

Экофос М10 или (эквивалент)

Описание	Комплексная пищевая добавка.
Внешний вид	Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.
Цвет	Белый.
Состав	Стабилизаторы E450(iii), E452(i), регулятор кислотности E451(i).
Дозировка	0,2 – 0,35 % к массе готового продукта.
Область применения	Для всех видов колбасных изделий и эмульсий, консервов, паштетов и т.д.
Технологический процесс	Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья.
Упаковка	Поставляется в многослойных бумажных мешках 25 кг нетто.
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок хранения	Не менее 24 месяца

Показатели физико-химические		
Фосфор, в пересчете на P ₂ O ₅ , %		54,0 ± 1,0
Влага, %, не более		10,0
pH 1 % раствора при температуре 20 °С		8,9 ± 0,2

Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение)		
Белки		0,0 г
Жиры		0,0 г
Углеводы,		0,0 г
в том числе, сахар (сахароза)		0,0 г
Пищевые волокна		0,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)		0,0 кДж/ 0,0 ккал

Показатели безопасности		
Токсичные элементы	Свинец, мг/кг, не более	4,0
	Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
	Кадмий, мг/кг, не более	1,0
	Ртуть, мг/кг, не более	1,0

Показатели микробиологические

Экофос М10 или (эквивалент)

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта, не более		1000
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	5,0
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	50

Наличие наиболее распространенных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указанных в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	
1) арахис и продукты его переработки	нет
2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет
3) горчица и продукты ее переработки	нет
4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	нет
5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет
6) кунжут и продукты его переработки	нет
7) люпин и продукты его переработки	нет
8) моллюски и продукты их переработки	нет
9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет
10) орехи и продукты их переработки	нет
11) ракообразные и продукты их переработки	нет
12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	нет
13) сельдерей и продукты его переработки	нет
14) соя и продукты ее переработки	нет
15) яйца и продукты их переработки	нет