

# ООО «УНИКОНС»

г. САРАТОВ, ул. ИМ. ЧЕРНЫШЕВСКОГО Н.Г., д. 153, офис 1205  
ИНН 6450114094 КПП 645001001  
<https://униконс.рф>

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>	Комплексная пищевая добавка «Униконс®»	
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	ООО «Униконс»	
<b>ОПИСАНИЕ</b>	Вязкая жидкость, вязкость - 890 мПа. Цвет - от светло-желтого до коричневого цвета. Запах – слабый, специфический. Плотность - 1,0 кг/л. Водородный показатель: рН (концентрат) – 8,0±1,0; рН (рабочий раствор 1:20) – 6,0±1,0 Допускается опалесценция. Содержание сухих веществ – до 35%.	
<b>СОСТАВ</b>	Носитель (E466), носитель (E422), регулятор кислотности (E262), Консервант (E202), консервант (E211), антиокислитель (дигидрохверцетин), вода.	
<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	ТУ 9199 - 008-37794199-2015 Декларация о соответствии Регистрационный номер: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА05.В.28850/22 Дата регистрации декларации: 02.08.2022 г.	
<b>ДЕЙСТВИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ГРУППЫ МИКРООРГАНИЗМОВ И ГРИБОВ:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• золотистый стафилококк</li><li>• bacillus cereus</li><li>• кишечная палочка</li><li>• синегнойная палочка</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• сальмонелла</li><li>• грибы рода Кандида</li><li>• вирус простого герпеса</li><li>• плесневые грибы</li></ul>
<b>ТОКСИЧНОСТЬ</b>	Нетоксичен. Не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных. Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций	
<b>ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	Хорошо растворим в воде, не меняет рН среды, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным рН.	
<b>СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА</b>	Не оказывает воздействие на бактерии групп лакто и бифидобактерий, йогуртовые культуры, пекарские дрожжи. Термостабилен до 180 <sup>0</sup> С <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Справочно: хлебные изделия выпекают при температуре паровоздушной среды 200—280<sup>0</sup>С, при этом температура в центре изделия составляет 96-97<sup>0</sup>С, а температура корки к концу выпечки 160-180<sup>0</sup>С.

<b>СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ</b>	Молокоперерабатывающая промышленность, предприятия по производству кулинарной, снежковой продукции и полуфабрикатов, пивобезалкогольная отрасль и др.
<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	<p><b><u>Перед применением тщательно взболтать и перемешать.</u></b></p> <p>Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл на 1 кг (л) готовой продукции с предварительным растворением в воде.</p> <p>Первые, вторые блюда внесение любым технологически удобным способом из расчета 0,1 – 1 мл на 1 кг (л) продукции при варке с предварительным растворением в воде.</p> <p>Внешняя обработка методом замачивания или орошения. Приготовление раствора из расчета 1 часть добавки на 10-20 частей воды.</p>
<b>ФОРМА ВЫПУСКА</b>	Пластиковые канистры 1 л, 5 л.
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>	-15 °С до +30 °С
<b>СРОК ГОДНОСТИ ПРЕПАРАТА</b>	В закрытой производственной таре - 1 год, во вскрытой таре – 3 месяца
<b>СРОК ГОДНОСТИ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ</b>	Рабочие растворы имеют ограниченный срок годности. Лучше использовать свежеприготовленные растворы средства.