

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibFib P 20-40

Описание

Гороховая клетчатка — тонко молотый порошок белого и бежевых оттенков, с легким ароматом и вкусом, характерным для гороха. Состоит из 60% гороховых волокон; 20% крахмала и 10% белка.

Рекомендации по использованию

- **Молочная промышленность** — улучшает консистенцию и текстуру продуктов, повышает содержание пищевых волокон.
- **Мясная промышленность** — используется как натуральный заменитель эмульгаторов и стабилизаторов, улучшает цвет и однородность готового продукта, повышает влагоудерживающую способность.
- **Рыбная промышленность** — способствует формированию плотной структуры и стабильности при термообработке.
- **Вегетарианские продукты** — служит натуральным наполнителем и источником диетических волокон, улучшает питательную ценность и текстуру.
- **Кулинария** — применяется как природный текстуратор и стабилизатор в разнообразных блюдах.
- **Колбасные изделия** — улучшает цвет, делает структуру более однородной, устраняет посторонние привкусы.

Внешний вид и консистенция

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

Физические и химические свойства

Влажность	$\leq 10,0$
Размер частиц	20-40
Гороховый протеин (сухая основа)	≤ 10
Гороховый крахмал (сухая основа)	≤ 20
Гороховая клетчатка (сухая основа)	≥ 60
Зола	$\leq 5,0$
Свинец	$\leq 1,0$

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
--------	------

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Колиформы	≤30

Типичные свойства

Жиры (сухая основа)	≤2
---------------------	----

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 SibFib P 80-100

Описание

Гороховая клетчатка — тонко молотый порошок белого и бежевых оттенков, с легким ароматом и вкусом, характерным для гороха. Состоит из 60% гороховых волокон; 20% крахмала и 10% белка.

Рекомендации по использованию

- **Молочная промышленность** — улучшает консистенцию и текстуру продуктов, повышает содержание пищевых волокон.
- **Мясная промышленность** — используется как натуральный заменитель эмульгаторов и стабилизаторов, улучшает цвет и однородность готового продукта, повышает влагоудерживающую способность.
- **Рыбная промышленность** — способствует формированию плотной структуры и стабильности при термообработке.
- **Вегетарианские продукты** — служит натуральным наполнителем и источником диетических волокон, улучшает питательную ценность и текстуру.
- **Кулинария** — применяется как природный текстуратор и стабилизатор в разнообразных блюдах.
- **Колбасные изделия** — улучшает цвет, делает структуру более однородной, устраняет посторонние привкусы.

Внешний вид и консистенция

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

Физические и химические свойства

Влажность	$\leq 10,0$
Размер частиц	80-100
Гороховый протеин (сухая основа)	≤ 10
Гороховый крахмал (сухая основа)	≤ 20
Гороховая клетчатка (сухая основа)	≥ 60
Зола	$\leq 5,0$
Свинец	$\leq 1,0$

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
--------	------

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Колиформы	≤30

Типичные свойства

Жиры (сухая основа)	≤2
---------------------	----

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%.