

Общество с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Константа»

410536, Саратовский район, пос. Зоринский, ул. Дорожная, 1а
ИНН / КПП 6432020005/643201001, ОГРН 1176451000549

Спецификация

Наименование	Комплексная пищевая добавка «Дезтин» (концентрат)		
Производитель	ООО «Компания «Константа»		
Описание	Цвет - от светло-желтого до темно-желтого цвета. Запах – слабый, специфический. Водородный показатель: pH (концентрат) – 7,0 – 10,5. Допускается опалесценция и образование пузырьков при встряхивании.		
Состав	Вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль поваренная йодированная.		
Нормативная документация	ТУ 10.89.19-001-06298101-2017. Декларация: ЕАЭС N RU Д-RU.АД65.В.15174/20 от 12.08.2020 г. Протокол испытаний: №ДИЛ04/032020/СТР0771 от 05.08.2020 года.		
Класс продукции	Комплексная пищевая добавка для внешней обработки. Для применения на поверхности готового продукта и поверхностях, соприкасающихся с пищевыми продуктами.		
Специфические свойства	Бактерицидное и бактериостатическое действие на широкий спектр микроорганизмов, патогенных грибов и плесеней		
Действие на антибиотикоустойчивые формы	• золотистый стафилококк • bacillus cereus • кишечная палочка • сальмонелла	• синегнойная палочка • вирус простого герпеса • плесневые грибы • грибы рода Кандида	
Токсичность	Не токсична, LD50 > 5 г/кг, не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма, период выведения из организма - 6 часов. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных.		
Особенности применения	Хорошо растворима в воде или этаноле, не меняет pH среды, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным pH.		
Способ применения	В соответствии с инструкцией производителя по применению. Добавка предназначена для внешней обработки готовой продукции (колбасы, сыры и др.) и поверхностей (тары, упаковки, рабочих поверхностей, ящиков, перчаток и др., соприкасающихся с готовым продуктом) в виде раствора от 1:50 (1 кг на 50 л воды - для поверхности готового продукта) до 1:100 (1 кг на 100 л воды – для поверхностей, тары, оборудования и др.). Для обработки систем путем ополаскивания в режиме циркуляции использовать концентрацию раствора 1 кг на 3-5 т воды. В связи со специфическим вкусом, в малых дозировках может использоваться для варки морепродуктов, обработки готового творожного зерна, а также при добавлении в сырьевой меланж перед пастеризацией. Рекомендованная дозировка при таком применении – от 1 кг концентрата на 2 т воды \ рассола \ сыворотки.		
Побочные эффекты	Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций		
Форма выпуска	Упаковка: канистры для пищевых продуктов из полимерных и комбинированных материалов с контролем первого вскрытия, массой нетто от 0,5 до 25 кг. Хранить в плотно укупоренной заводской таре. Маркировка в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Упаковочный материал соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки". Предназначен для упаковки данного сырья и разрешен к применению в пищевой промышленности.		
Условия хранения	От +1 до +25°C		
Срок годности	2 года		

Результаты лабораторных исследований (испытаний)

Показатели	Нормативное значение	Обнаруженная концентрация	Единицы измерения
Токсичные элементы:			
- свинец	не более 1,0	0,004	мг/кг
- кадмий	не более 0,5	0,001	мг/кг
- мышьяк	не более 1,0	0,001	мг/кг
- ртуть	не более 0,1	0,002	мг/кг
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	не более $5 \cdot 10^4$	не обнаружено	КОЕ в 1,0 см ³
БГКП (колиформы)	не допускается	не обнаружено	в 0,1 см ³
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	не допускается	не обнаружено	в 25,0 см ³
Плесени, дрожжи суммарно	не более 150	не обнаружено	КОЕ в 1,0 см ³

Генеральный директор ООО УК «Константа»

Д.А. Заярский

