



Fiberstar Inc., США

Натуральные улучшенные
апельсиновые волокна
«Цитри-Фай»



ингредиенты для пищевой промышленности

Пищевые натуральные волокна «Цитри-Фай»

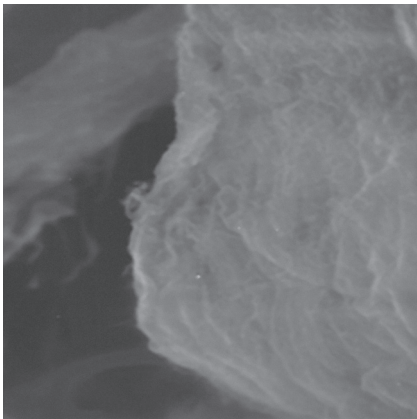
Компания ООО «Джорджия» на Российском рынке с 1994 года представляет широкий ассортимент ингредиентов для производства мясной, молочной, масложировой, рыбной, снековой, хлебобулочной продукции, продуктов функционального назначения, мороженого, сухих смесей, а также продуктов быстрого приготовления. Сейчас компания предлагает серию натуральных апельсиновых волокон «Citri-Fi®» («Цитри-Фай») производства завода Fiberstar Inc., США.

Технология получения пищевых волокон «Цитри-Фай» — экологически чистое и безотходное производство. Натуральное сырье (апельсиновая мякоть) обрабатывается механическим способом, который включает в себя увеличение площади поверхности волокна за счет открытия и расширения структурной ячейки волокна.

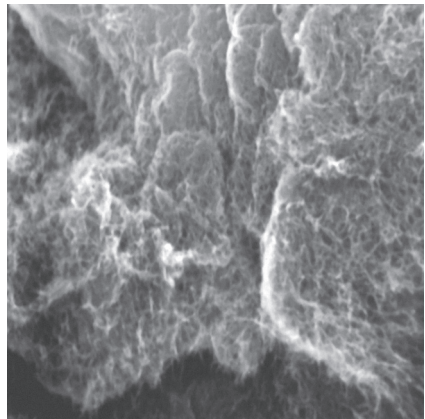
«Цитри-Фай»

Гелиевая структура

**До
механической обработки**



**После
механической обработки**



Такая структура способна удерживать большое количество воды (1 часть волокна соединяет до 15 частей воды) и сохранить ее при замораживании/размораживании, различных температурных режимах тепловой обработки. «Цитри-Фай» содержит около 80% диетического волокна, которое включает в себя приблизительно 50% растворимого волокна (натурального пектина) и 50% нерастворимого волокна, а также содержит белок. Для сравнения влагоудерживающей способности «Цитри-Фай» с другими волокнами, был проведен следующий эксперимент: образцы по 5 грамм разного вида пищевого волокна, в том числе и апельсинового волокна «Цитри-Фай» разбавили

в 25 граммах воды для получения гомогенной массы и поместили в духовку на 20 минут при температуре 150 С°. Масса образцов была измерена вначале и в конце процесса, тем самым была рассчитана потеря выхода продукта (в процентах):

Виды пищевых волокон	Потеря выхода, %
Citri-Fi 200 FG	29.0%
Citri-Fi 100	29.0%
Citri-Fi 200	30.3%
Citri-Fi 100 FG	31.3%
Citri-Fi 200 M40	31.9%
Citri-Fi 300 FG	34.1%
Citri-Fi 100 M40	35.5%
Citri-Fi 300 M40	36.5%
Морковная клетчатка	39.1%
Целлюлоза	50.4%
Овсяное волокно	54.9%
Пшеничная клетчатка	58.2%

По результатам эксперимента видно, что наименьшая потеря выхода у образца с содержанием волокна «Цитри-Фай». Это подтверждает, что «Цитри-Фай» не только удерживает в несколько раз больше воды, чем другие виды пищевых волокон (пшеничных, морковных, овсяных), но и обладает такими свойствами, как термостабильность.

Высокий показатель влагоудерживающей способности не единственное преимущество пищевых волокон «Цитри-Фай». «Цитри-Фай» также имеет способность стабилизировать жировые эмульсии.



