

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibPro P-80

Описание

Гороховый белок является полноценным пищевым ингредиентом с высокой питательной ценностью, кроме того, обладает превосходными связующими свойствами в системах вода/жир. Пищевой ингредиент полностью удовлетворяет требования производителей в улучшении структуры продуктов, рентабельности и простоты использования в производстве.

Рекомендации по использованию

- **Мясные и рыбные продукты** - улучшает текстуру и удерживает влагу.
- **Замороженные полуфабрикаты и готовые блюда** - обеспечивает стабильность при хранении и термообработке.
- **Выпечка, макаронные изделия, кондитерские продукты** - повышает содержания белка и улучшает структуру.
- **Спортивное и функциональное питание, включая протеиновые батончики и смеси.**
- **Диетические продукты**, где важен баланс между высоким содержанием белка и технологичностью.

Внешний вид и консистенция

Внешний вид	Порошок или мелкие частицы
Цвет	Бледно-желтый или молочно-белый
Запах	Типичный, без постороннего запаха

Физические и химические свойства

Влажность	≤8
РН	6,8-7,2
Размер частиц	≥98% через сито 100 мэш
Белок (сухая основа)	≥80
Зола	≤6
Свинец	≤0,5
Натрий	<1200

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
Ртуть	≤0,5
Кадмий	≤0,5

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Дрожжи и плесени	≤50
Колиформы	≤30
Сальмонелла	отсутствует
E. Coli	отсутствует
Золотистый стафилококк	отсутствует

Типичные свойства

Глютен	≤5
Соя	≤2,5
Влагоудержание	-
Диспергируемость	-
Жиры	≤1 (GB 5009.6-2016I)
Жиры	≤10 (GB 5009.6-2016II)
Общее содержание углеводов	≤10
Пищевые волокна	≤5

Стандарты качества

KOSHER, HALAL, ISO, HACCP, VEGAN

Упаковка

Вес нетто	20 кг
Срок хранения	24 месяца

Условия хранения

В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, без посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibPro P-85

Описание

Гороховый белок является полноценным пищевым ингредиентом с высокой питательной ценностью, кроме того, обладает превосходными связующими свойствами в системах вода/жир. Пищевой ингредиент полностью удовлетворяет требования производителей в улучшении структуры продуктов, рентабельности и простоты использования в производстве.

Рекомендации по использованию

- **Спортивное и диетическое питание** – благодаря высокой концентрации белка и нейтральному вкусу.
- **Функциональные напитки и шейки** – источник белка без выраженного растительного привкуса.
- **Выпечка и кондитерские изделия** – обогащение протеином без изменения органолептики.
- **Макаронные изделия** – повышение белковой ценности при сохранении текстуры.
- **Специализированные медицинские продукты и нутрицевтика**

Внешний вид и консистенция

Внешний вид	Порошок или мелкие частицы
Цвет	Бледно-желтый или молочно-белый
Запах	Типичный, без постороннего запаха

Физические и химические свойства

Влажность	≤8
РН	6,8-7,2
Размер частиц	≥98% через сито 100 мэш
Белок (сухая основа)	≥85
Зола	≤6
Свинец	≤0,5
Натрий	<1200

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
Ртуть	≤0,5
Кадмий	≤0,5

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
------------------------------	--------

Дрожжи и плесени	≤50
Колиформы	≤30
Сальмонелла	отсутствует
E. Coli	отсутствует
Золотистый стафилококк	отсутствует

Типичные свойства

Глютен	≤5
Соя	≤2,5
Влагоудержание	-
Диспергируемость	-
Жиры	≤1 (GB 5009.6-2016I)
Жиры	≤10 (GB 5009.6-2016II)
Общее содержание углеводов	≤10
Пищевые волокна	≤5

Стандарты качества

KOSHER, HALAL, ISO, HACCP, VEGAN

Упаковка

Вес нетто	20 кг
Срок хранения	24 месяца

Условия хранения

В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, без посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibPro P-HG

Описание

Гороховый белок является полноценным пищевым ингредиентом с высокой питательной ценностью, кроме того, обладает превосходными связующими свойствами в системах вода/жир. Пищевой ингредиент полностью удовлетворяет требования производителей в улучшении структуры продуктов, рентабельности и простоты использования в производстве.

Рекомендации по использованию

- **Мясные и рыбные продукты** (колбасы, котлеты, паштеты, фарши) – обеспечивает упругость и структурную целостность.
- **Полуфабрикаты и замороженные продукты**, где важна способность удерживать влагу и жир при термообработке.
- **Снеки и кондитерских изделиях** для создания плотной, жевательной текстуры (например, батончики).
- **Веганские сыры и йогурты** – в качестве текстурообразующего агента.

