

## Спецификация

Название продукта: Gelagar IT+ (Гель-агар IT+)

Производитель: B&V s.r.l., Италия

Состав	пищевой порошок агар-агара, E-406
<b>Физико-химические показатели</b>	
Цвет	белый порошок
Запах, вкус	порошок без запаха и вкуса
Содержание влаги, (%)	< 15
Содержание зольных веществ, (%)	< 6,5
Размер частиц, меш	Мах 15% сито 80
Прочность геля, г/см <sup>2</sup>	≥ 900 при 20°C
Желирующая сила 1% лим к-ты	> 900 ориентировочно
Тест Валенти	> 2100 ориентировочно
Тест Валенти с 1% лим к-ты	> 2000 ориентировочно
Температура гелеобразования, °C	37±5
Примеси тяжелых металлов, ppm	
Кадмий, Cd	< 1
Свинец, Pb	< 5
Ртуть, Hg	< 1
Мышьяк, As	< 5
<b>Микробиологические показатели</b>	
Общее количество бактерий КОЕ/ г	<5000
Дрожжи КОЕ/ г	<300
Плесени КОЕ / г	<300
Сальмонелла/г	отсутствует в 5 г
E.coli /г	отсутствует в 5 г

**Условия хранения:** в сухом помещении при температуре 5-30°C, в оригинальной плотно закрытой упаковке вдали от прямых солнечных лучей

**Срок годности:** 36 месяцев с даты производства в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения

**Упаковка:** 25 кг картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем

**Использование:** применяется при производстве пищевых продуктов, в кондитерской промышленности

Дата составления спецификации: 14.04.2023