

ООО «УНИКОНС»

г. САРАТОВ, ул. ИМ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО Н.Г., д. 153, офис 1205
ИНН 6450114094 КПП 645001001
<https://униконс.рф>

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	Комплексная пищевая добавка «Униконс®»	
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ООО «Униконс»	
ОПИСАНИЕ	Вязкая жидкость, вязкость - 890 мПа. Цвет - от светло-желтого до коричневого цвета. Запах – слабый, специфический. Плотность - 1,0 кг/л. Водородный показатель: рН (концентрат) – 8,0±1,0; рН (рабочий раствор 1:20) – 6,0±1,0 Допускается опалесценция. Содержание сухих веществ – до 35%.	
СОСТАВ	Носитель (Е466), носитель (Е422), регулятор кислотности (Е262), Консервант (Е202), консервант (Е211), антиокислитель (дигидрохверцетин), вода.	
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 9199 - 008-37794199-2015 Декларация о соответствии Регистрационный номер: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА05.В.28850/22 Дата регистрации декларации: 02.08.2022 г.	
ДЕЙСТВИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ГРУППЫ МИКРООРГАНИЗМОВ И ГРИБОВ:	<ul style="list-style-type: none">• золотистый стафилококк• bacillus cereus• кишечная палочка• синегнойная палочка	<ul style="list-style-type: none">• сальмонелла• грибы рода Кандида• вирус простого герпеса• плесневые грибы
ТОКСИЧНОСТЬ	Нетоксичен. Не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных. Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций	
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	Хорошо растворим в воде, не меняет рН среды, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным рН.	
СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180 ⁰ С ¹	

¹ Справочно: хлебные изделия выпекают при температуре паровоздушной среды 200—280⁰С, при этом температура в центре изделия составляет 96-97⁰С, а температура корки к концу выпечки 160-180⁰С.

СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ	Молокоперерабатывающая промышленность, предприятия по производству кулинарной, снеговой продукции и полуфабрикатов, пивобезалкогольная отрасль и др.
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	<p><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></p> <p>Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл на 1 кг (л) готовой продукции с предварительным растворением в воде.</p> <p>Первые, вторые блюда внесение любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл на 1 кг (л) продукции при варке с предварительным растворением в воде.</p> <p>Внешняя обработка методом замачивания или орошения. Приготовление раствора из расчета 1 часть добавки на 10-20 частей воды.</p>
ФОРМА ВЫПУСКА	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	-15 °С до +30 °С
СРОК ГОДНОСТИ ПРЕПАРАТА	В закрытой производственной таре - 1 год, во вскрытой таре – 3 месяца
СРОК ГОДНОСТИ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ	Рабочие растворы имеют ограниченный срок годности. Лучше использовать свежеприготовленные растворы средства.