

## Миксаром Ф Молочная или (эквивалент)

<b>Описание</b>	Комплексная пищевая добавка.
<b>Внешний вид</b>	Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.
<b>Цвет</b>	От светло-бежевого до бежевого.
<b>Состав</b>	Стабилизаторы E450(iii), E450(i), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, соль пищевая, экстракты натуральных специй (мускатный орех, кардамон).
<b>Дозировка</b>	7,0 – 9,0 г/кг фарша.
<b>Область применения</b>	Применяется в производстве вареных колбасных изделий.
<b>Технологический процесс</b>	Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья.
<b>Упаковка</b>	Поставляется в пакетах 1 кг нетто.
<b>Условия хранения</b>	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
<b>Срок хранения</b>	не менее 24 месяца

Показатели физико-химические		
Фосфор, в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , %		14,0 ± 1,0
Влага, %, не более		12,0
pH 1 % раствора при температуре 20 °С		7,0 – 9,0

Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение)	
Белки	0,0 г
Жиры	0,0 г
Углеводы,	32,3 г
в том числе, сахар (сахароза)	0,0 г
Пищевые волокна	0,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	548,9 кДж/ 129,1 ккал

Показатели безопасности		
Токсичные элементы	Свинец, мг/кг, не более	0,5
	Мышьяк, мг/кг, не более	0,5
	Кадмий, мг/кг, не более	0,1
	Ртуть, мг/кг, не более	0,02
Пестициды	ГХКЦ (альфа, бета, гамма-изомеры), мг/кг, не более	0,5
	ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,05

Показатели микробиологические
-------------------------------

**Миксаром Ф Молочная или (эквивалент)**

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта, не более		1,0 x 10 <sup>4</sup>
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени (в сумме), КОЕ/г, не более		100
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	1,0
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

<b>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»</b>	
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