**Пектин CSP855-Y** представляет собой пектин с низким содержанием сложных эфиров и высокой реакционной способностью кальция, экстрагированный из подсолнечника и стандартизированный добавлением сахарозы. Типичное применение предназначено для использования в качестве желирующего агента в йогурте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Функциональные свойства:** | **Микробиологические показатели:** |
| рН (2% р-р) | 3,0-4,0 | Общая обсеменённость: | Не более чем 1000 КОЕ/г |
| Степень этерификации: | 28-35% | Дрожжи и плесени: | Не более чем 100 КОЕ/г |
|  |  | Колиформы: | Отсутствует в 1г |
|  |  | Э.коли: | Отсутствует в 1г |
| **Область использования и дозировки (рекомендации):** | Стафилококк ауреус: | Отсутствует в 25г |
| Кондитерские изделия | 1,0-2,5% | Сальмонелла: | Отсутствует в 25г |
| Джем с высоким содержанием сахара | 0,4-1,0% |  |  |
| \*Оптимальная дозировка зависит от конечного применения | **Сертификаты:** |
| \*Мы рекомендуем растворить пектин в воде перед добавлением в систему. | Данные сертификаты доступны по запросу:ISO9001、 ISO14001、 ISO45001、 FSSC22000、 Halal |
|  |  |  |  |
| **Органолептические характеристики:** | **Пищевая ценность:** |
| Порошок: | Легкосыпучий порошок | Зависит от стандартизации (на 100г): |
| Цвет: | От бледно-желтого до коричневого | Энергетическая ценность: | 550-650 ккал |
| Запах/вкус: | нейтральный | Белок: | <0.5% |
|  |  | Жир: | <0.5% |
| **Химические показатели:** | Углеводы (сахар): | 25-35% |
| Галактуроновая кислота (a): | ≥65% | Пищевые волокна: | 65-75% |
| Потери при сушке (105С, 2ч) | ≤12% |  |  |
| Кислотонерастворимый остаток | ≤1% | **Упаковка, условия хранения:** |
| Диоксид серы (SO2) (b) | ≤10мг/кг | 25 кг вес нетто в мешках |
| Не содержит метилового, этилового и изопропилового спирта: | ≤1 мг/кг | Хранить в прохладном и сухом месте |
| Свинец (Pb) | Макс. 2 мг/кг |  |  |
| (a):Масса без золы и летучих веществ после промывки кислым спиртом | **Срок годности:** |
| (b):не использую в процессе | 24 месяца от даты производства |