Внешний вид и консистенция

Внешний вид	Порошок
Цвет	Бледно-желтый или молочно-белый
Запах	Типичный, без постороннего запаха

Физические и химические свойства

Влажность	≤ 8
РН	7,2-7,5
Размер частиц	$\geq 98\%$ через сито 100 мэш
Белок (сухая основа)	≥ 80
Зола	≤ 6
Свинец	$\leq 0,5$
Натрий	< 1200

Токсичные элементы

Мышьяк	$\leq 0,5$
Ртуть	$\leq 0,5$
Кадмий	$\leq 0,5$

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Дрожжи и плесени	≤50
Колиформы	≤30
Сальмонелла	отсутствует
E. Coli	отсутствует
Золотистый стафилококк	отсутствует

Типичные свойства

Глютен	≤5
Соя	≤2,5
Влагоудержание	-
Диспергируемость	≤10
Жиры	≤1 (GB 5009.6-2016I)
Жиры	≤10 (GB 5009.6-2016II)
Общее содержание углеводов	≤10
Пищевые волокна	≤5

Стандарты качества

KOSHER, HALAL, ISO, HACCP, VEGAN

Упаковка

Вес нетто	20 кг
Срок хранения	24 месяца

Условия хранения

В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, без посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibPro P-HS

Описание

Гороховый белок является полноценным пищевым ингредиентом с высокой питательной ценностью, кроме того, обладает превосходными связующими свойствами в системах вода/жир. Пищевой ингредиент полностью удовлетворяет требования производителей в улучшении структуры продуктов, рентабельности и простоты использования в производстве.

Рекомендации по использованию

- **Напитки (жидкие и сухие смеси)** – легко диспергируется, не образует осадка, обеспечивает однородную структуру.
- **Сухие супы и смеси быстрого приготовления** – удобство применения за счет моментального растворения.
- **Протеиновые батончики и десерты** – хорошая интеграция в рецептуру без комков и излишней вязкости.
- **Диетические продукты для детей и пожилых людей** – легко усваивается, удобно применять в сухих формулах.
- **Молочные и немолочные альтернативы (йогурты, напитки, мороженое).**

Внешний вид и консистенция

Внешний вид	Порошок или мелкие частицы
Цвет	Бледно-желтый или молочно-белый
Запах	Типичный, без постороннего запаха

Физические и химические свойства

Влажность	≤8
РН	6,8-7,2
Размер частиц	≥98% через сито 100 мэш
Белок (сухая основа)	≥80
Зола	≤6
Свинец	≤0,5
Натрий	<400

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
Ртуть	≤0,5
Кадмий	≤0,5

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Дрожжи и плесени	≤50
Колиформы	≤30
Сальмонелла	отсутствует
E. Coli	отсутствует
Золотистый стафилококк	отсутствует

Типичные свойства

Глютен	≤5
Соя	≤2,5
Влагоудержание	-
Диспергируемость	-
Жиры	≤1 (GB 5009.6-2016I)
Жиры	≤10 (GB 5009.6-2016II)
Общее содержание углеводов	≤10
Пищевые волокна	≤5

Стандарты качества

KOSHER, HALAL, ISO, HACCP, VEGAN

Упаковка

Вес нетто	20 кг
Срок хранения	24 месяца

Условия хранения

В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, без посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibPro P-LS

Описание

Гороховый белок является полноценным пищевым ингредиентом с высокой питательной ценностью, кроме того, обладает превосходными связующими свойствами в системах вода/жир. Пищевой ингредиент полностью удовлетворяет требования производителей в улучшении структуры продуктов, рентабельности и простоты использования в производстве.

Рекомендации по использованию

- **Диетические и функциональные продукты** с пониженным содержанием соли
- **Детское и лечебное питание**, где ограничение натрия критично
- **Напитки и спортивное питание**, где важно сочетание высокой питательной ценности и чистого вкуса без лишнего солевого привкуса
- **Веганские и специализированные продукты** (альтернатива мясу и молоку), позволяет контролировать уровень натрия в рецептуре.
- **Снэки, протеиновые батончики и диетическая выпечка** как белковая добавка с чистым профилем.
- **Клиническое питание и программы** для людей с ограничением соли (например, при гипертонии)

Внешний вид и консистенция

Внешний вид	Порошок или мелкие частицы
Цвет	Бледно-желтый или молочно-белый
Запах	Типичный, без постороннего запаха

Физические и химические свойства

Влажность	≤8
РН	6,8-7,2
Размер частиц	≥98% через сито 100 мэш
Белок (сухая основа)	≥80
Зола	≤6
Свинец	≤0,5
Натрий	<400

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
Ртуть	≤0,5
Кадмий	≤0,5

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Дрожжи и плесени	≤50
Колиформы	≤30
Сальмонелла	отсутствует
E. Coli	отсутствует
Золотистый стафилококк	отсутствует

Типичные свойства

Глютен	≤5
Соя	≤2,5
Влагоудержание	-
Диспергируемость	-
Жиры	≤1 (GB 5009.6-2016I)
Жиры	≤10 (GB 5009.6-2016II)
Общее содержание углеводов	≤10
Пищевые волокна	≤5

Стандарты качества

KOSHER, HALAL, ISO, HACCP, VEGAN

Упаковка

Вес нетто	20 кг
Срок хранения	24 месяца

Условия хранения

В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, без посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.