

КАЗЕИНАТ НАТРИЯ - СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА: КАЗЕИНАТ НАТРИЯ

2. СОСТАВ: Кислый казеин (молоко), карбонат натрия

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ: Продукт, полученный из кислого казеина путем нейтрализации карбонатом натрия.

4. НАЗНАЧЕНИЕ: Используется в пищевой промышленности в качестве пищевой добавки для загущения, текстурирования и стабилизации различных пищевых продуктов.

5. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: BARTEX Sp. z o.o. Польша, ЕС

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Цвет	Типичный для продукта, от белого до светло-кремового
Вкус и запах	Типичный для продукта, без постороннего привкуса и запаха
Внешность	Рассыпчатый порошок, однородный мелкодисперсный

7. ТРЕБОВАНИЯ К ХИМИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВАМ:

Жир (молоко)	Не более 1,5-2,0 %
Влага	Не более 6,0 %
Белок сухое вещество	Минимум 90.0 %
Механические примеси	диск А макс В
Кислотность в рН	6,0-7,5
Лактоза	Максимум 1,0%
Зола	Максимум 4,5%
Антибиотики	Отрицательная

8. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Общее количество пластин / 1 г	макс. 10 000 /г
Коллиформные/0,1г	Отрицательная
Сальмонелла/ 25г	Отрицательная
Listeria monocytogenes/25г	Отрицательная

9. СРОК ГОДНОСТИ/УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

Срок годности	12-24 месяца с даты производства
Температура	≤ 20-25°C
Относительная влажность	≤ 65 %

10. УПАКОВКА:

Мешок:	25 кг, мешки с полиэтиленовой подкладкой.
--------	---

11. ТРАНСПОРТ - транспортное средство, защищающее продукт от повреждений, влаги или других опасностей.
Действующие санитарные нормы.



12. МАРКИРОВКА: в соответствии с действующим законодательством и нормативными актами ЕС.

13. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГРЯЗНЯЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ - тяжелые металлы, афлатоксины М1, пестициды, диоксин - в соответствии с действующим законодательством.

14. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (100 Г):

Энергетическая ценность	1536 кДж/352 ккал
Жир	1,0 г
Углеводы	0,6г
Белок	90,0г

15. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ - спецификация соответствует действующему законодательству.

16. ДЕКЛАРАЦИЯ АЛЛЕРГИКОВ

Список аллергенов	Содержит :	Возможное пересечение загрязнения	Природа вещества и производные продукты
	Да / Нет	s : Да / Нет	
Арахис и продукты из него	НЕТ	НЕТ	
Яйца и продукты из них	НЕТ	НЕТ	
Орехи и продукты из них	НЕТ	НЕТ	

Молоко и продукты из него (включая лактозу)	ДА	НЕТ	Молочные белки, лактоза
Соевые бобы и продукты из них	НЕТ	НЕТ	
Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг на кг/литр	НЕТ	НЕТ	
Сельдерей и продукты из него	НЕТ	НЕТ	
Семена сезама и продукты из них	НЕТ	НЕТ	
Горчица и продукты из нее	НЕТ	НЕТ	
Люпины и продукты из них	НЕТ	НЕТ	
Моллюски и продукты из них	НЕТ	НЕТ	

17. ДЕКЛАРАЦИЯ О ГМО/ИОНИЗАЦИИ

Этот продукт не содержит и не был произведен из генетически модифицированных организмов.
Не подвергается ионизационной обработке.

18. ДЕКЛАРАЦИЯ

Упаковка, контактировавшая с продуктом, соответствует регламенту CE10/2011.

Краткое описание продукта:

Казеинат натрия, как ингредиент, широко применяется в производстве продуктов питания, косметики и средств личной гигиены.

Казеин составляет около 80% белка в коровьем молоке, а сыворотка составляет оставшиеся 20%.

Уникальные свойства плавления казеината натрия делают его незаменимым ингредиентом в производстве натуральных и переработанных сыров, а его пенообразующие свойства делают его идеальной добавкой в таких продуктах, как взбитые сливки и мороженое.

Казеинат натрия обладает высокой способностью поглощать воду – это означает, что его можно использовать для изменения текстуры продуктов, таких как тесто и выпечка, приготовленная в промышленных масштабах.

Он также часто используется в качестве эмульгатора для удержания жиров и масел в суспензии в таких продуктах, как переработанное и консервированное мясо.

Казеинат натрия является востребованным белковым продуктом в протеиновых порошках, батончиках и заменителях пищи, потому что он богатым высококачественным и полноценным белком. Данные белки считаются полноценными, потому что они содержат все девять незаменимых аминокислот, которые необходимы организму для поддержания здоровья.

Казеин стимулирует рост и восстановление мышечной ткани, что делает его популярным при производстве протеиновых добавок для спортсменов. Благодаря своему аминокислотному профилю казеинат натрия часто используется в качестве источника белка в детских смесях.

Другие способы применения казеината натрия:

для изменения текстуры и химической стабильности ряда фармацевтических препаратов, мыла, косметики и средств личной гигиены.

ООО DESTCO INDUSTRY SERVICES

Узбекистан, г. Ташкент, ул. Паркентская 241. ИНН 309559634
e-mail: i.kuliyev@hermes-capital.de тел. +998 91 1657881

Представительство Hermes Capital GmbH (Германия) в Республике Узбекистан



DESTCO
....together for the Best