

АНАЛИЗНЫЙ СЕРТИФИКАТ

№ 5178/ 25/11/2016



1. Описание продукта

- 1.1. *Продукт* **СТАББРЕД 9011 LU**
- 1.2. *Применение* **Улучшитель для белого хлеба**
- 1.3. *Код* **0912549**
- 1.4. *Производитель* **”Пантелей Тошев” ООД**
- 1.5. *Партидной №* **L16112535057**
- 1.6. *Дата производство* **25.11.2016**
- 1.7. *Годен до* **09.2017**

2. Физико-химические показатели

№	Параметр	Соответствие	Метод	Результат	Заключение
2.1.	Внешний вид	Порошкообразный	Сенсорный анализ	Порошкообразный	Соответствует
2.2.	Цвет	Серо-белый до светло-желтый	Сенсорный анализ	Серо-белый до светло-желтый	Соответствует
2.3.	Запах	Приятный, характерный	Сенсорный анализ	Приятный, характерный	Соответствует
2.4.	Влажность, %	< 14 %	СТ на СИВ 5225-85	12,51	Соответствует
2.5.	pH 1% раствор	4,5 ± 0,5	БДС 16749 -88	4,4	Соответствует

Заключение: Порошкообразный пищевой продукт, без содержания молочных жиров, полностью соответствует ТД №011/01.2010 и применяется как стабилизатор в пищевой промышленности.

Содержание **Носители:** Пшеничной муки;
Ферменты: Ксиланаза, формы амилазы, глюкооксидаза, фосфолипазы;
Антиоксидант: Е-300;
Регулятор кислотности: Е-330.


Рекомендуемая дозировка 0,2 – 0,3% от веса муки

Условия хранения В хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25°C, влажность воздуха не выше 65%.
Срок хранения: 10 месяцев в нераспечатанной заводской упаковке.

Аллергены: *Клейковины пшеницы*

Примечание: **Не содержит ГМО**

Продукт соответствует требованиям: Регламент (ЕС) № 1333/2008 Европейского парламента и Совета от 16 декабря 2008 года по пищевым добавкам.

Анализ провела: 
/Д. Стоянова/