По органолептическим показателям «Цитри-Фай» представляет собой порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом. Срок хранения не более 36 мес. при температуре не ниже 0 °С и не выше 32 °С и относительной влажности воздуха 30-75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения. Высокие функционально-технологические свойства в сочетании с биологической ценностью относят их к полифункциональным волокнам для пищевой промышленности.

№	Наименование товара	Дозировка	Упаковка	
1.	Пищевое цитрусовое волокно («Цитри-Фай 100») («Citri-Fi®100») (апельсиновое волокно)	Цитри-Фай 100 Крупный помол	0.1-3%	20 кг
		Цитри-Фай 100FG Средний помол	0.1-3%	20 кг
		Цитри-Фай 100M40 мелкий помол	0.1-3%	20 кг
2.	Комплексная пищевая добавка («Цитри-Фай 200») («Citri-Fi® 200») (апельсиновое волокно; гуаровая камедь)	Цитри-Фай 200 Крупный помол	0.1-3%	20 кг
		Цитри-Фай 200FG Средний помол	0.1-3%	20 кг
		Цитри-Фай 200M40 Мелкий помол	0.1-3%	20 кг

Апельсиновые волокна «Цитри-Фай» находят широкое применение при производстве кондитерской, мясной, молочной, масложировой, рыбной, снековой, хлебобулочной продукции, соков и напитков, продуктов функционального назначения, мороженого, сухих смесей, а также продуктов быстрого приготовления.

Применение пищевых волокон «Цитри-Фай» в производстве мясных продуктов:

- Вареные колбасы, сосиски и сардельки
- Полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы
- Ливерные колбасы и паштеты, зельцы
- Ветчинные изделия
- Деликатесы
- Продукты из птицы
- Фарши, рубленые полуфабрикаты
- Консервы
- Маринады

Введение пищевых волокон в рецептуры положительно влияет не только на их биологическую ценность, но и на функционально-технологические свойства мясных эмульсий. Волокна клетчатки «Цитри-Фай» обладают высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей, эмульгирующей способностями, являются хорошими структурообразователями и стабилизаторами мясных эмульсий. В мясных продуктах волокна «Цитри-Фай» используются в качестве замены мясного и соевого сырья, стабилизаторов и эмульгаторов мясной и жировой эмульсий, для предварительного посола мяса, которое в дальнейшем может быть использовано для производства колбас, полуфабрикатов и количество воды при этом не меняется. Увеличивают выход и улучшают качественные показатели, обогащают мясные продукты полезными для здоровья пищевыми волокнами. При производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, паштетов, пельменей помимо замены мясного сырья, волокна могут быть использованы в качестве замены крахмала, муки без нарушения при этом структуры готового изделия. «Цитри-Фай» в производстве мясных продуктов вносится в сухом или гидратированном виде после внесения фосфатосодержащего средства на нежирное мясное сырье. В шприцовочных рассолах цитрусовые волокна уплотняют продукт, связывают влагу, позволяя получить сухой срез готового продукта.

Использование «Цитри-Фай» в количестве 0,25-0,5% к общей массе предотвращает отделение влаги при размораживании, при хранении изделий в вакуумной упаковке и замороженных полуфабрикатов.

Хорошие результаты достигаются при выработке маринадов с использованием «Цитри-Фай». Клетчатка стабилизирует эмульсию «вода: жир» и способствует лучшему проникновению маринада в мясо, сохраняя его сочность.



Массирование птицы без «Цитри-Фай». Наблюдается отделение маринада, содержащего жир и воду, от мяса птицы



Массирование птицы с «Цитри-Фай». Отсутствует отделение маринада от мяса птицы.

При массировании позволяет получить продукт с сухим срезом, снизить потери влаги при термообработке и хранении, стабилизировать консистенцию готового продукта.



Контрольный образец



Образец с «Цитри-Фай» 100M40

Тесты показали, что при добавлении в рассол для массирования ветчины «Цитри-Фай» 100M40 в количестве 0,3-0,7% к общей массе, улучшается текстура продукта, появляется синергистический эффект с гидроколлоидами, снижаются потери при термообработке, увеличивается выход готового продукта.

