



9Lives GROUP

Skype: NLG999 Tel: +7 916 699 5473 (4)
www.NLG999.biz Tel: +972 (0) 54 314 1237
999NLG@gmail.com Tel: +380 (0) 66 182 5556

Наименование продукта	Наполнитель молочный в жележных шариках
Описание продукта	Продукт в виде бесшовных капсул правильной формы, диаметром 2...6 мм – до 1 см, покрытый эластичной гелеобразной оболочкой и характеризующийся наличием текучего или вязкого внутреннего содержимого.
Сфера применения	-новая товарная форма молока и молочных продуктов; -детское, диетическое, лечебно- профилактическое питание; -натуральный молочный наполнитель для смежных продуктов питания.
Состав продукта	Оболочка: состоит из альгината натрия (E 401) – натурального экстракта бурых морских водорослей родов <i>Laminaria</i> и <i>Macrocystis</i> . Внутреннее содержимое: -натуральное молоко с добавками и без; -молочные продукты на основе молочных смесей; -восстановленные молочные продукты из сухих концентратов, др.
Рыночные возможности	-новая товарная форма молока и молочных продуктов; -расширение сферы использования молочных продуктов в качестве наполнителя для других продуктов питания; -повышение пищевой ценности молочной продукции за счет моделирования состава внутреннего наполнителя капсулы; обогащения пищевыми волокнами, водо- и жирорастворимыми витаминами, минеральными веществами; использование в качестве диетического и функционально-профилактического питания; -термическая стойкость, возможность пастеризации;

		-эластичность и механическая прочность капсулы – возможность промышленного дозирования и перемешивания с другими продуктами без повреждения оболочки.
Ассортимент		-молоко, мед, «тирамису», «бейлиз», сливки-ваниль; -шоколад черный, шоколад белый, кофе, крем-брюле, -индивидуальные вкусовые композиции.
Органолептические показатели		Внешний вид: бесшовная капсула правильной формы, диаметром 2...6мм Цвет: равномерный, свойственный цвету натурального наполнителя Консистенция: -оболочка гелеобразная; -эластичность и прочность – регулируются в зависимости от назначения; -вязкость внутреннего содержимого – регулируется в зависимости от назначения Вкус и аромат: свойственный натуральному наполнителю данного вида, интенсивность – регулируется в зависимости от назначения.
Физико-химические показатели		Кислотность, Т – более 21,0 Массовая доля влаги, % - не более 90,0;
Микробиологические показатели		Количество МАФАМ, КОЕ в 1г, не более: 5х10 в 4степени.; Масса продукта (г), в которой не допускается: БГКП (колиформы) – 1,0; Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – 25,0
Пищевая ценность продукта	100г	Белки – 1,6; Жиры – 1,5; Углеводы – 22,4; Калорийность (энергетическая ценность), Ккал (кДж) – (435,1)
Упаковка и хранение	и	Полимерная упаковка массой нетто 0,03...10,0кг; Условия и сроки хранения*: 6 месяцев при температуре +2...+6 С и относительной влажности воздуха 75+/- 5% в герметично закрытой оригинальной упаковке * - для стерилизованного продукта