



УВЛЕЧЕНИЕ ВКУСОМ



## Спецификация Глютамат натрия

**Производитель:** компания «Xinjiang Meihua Amino Acid Co., Ltd» No. 1289 Beier West Street, Industrial Area, Wujiang City, Xinjiang 831300, Китай

**Наименование продукции:** Пищевая добавка Глютамат натрия (E 621), усилитель вкуса и аромата.

**Вид потребительской тары:** банка прямоугольная из полиэтилентерефталата с твист-крышкой, запаянная термоусадочным колпачком из поливинилхлорида. Банки упакованы в короб из гофрированного картона.

**Масса нетто потребительской единицы:** 1250г

Показатели качества	
<b>Органолептические показатели:</b>	Внешний вид: хорошо сыпучий кристаллический порошок
	Цвет: белый
	Запах: без запаха
	Вкус: соленый, умами, без постороннего привкуса
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Массовая доля глутамата натрия,%, не менее	99,0
Растворимость	Полностью растворим
pH	6,7-7,5
Размер частиц, меш	60-80
Посторонние примеси	Не допускаются
<b>Показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».</b>	
<b>Сроки годности и условия хранения:</b> хранить при температуре не выше + 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Допускается перевозка и хранение продукта на срок до 60 календарных дней при температуре не выше 40°C и относительной влажности воздуха не более 75%.	
<b>Область применения:</b> – пищевые концентраты (сухие супы, бульонные кубики, продукты быстрого приготовления); – чипсы, крекеры, рыбные закуски к пиву; – масложировые продукты (соусы, кетчупы, майонезы); – консервы и мясные продукты (консервированные море- и рыбопродукты, мясные полуфабрикаты); – добавка к соли (при этом дозировку соли уменьшают на 10%); – смеси специй, пасты из специй.	
<b>Способ применения:</b> Рекомендуемая дозировка 0.5-0.4 % . Добавлять за 3-5 мин. до окончания приготовления, а в быстро готовящиеся блюда вместе с поваренной солью. Дозировку соли при использовании глутамата, как правило, уменьшают на 10%.	
<b>Ограничения по использованию:</b> индивидуальная непереносимость. Произведено на предприятиях, где используются орехи, горчица, кунжут, сельдерей, сухое молоко и глютеносодержащие злаки. <b>Допустимая суточная норма потребления 120 мг/кг веса тела в день в пересчете на кислоту.</b>	

Заместитель директора по качеству \_\_\_\_\_

Шершнева А.Ю.