В зависимости от вида, апельсиновые волокна «Цитри-Фай» могут быть использованы при производстве различных продуктов:

«Цитри-Фай» 100M40, «Цитри-Фай» 200M40 (мелкий помол), «Цитри-Фай» 100FG, «Цитри-Фай» 200FG (средний помол) – возможно применение для

жировых и мясных эмульсий, для предварительного посола мяса, для группы вареных колбас, копченых колбас, деликатесов, полуфабрикатов, фаршей, ветчин, консервов, паштетов;

«Цитри-Фай» 100, «Цитри-Фай» 200 (крупный помол) – оптимально использовать для выработки фаршей, полуфабрикатов рубленых, полукопченых колбас;

«Цитри-Фай» 300M40 (мелкий помол), «Цитри-Фай»300FG (средний помол) – нашли широкое применение для выработки деликатесной продукции, добавление в рассол или при массировании.

Применение пищевых волокон «Цитри-Фай» в производстве молочной продукции:

- Кисломолочные продукты: варенец, йогурт, кефир, простокваша, ряженка, сметана, творог
- Зерненный творог
- Творожная масса
- Творожный продукт
- Творожный сырок
- Сырок
- Сквашенный продукт
- Сливочное масло, масляная паста,
- Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь
- Сыр
- Плавленный сыр
- Сырный продукт
- Плавленный сырный продукт
- Мороженое, смеси для мороженого жидкие, смеси для мороженого сухие
- Молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы
- Обогащенные молочные напитки
- Продукты детского питания на молочной основе
- Продукты переработки молока

В производстве кисломолочных продуктов «Цитри-Фай» используется в качестве натурального стабилизатора и позволяет получить продукты необходимой консистенции, структуры, что особенно важно для продуктов с пониженным содержанием жира.

В молочных напитках с фруктовыми наполнителями апельсиновые волокна обеспечивают равномерное распределение фруктовых частиц, усиливая вкус и аромат фруктовой части.

В мороженом «Цитри-Фай» повышает стабильность структуры и консистенции. Апельсиновые волокна связывают часть свободной воды в смесях для мороженого, увеличивают их вязкость и взбиваемость, повышают дисперсность воздушных пузырьков. Все это способствует формированию в мороженом более мелких кристаллов льда, лучшему сохранению исходной структуры продукта при хранении, увеличивает сопротивляемость мороженого таянию.

В производстве творога, творожных продуктов апельсиновое волокно «Цитри-Фай» используется как натуральный стабилизатор, структурообразователь. Особенно актуально использовать «Цитри-Фай» в производстве творожных масс с различными наполнителями, так как подготовка и внесение наполнителей (кураги, изюма) способствует увеличению дополнительной влаги в творожной массе.

В производстве плавленых сыров, плавленых сырных продуктов: пастообразных, ломтевых, колбасных и т.д. пищевые волокна «Цитри-Фай» улучшают механические свойства. Их применение способствует связыванию влаги в данных продуктах, улучшению консистенции за счет активного участия в структурообразовании. Консистенция плавленых сыров, плавленых сырных продуктов с применением волокон получается нежная, однородная, пластичная.

«Для улучшения консистенции сметаны 10-,15-,20%-ной жирности апельсиновые волокна «Цитри-Фай» используются как стабилизаторы. Сметана получается по внешнему виду и консистенции: однородная, в меру густая, вид глянцевый. Вкус и запах: чистые, кисломолочные. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.



*Консистенция сметаны
15% -ной жирности*



*Консистенция сметаны 15% -ной
жирности с «Цитри-Фай»*

Новинка от ООО СХП «Устюгмолоко».
Разработка традиционного кефира, в технологии которого
используется натуральное волокно «Цитри-Фай».



Кефир с массовой долей жира 2,5%
Продукт функционального назначения с натуральными пищевыми
волокнами «Цитри-Фай»

Напиток кисломолочный йогуртный Активита 1,5%
с пищевым волокном «Цитри-Фай»



Специальное предложение для активных людей, которые следят за своим здоровьем - вкусный, лёгкий и яркий йогуртный напиток «Активита»! Благодаря добавлению пищевых волокон, которые являются лучшим заменителем искусственных стабилизаторов, «Активита» легко усваивается, улучшает процессы пищеварения и поддерживает правильный баланс кишечной микрофлоры.

