



Карта продукта

Комплексная пищевая добавка

БИОВАР® К-1

Препарат для предотвращения кристаллизации сахара в сахаристых кондитерских изделиях и обеспечения прозрачности напитков.

Описание

Комплексный препарат, активным веществом которого является β -фруктофуранозидаза (инвертаза), полученная из штамма дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. Преобразует сахарозу в глюкозу и фруктозу. Для предотвращения кристаллизации сахара в изготовлении сахаристых кондитерских изделий, соков и получения глюкозно-фруктозных сиропов.

Активность 80000 ед/г

Условия для использования:

при pH 3,5-5,5 t=40-65°C,

оптимально

при pH=4,5 при t=60°C

При t=85°C активность фермента не более 5%.

Инактивация при t=90°C

Назначение

Сахаристые кондитерские изделия (шоколадные конфеты с начинкой, помадные конфеты, зефир, пастила), соки, ликеры; получение глюкозно-фруктозных сиропов.

Свойства

- продлевает срок свежести сахаристых кондитерских изделий;
- предотвращает кристаллизацию сахара;
- преобразует крахмал в жидкость.

Способ применения

БИОВАР® К-1 предварительно растворить в воде или сиропе, или сделать предварительную смесь с сахаром. При высокой температуре (свыше 70°C) фермент теряет часть своей активности, поэтому желательно вносить его в продукт после варки или пастеризации.

Дозировка

0,001-0,005% от массы изделия. Правильность выбранной дозировки подтверждать результатами по минимально возможной партии в производстве.

Хранение

При температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

Срок годности

24 месяца в упаковке производителя при соблюдении рекомендуемых условий хранения.

Упаковка

Полиэтиленовый мешок в многослойном бумажном мешке. Масса Нетто - 25 кг.

Безопасность

Продукт имеет все разрешительные документы, подтверждающие соответствие требованиям законодательства РФ.

Продукция соответствует требованиям ТУ 9291-006-96240533-2015

Вся информация, предоставленная Покупателю о применении Товара, носит рекомендательный характер, не освобождает Покупателя от проведения собственных испытаний с учетом имеющегося оборудования и технологических процессов, и не может являться основанием для предъявления претензий по качеству готовых изделий. Рецептуры готовых изделий с использованием поставляемого сырья разрабатывает покупатель на свое усмотрение и под свою ответственность.

ООО «БАРГУС продакшн», 188501, Россия, Ленинградская обл., Ломоносовский р-н, дер. Санино, д.42 Б
Организация с сертифицированной системой менеджмента безопасности пищевых продуктов по схеме FSSC 22000

8 800 707 08 70



Спецификация
Комплексная пищевая добавка
БИОВАР® К-1
ТУ 9291-006-96240533-2015

Применение: препарат для применения в кондитерской, крахмалопоточной промышленности, в производстве соков и ликеров.

Состав: декстроза, инвертаза.

Физико-химические показатели

Внешний вид	Порошок, допускается незначительное количество агломератов, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От белого до светло-желтого
Запах	Нейтральный
Влажность	Не более 15%
Кислотность 1% р-ра, pH	4,5-7,0
Зольность, % не более	2,0
Влажность, % не более	15,0

Микробиологические нормативы

Наименование показателя	Значение показателя	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25

Токсичные элементы, пестициды

Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни	
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
Пестициды, мг/кг, не более	Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05

Упаковка: многослойный бумажный мешок 25 кг.

Условия хранения: хранить в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

Срок годности: 24 месяца.