидкими продуктами, порошок является более удобным для хранения и перевозки.   |                           |                            |
| Характеристики продукта       | Высушенный распылением, пастеризованный, обессахаренный яичный белок. 100 г порошка, растворенные в 700 г воды, соответствуют 800 г свежего яичного белка (около 25 яиц). Перед использованием рекомендуется дать раствору отстояться до полной абсорбции воды. |                           |                            |
| Состав                        | Белок сухой.  |                           |                            |
| Хранение                      | В темном, сухом, хорошо вентилируемом помещении.  |                           |                            |
| Срок годности                 | При температуре 2°C: 24 месяца.<br>При температуре 20°C: 12 месяцев.  |                           |                            |
| Упаковка                      | Голубой полиэтиленовый пакет в картонной коробке, масса нетто – 20 кг.  |                           |                            |
| Дата производства             | Указана на упаковке в такой последовательности: день производства, месяц производства, год производства.  |                           |                            |
|                               |   | Средние показатели        | Гарантированные показатели |
| Статистические показатели     | рН-показатель   | 6,5-8,0                   | 6,5-8,0                    |
|                               | Влага   | 6,0-8,0%                  | 6,0-8,0%                   |
|                               | Сила геля   | >650 г/см <sup>2</sup>    | 650 г/см <sup>2</sup>      |
|                               | Белки   | >80,0%                    | >80,0%                     |
|                               | Содержание жира   | <0,5%                     | <0,5%                      |
|                               | Растворимость   | >90,0%                    | >90,0%                     |
| Микробиологические показатели | Общее количество бактерий   | <5,000/г                  | <5,000/г                   |
|                               | Enterobacteriaceae  | <10/г                     | <10/г                      |
|                               | Salmonella  | Отсутствуют/25г           | Отсутствуют/25г            |
|                               | Staph. aureus   | Отсутствуют/0,01г         | Отсутствуют/0,01г          |
|                               | Энергетическая ценность   | Около 1450 кДж / 320 ккал | Около 1450 кДж / 320 ккал  |

**Обратите внимание!** Поскольку отбор и упаковка образцов не являются частью обычного производственного цикла коммерческого товара, микробиологические качества образцов могут быть несколько ниже по сравнению с нормальным качеством этого типа продуктов. Информация, представленная в этом документе, является точной и достоверной на момент его публикации. Однако, потребителям следует провести собственные тесты, чтобы точно определить соответствие продуктов их потребностям. Приведенные здесь утверждения не следует рассматривать как любую гарантию, прямую или косвенную; за нарушение патентных прав предусмотрена ответственность.