В производстве мороженого использование апельсиновых волокон «Цитри-Фай» повышает стабильность структуры при замораживании-размораживании, улучшает характеристики таяния и вкусовые свойства, обогащает полезными для здоровья пищевыми волокнами.



мороженое (контрольный образец)

мороженое с «Цитри-Фай»

Применение пищевых волокон «Цитри-Фай» в производстве масложировой продукции

- Спреды растительно-сливочные и растительно-жировые
- Маргарины
- Смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые
- Майонезы, соусы майонезные
- Соус на основе растительных масел
- Крем на растительных маслах

Пищевые волокна «Цитри-Фай» в производстве масложировых продуктов используются как натуральные стабилизаторы системы вода-жир. Майонезы и соусы с использованием апельсиновых волокон имеют однородную сметанообразную консистенцию. Благодаря тому, что пищевые волокна «Цитри-Фай» формируют полноту вкуса, и компенсируют недостаток жира, их использование очень актуально и в производстве продуктов с низким содержанием жира: низкожирный спред, маргарин, майонез и т.д. Консистенция – один из основных показателей качества этих продуктов. Благодаря своим гидрофильным свойствам, введение «Цитри-Фай» при производстве спредов пониженной жирности обеспечивает термоустойчивость, стабилизацию эмульсии и пластификацию, хорошую дисперсность влаги и равномерное ее распределение. Низкожирные майонезы и соусы с использованием «Цитри-Фай» имеют плотную консистенцию, соответствующую традиционным майонезам и соусам.

Разработка ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почёта» молочного комбината»: Масло Сливочное Бутербродное с пищевым волокном «Цитри-Фай» 100FG



«Разработка морского десерта Беломорье с пищевым волокном «Цитри-Фай»

Продукция ТМ «Беломорье» изготавливается из морских водорослей, содержит йод и микроэлементы, пищевые волокна, необходимые для человека, очищает организм от шлаков.



Производство кетчупов, томатных и овощных соусов и т.д.

- Кетчупы
- Томатные и овощные соусы
- Томатные пасты
- Салатные заправки
- Овощные маринады

Кетчупы, томатные пасты и соусы не содержат масла, поэтому нет необходимости в большей степени эмульгирования продукта. Консистенция кетчупа, томатного соуса зависит от томат-пасты. Чем больше пасты используется в кетчупе, тем лучше их консистенция, но паста – это самая дорогая составляющая рецептуры. Апельсиновые волокна позволяют получать продукт с хорошей вязкой консистенцией, используя в рецептуре меньшее количество томат-пасты. Т.е. за счет того, что апельсиновые волокна связывают свободную воду и предотвращают ее выделение при хранении продукта в производстве томатных соусов и паст «Цитри-Фай» используются в качестве загустителя и стабилизатора. В салатных заправках, содержащих масло, происходит разделение масляной и водной фаз. Пищевые волокна «Цитри-Фай» в этом случае используются как эмульгаторы системы вода-жир, тем самым позволяют получить однородную смесь.

Применение Citri-Fi в производстве в хлебопекарных и кондитерских изделиях

- Печенье, Бисквиты, Кексы
- Слоеные и заварные изделия
- Кремы, Начинки, Суфле, Зефир, Пастила
- Хлеб, Хлебобулочные изделия
- Замороженные полуфабрикаты

Применение «Цитри-Фай» в производстве в хлебобулочных изделий

В составе хлебобулочных изделий апельсиновые волокна «Цитри-Фай» благодаря высокой водосвязывающей и влагоудерживающей способности обеспечивают увеличение выхода продукта, замедляют процесс черствления и продлевают срок хранения продукта. Хорошие водо- и жиропоглощающие свойства волокон позволяет снизить расход жира без изменения консистенции и внешнего вида изделий, делают тесто более однородным, улучшают его текстуру и стабильность, тем самым облегчая процесс производства. За счет снижения активности воды ухудшаются условия развития нежелательной микрофлоры при хранении изделий.

