

# Спецификация продукта



ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА – ЗАГУСТИТЕЛЬ

**PURITY HPC**

МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ ГОРЯЧЕГО НАБУХАНИЯ

изготовлено по **СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ**

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Произведено</b>                 | Ingredion ,Germany                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Состав</b>                      | Модифицированный крахмал горячего набухания (1422).                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Описание</b>                    | <b>PURITY HPC</b> Химический модифицированный пищевой крахмал из восковой кукурузы.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Рекомендуемые дозировки, %*</b> | (0,4 – 5) % в зависимости от области применения<br>* Дозировки могут изменяться в зависимости от способа производства и структуры готового продукта.                                                                                                                                                                                            |
| <b>Область применения</b>          | <b>PURITY HPC</b> применяется при производстве следующей продукции: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Кетчупы;</li><li>➤ Джемы;</li><li>➤ Кисломолочные продукты.</li></ul>                                                                                                                                                               |
| <b>Преимущества</b>                | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>PURITY HPC</b> позволяет придать требуемую текстуру готовому продукту;</li><li>✓ Обеспечивает длительную стабильность готовому продукту;</li><li>✓ Выдерживает высокие механические нагрузки;</li><li>✓ Кислотоустойчивый;</li><li>✓ Гарантирует получение продукта стандартного качества.</li></ul> |

**«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**



**ЕВРОСНАБ**

Представительство в  
России  
ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва,  
109052, Автомобильный  
проезд, 10  
Тел.: +7 495 988 73 73  
Факс: +7 495 507 14 62  
E-mail: info@eurosnab.com  
Web: www.eurosnab.com

Представительство в  
Казахстане  
ЕВРОСНАБ, Казахстан, г.Алматы,  
050000, ул.Аль-Фараби, 7  
БЦ Нурлы-Тау 4А, офис 39  
Тел.: +7 727 311 06 84  
Факс: +7 727 311 06 39  
E-mail: info\_kz@eurosnab.com  
Web: www.eurosnab.com

Представительство в  
Узбекистане  
ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент,  
100005, ул.Фаргона Йули, 23/31  
Тел.: + 998 71 299 86 96  
Тел.: + 998 71 299 86 97  
Факс: + 998 71 299 86 98  
E-mail: info\_uz@eurosnab.com  
Web: www.eurosnab.com

# Спецификация продукта



ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА - ЗАГУСТИТЕЛЬ

PURITY HPC

МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ ГОРЯЧЕГО НАБУХАНИЯ

изготовлено по СТАНДАРТУ ЕВРОСНАБ

## Технологическая инструкция

Основные этапы производства пищевых продуктов с применением **PURITY HPC** соответствуют общепринятым технологическим схемам и процессам.

- При производстве кетчупа **PURITY HPC** вносится в виде крахмального молока при температуре 60 градусов в общую массу.

## Органолептические показатели

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| Внешний вид | Аморфный порошок                    |
| Цвет        | Белый                               |
| Запах       | Соответствует данному виду продукта |

## Физико-химические показатели

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| рН 20% водного раствора | 6,2 |
| Влажность, %            | 9   |
| Вязкость MVA            | 300 |

## Хранение

Продукт должен храниться в сухом, прохладном (до 25°C) месте. Срок годности 24 месяцев со дня изготовления.

## Упаковка

**PURITY HPC** упаковывается в 25 кг бумажные мешки.

«ЕВРОСНАБ» - ТЕХНОЛОГИИ И СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



ЕВРОСНАБ

Представительство в  
России  
ЕВРОСНАБ, Россия, г.Москва,  
109052, Автомобильный  
проезд, 10  
Тел.: +7 495 988 73 73  
Факс: +7 495 507 14 62  
E-mail: info@eurosnab.com  
Web: www.eurosnab.com

Представительство в  
Казахстане  
ЕВРОСНАБ, Казахстан, г.Алматы,  
050000, ул.Аль-Фараби, 7  
БЦ Нурлы-Тай 4А, офис 39  
Тел.: +7 727 311 06 84  
Факс: +7 727 311 06 39  
E-mail: info\_kz@eurosnab.com  
Web: www.eurosnab.com

Представительство в  
Узбекистане  
ЕВРОСНАБ, Узбекистан, г.Ташкент,  
100005, ул.Фаргона Йули, 23/31  
Тел.: +998 71 299 86 96  
Тел.: +998 71 299 86 97  
Факс: +998 71 299 86 98  
E-mail: info\_uz@eurosnab.com  
Web: www.eurosnab.com