

**АЛИАНС**Сайт: alians-rf.ruПочта: info@alians-rf.ru

Телефон: +79372161771

Спецификация: Витализин**Страна производитель:** Россия.

Свойства: Витализин - технологическое вспомогательное средство, подавляет рост дрожжей, плесеней, грамположительных и грамотрицательных бактерий. Увеличивает сроки хранения, не изменяет органолептические свойства готового продукта.

Область применения: Прямое добавление в продукт или поверхностная обработка. Использование в молочной, мясной, кондитерской области, а также в других отраслях где образуются патогенные бактерии и микроорганизмы.

Норма расхода: На одну тонну продукции необходимо 50-200 грамм Витализина. Норма расхода зависит от вида продукции, упаковки, температуры хранения и других факторов. Для правильного подбора необходимого количества консерванта и методов внесения свяжитесь с нашими специалистами.

Сертификат анализа:

Наименования показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	Однородный кристаллический порошок
Цвет	Белый или сливочно-желтый порошок
Запах	Нейтральный
Физико-химические и микробиологические показатели	
Содержание влаги, %, не более	10
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10
БГКП (колиформы), в 0.1 г продукта	Отсутствуют
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Отсутствуют
E.coli в 25 г продукта	Отсутствуют
Токсичные элементы	
Свинец, не более	5
Мышьяк, не более	3
Ртуть, не более	1

Упаковка: Банка из пищевого пластика, объем 500 гр. и 1000 гр.

Условия хранения: Хранить в прохладном, сухом, вентилируемом месте в плотно закрытой таре.

Срок годности: 24 месяца в оригинальной, неповрежденной упаковке изготовителя.