Замороженное и охлажденное тесто

В замороженном тесте благодаря апельсиновым волокнам «Цитри-Фай» вода находится в связанном состоянии, в результате чего снижается скорость образования кристаллов льда и подсыхание на поверхности теста при хранении в морозильной камере. При размораживании кристаллики льда не разрушают клеточные стенки дрожжей, тем самым увеличивается активность дрожжевых клеток. После оттаивания дрожжевые клетки получают больше воды, что улучшает и ускоряет подъем теста. Постоянное движение жидкости внутри полуфабриката в значительной степени предотвращает образование «ломкой» корочки.

Применение «Цитри-Фай» в пицце позволило снизить явление синерезиса после оттаивания замороженного полуфабриката.



Пицца (контрольный образец)



Пицца с волокном «Цитри-Фай»

«Цитри-Фай» в мучных кондитерских изделиях

Введение в рецептуру мучных кондитерских изделий апельсиновых волокон «Цитри-Фай» позволяет заменить 10 и более % яйцепродуктов и маргарина, что снижает калорийность изделий, увеличивает содержание влаги в тесте и готовых изделиях за счет влагоудерживающих свойств, тем самым сохраняя свежесть выпеченных изделий в течении более длительного срока и увеличивает выход готовой продукции, влияет на реологические свойства теста, делает его более однородным, насыщенным пузырьками воздуха, которые распределены более равномерно. Готовые изделия отличаются повышенной прочностью и намокаемостью, увеличенной пористостью. Кондитерские изделия с волокнами приобретают воздушную текстуру, характеризующую как «таящая во рту». Апельсиновые волокна улучшают структурные характеристики изделий: предотвращают разрывы на поверхности печенья, уменьшают растекаемость сдобной выпечки.



с яйцом

с заменой яйца



«Цитри-Фай» в слоеных изделиях

Внесение апельсиновых волокон в слоеный полуфабрикат, позволяет заменить 10 и более % яйцепродуктов и маргарина, идущего на слоение теста, при этом улучшается эластичность теста, более выраженные слои в тесте, легче работать с тестовыми заготовками. Выпеченные изделия были более ровные с приятным колером (контроль с более шероховатой поверхностью (от муки на подпыл) развитая слоистость изделий сопутствовала не крошливость слоев. На вкус изделия были более эластичными и не колкими.



«Цитри-Фай» в заварном полуфабрикате



Внесение апельсиновых волокон в слоеный полуфабрикат, позволяет заменить 10 и более % яйцепродуктов и маргарина при этом улучшается эластичность теста. Выпеченные изделия были с развитой полостью без разрывов, с ровным колером

Начинки (фруктовые)

Применение апельсиновых волокон «**Цитри-Фай**» в начинках способствует формированию в них гелеобразной консистенции, позволяет увеличить выход готовой продукции, повышает стабильность начинки при выпечки изделий, снижает миграцию влаги из начинки в готовое изделие.

Начинка маковая

Внесение апельсинового волокна в маковую начинку позволяет не удалять воду в которой варился мак, что приводит к увеличению выхода начинки, а связанная вода в начинке не мигрирует в близлежащие слои теста.

«Цитри-Фай» в суфле, зефире, пастиле



При производстве зефира, пастилы апельсиновые волокна «**Цитри-Фай**» используются как стабилизаторы пенообразной структуры, готовая зефирная и пастильная масса имеет более высокую дисперсность воздушных пузырьков, что увеличивает удельный объем изделий. В суфлейных массах на фруктозе использование Цитри-фай в отличие от других волокон не стягивает структуру массы, при этом уходит проблема намокаемости суфле в процессе хранения. Добавляют в процессе взбивания в дозировке 0,1% в сухом виде

Производство снековой продукции и продуктов быстрого приготовления

- Чипсы
- Сухарики
- Кукурузные палочки и другие экструдированные продукты
- Суповые продукты
- Бульонные кубики
- Вермишель и лапша
- Готовые мясные вторые блюда
- Гарниры и блюда с рисом
- Картофельное пюре
- Каши
- Приправы
-

Разработка от ОАО «Хлебпром» - хлебцы «Доктор Кернер»
«Злаковый коктейль» с натуральным волокном «Цитри-Фай».



