



Порошок гемоглобина HP 92P

Описание	Гемоглобин является белком свиного происхождения, пригоден для употребления в пищу.			
Функциональные свойства	Гемоглобин является натуральным красителем, основным компонентом кровяных колбас и гематогена.			
Применение	Гемоглобин используется в мясной промышленности в качестве натурального красного красителя в колбасных изделиях, кровяных зельцах, мясных рулетах, ветчинах. В гематогене как основной ингредиент и источник железа.			
Химические показатели	Белок (n×6.25)	мин. 90%		
	Потери при сушке	макс. 9%		
	Зола (550 ⁰ C)	4%		
	Цитрат	0.2%		
	Жир	0.2%		
Микробиология	Общее микробное число	< 25 000 КОЕ/г		
	Сальмонелла	отрицат. в 25 г		
	Энтеробактерии	< 1000 КОЕ/г		
	Плесени	< 1000 КОЕ/г		
	Дрожжи	< 1000 КОЕ/г		
Физические показатели	Растворимость	мин. 90%		
	Насыпная плотность	400-600 кг/м ³		
	pH	8-10		
	Внешний вид	Темно-красный кристаллический порошок		
		Характерный		
	Вкус	Нейтральный, характерный		
	Запах			
Тяжелые металлы	Мышьяк	< 0.2 ppm	Ртуть	< 0.2 ppm
	Кадмий	< 0.1 ppm	Свинец	< 0.1 ppm
Упаковка	Многослойные бумажные пакеты, вес нетто 25 кг 1000 кг укладывается штабелем в 8 слоев по 5 мешков на деревянной паллете 100*120 см. Максимальная высота 200 см. Паллета завернута в ПЭ стретч пленку			
Срок годности	Не менее 2 лет с даты производства при хранении в сухом и прохладном месте в оригинальной упаковке. Срок годности указан на упаковке.			
Качество	Ингредиент производится под контролем Голландской Ветеринарной Инспекции. Завод производителя имеет сертификат HACCP (сертифицирован SGS S&SC EESV) и ветеринарный сертификационный номер EEC 216 NL. Продукт пригоден для употребления в пищу человеком.			

Контактная информация

Sonac Loenen B.V.
e-mail: info@sonac.biz
website: www.sonac.biz

Дистрибьютор в России:
ООО «Барентц Рус»
тел.: 8 (495) 419 00 16
e.mail: office@barentz.ru
website: www.barentz.com