ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

Комплексная пищевая добавка КПИ «Усилитель вкуса Глутамин» арт. 600101 Рекомендации по применению

Внешний вид: мелкодисперсный порошок почти белого цвета с легким желтоватым оттенком, без запаха.

Состав: глутамат натрия (Е 621), рибонуклеатиды натрия (Е 635), лактоза, мальтодекстрин, соль

Способ применения. Рекомендуется вносить в продукт вместе с солью или в смеси приправ и специй. Дозировка соли, как правило, должна быть уменьшена на 10%. На чипсы, крекеры, арахис и т.д. возможно нанесение напылением. При изготовлении майонезов, кетчупов и др. соусов, вводится в производственную емкость в смеси сухих компонентов. Выдерживает стандартные условия термообработки.

Рекомендуемые ориентировочные дозировки: в г на 100 кг готового продукта

Продукты	Глутамат натрия	Глутамин арт.600101
Сухие супы, бульоны, продукты быстрого приготовления, чипсы, крекеры, др. снэки	300-500	300-500
Водка	10-25	10-25
Соусы	90-180	90-180
Майонезы, плавленые сыры	45-90	45-90
Кетчупы	40-70	40-70
Консервированные продукты, море- и рыбопродукты	10-70	10-70
Мясопродукты	45-140	45-140

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в плотно закрытой упаковке, вдали от сильно пахнущих веществ, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Срок годности: 2 года.

Стандартная фасовка: 25 кг, картонная коробка с полиэтиленовым вкладышем, крафт-мешки с полиэтиленовым вкладышем

Будем благодарны за ваши отзывы о результатах применения предлагаемых нами пищевых добавок