Производство комплексных сухих смесей для следующих видов продукции

- Мясной (колбасы, деликатесы, полуфабрикаты и т.д.)
- Молочной
- Смеси для мороженого
- Маринады (овощные, мясные, рыбные)
- Кондитерской и хлебобулочной
- Снековой
- Продуктов быстрого приготовления

Применение пищевых волокон «Цитри-Фай» в производстве напитков, соковой продукции из фруктов и овощей



1. Соки из фруктов и овощей
2. Фруктовый и (или) овощной нектар
3. Фруктовый и (или) овощной сокосодержащий напиток
4. Морс
5. Фруктовое и (или) овощное пюре
6. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания
7. Сухие напитки
8. Функциональные напитки

Применение пищевых волокон «Цитри-Фай» в производстве соковой продукции из фруктов и овощей:

- Улучшает текстуру
- Придает наполненность и насыщенность вкуса
- Снижает гигроскопичность в сухих смесях
- Расширяет ассортимент соковой продукции для здорового питания

**Разработка группой компаний «АЙМУСС»
при использовании технологий ноу-хау
энергетического мусса «iMousse»
с апельсиновым волокном «Цитри-Фай»**



- рекомендован для употребления в качестве дополнительного источника кальция, магния, витамина С, белка, пищевых волокон
- восстанавливает силы после тяжелых физических и умственных нагрузок
- является необходимым продуктом в рационе питания активных людей, стремящихся к увеличению личной эффективности бодрости духа и прекрасного самочувствия.

Производство продуктов функционального назначения

- Обогащенные продукты
- Продукты для детей дошкольного и школьного возраста
- Диетического и лечебного питания
- Лечебно-профилактического назначения
- Специализированные

Основным преимуществом применения апельсиновых волокон «Цитри-Фай» является то, что наряду с технологической задачей формирования

необходимой консистенции и улучшения органолептических свойств пищевых продуктов «Цитри-Фай» позитивно воздействуют на физиологические процессы организма человека. Апельсиновые волокна - это растительный компонент рецептуры, который активно влияет на обмен веществ: очищают от шлаков, снижают холестерин, выводят тяжелые металлы, улучшают функционирование желудочно-кишечного тракта. Т.е. волокна позволяют расширить ассортимент продуктов, полезных для здоровья: на основе пищевых апельсиновых волокон «Цитри-Фай» можно создать мясные, молочные, хлебобулочные и кондитерские изделия функционального назначения.

Компания GRS разработала серию продуктов питания для поклонников полезной пищи и здорового образа жизни.

Белково-витаминный коктейль GRS с пищевым волокном «Цитри-Фай»

Белково-витаминный коктейль GRS – продукт, рекомендованный для ежедневного питания, поскольку восполняет дефицит полезных веществ и микроэлементов, необходимых для полноценной жизнедеятельности организма. Специальные компоненты оказывают благоприятное воздействие на органы желудочно-кишечного тракта, ускоряют метаболизм, способствуют оздоровлению и омоложению организма. Данный продукт рекомендован для ежедневного питания, поскольку восполняет дефицит полезных веществ и микроэлементов, необходимых для полноценной жизнедеятельности организма.

Компания Арт Лайф разработала концентрат



для безалкогольного напитка «НЕОКОЛЛАГЕН АРТРО» с пищевым волокном «Цитри-Фай»

Напиток «НЕОКОЛЛАГЕН АРТРО» является источником коллагена, кальция, аргинина и витаминов. Способствует :

- Укреплению опорно-двигательного аппарата
- Укреплению структуры соединительной ткани
- Регенерации хрящевых поверхностей
- Сохранению подвижности суставов

Преимущества использования пищевого волокна «Цитри-Фай»

- Полностью натуральное. Неаллергенное.
- Обладает высокой влагоудерживающей способностью
- Не содержит генномодифицированных источников
- Не содержит глютено-содержащих хлебных злаков
- Не содержит консервантов
- Не производится с использованием химических агентов
- Нейтральный запах и вкус
- Не требует предварительного гидратирования перед использованием
- Сохранение влагоудерживающей при высоких и низких температурах, давлении, в широком диапазоне pH
- Возможность создания продуктов функционального назначения, благодаря содержанию полезного для здоровья волокна
- Производство полностью соответствует всем требованиям по качеству и безопасности HAASP
- Имеет разрешение Института питания РАМН России для производства продуктов детского питания для детей школьного и дошкольного возраста
- Имеет сертификат Кошерности и сертификат Халала
- Имеет разрешение использования в производстве органической продукции

