

**Спецификация
Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС»**

Наименование	Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС»		
Производитель	ООО Управляющая компания «Константа»		
Описание	Вязкая жидкость от светло-желтого до темно-коричневого с желтым отливом цвета. Запах - слабый, специфический. Цвет добавки в процессе хранения может менять оттенок с более светлых тонов к более темным, это не отражается на качестве добавки.		
Состав	Вода, модифицированные целлюлозные волокна, уксусная кислота, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, соль поваренная йодированная.		
Нормативная документация	ТУ 10.89.19-011-06298101-2020. Декларация ЕАЭС N RU Д-РУ.ГЦ01.В.04400/20 от 23.12.2020 г. Протокол испытаний №3041/12-20 от 23.12.2020 года		
Класс продукции	Комплексная пищевая добавка (антибактериальный и антиоксидантный компонент)		
Специфические свойства	Бактерицидное и бактериостатическое действие на широкий спектр микроорганизмов, патогенных грибов и плесеней.		
Действие на антибиотикоустойчивые формы:	<ul style="list-style-type: none"> • золотистый стафилококк • bacillus cereus • кишечная палочка • сальмонелла 	<ul style="list-style-type: none"> • синегнойная палочка • вирус простого герпеса • плесневые грибы • грибы рода Кандида 	
Токсичность	Нетоксично, 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. Внесение в объем продукта любым технологически удобным способом из расчета 1,5-4 г на 1 кг готовой продукции. Применяется для снижения обсеменения и борьбы с патогенной микрофлорой в объеме мясных, рыбных продуктов и полуфабрикатов, майонезах, соусах, кетчупах, салатах, вторых блюдах, сырных продуктах, сгущённом молоке, хлебобулочных и кондитерских изделиях, напитках и др. Не используется для обработки поверхностей.		
Побочные эффекты	Не выявлено побочных эффектов и аллергических реакций		
Форма выпуска	Канистры для пищевых продуктов из полимерных и комбинированных материалов с контролем первого вскрытия, массой нетто от 0,5 до 25 кг. 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 +35°C. В процессе хранения возможно образование незначительного осадка и \ или опалесценции. Не подвергать замораживанию и резкой смене температурного режима. Хранить в плотно укуренной заводской таре.		
Срок годности	2 года		
Результаты лабораторных исследований (испытаний)			
Показатели	Нормативное значение	Обнаруженная концентрация	Единицы измерения
Токсичные элементы:			
- свинец	не более 1,0	0,014	мг/кг
- кадмий	не более 0,2	0,0001	мг/кг
- мышьяк	не более 1,0	0,001	мг/кг
- ртуть	не более 0,03	не обнаружено	мг/кг
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ	не более 2,5*10 ⁴	не обнаружено	КОЕ в 1,0 см ³
БГКП (колиформы)	не допускается	не обнаружено	в 0,1 см ³
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	не допускается	не обнаружено	в 25,0 см ³
Плесени, дрожжи суммарно	не более 200	не обнаружено	КОЕ в 1,0 см ³

Генеральный директор ООО УК «Константа»



Заярский Д.А.