Инновационный процесс производства и высокие технологические свойства «Цитри-Фай» в сочетании с биологической ценностью делают его уникальным по сравнению с другими видами пищевых волокон. Продукт «Цитри-Фай» производства завода Fiberstar Inc., США был награжден серебряной медалью на Европейской выставке пищевых добавок в номинации «Самая инновационная пищевая добавка». А также был награжден Серебряной медалью в 8-ом Международном профессиональном конкурсе «Ингредиент года 2009» в номинации: Инновационный продукт: ДИСТРИБЬЮЦИЯ.

Спецификация продукта

Пищевое цитрусовое волокно «Цитри-Фай 100/Citri-Fi® 100»

Производитель: «Fiberstar, Inc», 713 St. Croix St, River Falls WI 54022, USA, США

Состав продукта: натуральное апельсиновое волокно

Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция	Порошок (мелкого, среднего, крупного) помола
Цвет	Кремовый
Вкус и запах	Нейтральный

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более	10,0	
Влагоудерживающая способность, г воды/г сухого волокна	6,0-10,5	
Активная кислотность (pH), ед.	4,0-5,0	
Степень помола	95	мелкий (200 меш)
		средний (100 меш)
		крупный (30 меш)

Микробиологические нормативы безопасности:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	10 000
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 10 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1000
Плесени, КОЕ/г, не более	

Гигиенические требования безопасности:

Содержание токсичных элементов (мг/кг), не более:	
Свинец	0,1
Кадмий	0,05
Мышьяк	0,1
Ртуть	0,01

Область применения: в пищевой промышленности при производстве молочной, мясной, масложировой, рыбной, хлебобулочной, кондитерской продукции, снеков, приправ, овощных и мясных маринадов, сухих смесей, продуктов быстрого приготовления.

Норма внесения: рекомендуемая норма внесения пищевого цитрусового волокна «Цитри-Фай 100/Citri-Fi® 100» составляет 0,1-3,0 % к массе готового продукта.

Срок годности и условия хранения: срок годности не более 36 мес. при температуре не ниже 0 °С и не выше 32 °С и относительной влажности воздуха 30-75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения.

Упаковка: продукт фасуется в мешки с полиэтиленовым вкладышем по 20 кг.

Спецификация продукта

Комплексная пищевая добавка «Цитри-Фай 200/Citri-Fi® 200»

Производитель: «Fiberstar, Inc», 713 St. Croix St, River Falls WI 54022, USA, США

Состав продукта: натуральное апельсиновое волокно (85%), гуаровая камедь (E 412)(не более 20%)

Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция	Порошок (мелкого, среднего, крупного) помола
Цвет	Кремовый
Вкус и запах	Нейтральный

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более	10,0	
Влагоудерживающая способность, г воды/г сухого волокна	10,5-16,5	
Активная кислотность (рН), ед.	4,0-5,0	
Степень помола	95	мелкий (200 меш)
		средний (100 меш)
		крупный (30 меш)

Микробиологические нормативы показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	10 000
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 10 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1000

Гигиенические требования безопасности:

Содержание токсичных элементов (мг/кг), не более:	
Свинец	0,1
Кадмий	0,05
Мышьяк	0,1
Ртуть	0,01

Область применения: в пищевой промышленности при производстве молочной, мясной, масложировой, рыбной, хлебобулочной, кондитерской продукции, снеков, приправ, овощных и мясных маринадов, сухих смесей, продуктов быстрого приготовления.

Норма внесения: рекомендуемая норма внесения комплексной пищевой добавки «Цитри-Фай 200/Citri-Fi® 200» составляет 0,1-3,0 % к массе готового продукта.

Срок годности и условия хранения: срок годности не более 36 мес. при температуре не ниже 0 °С и не выше 32 °С и относительной влажности воздуха 30-75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения.

Упаковка: продукт фасуется в мешки с полиэтиленовым вкладышем по 20 кг.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

E-mail: info@firmageorgia.ru

