



# СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ версія 11

## CheesMaker High Melt Чізмейкер Хай мелт

### Опис

CheesMaker High Melt це крохмаль для спеціального використання. Вироблений з модифікованого картопляного крохмалю і доведений до досягнення необхідних властивостей щодо відчуття в роті, профілю плавлення та здатності до подрібнення

### Сфера використання

CheesMaker High Melt розроблено для заміни казеїну/казеїнату в імітації сиру особливо для прикрашання піци та для сиру для нарізки

### Дозування

CheesMaker High Melt застосовується в концентрації 5-20%

### Визначення

Модифікований крохмаль  
(Ацетильований ді-крохмалю адіпат E1422)

### Країна походження

Данія

### Зберігання

В сухому, прохолодному приміщенні, окремо від сильнопахнучих предметів

### Термін зберігання

3 роки від дати виробництва

### Якість і безпека

Виробничі потужності схвалені згідно визнаного стандарту GFSI

Сертифікати Cosher та Halal надаються за вимогою.

CheesMaker High melt не є генно модифікованим і не викликає алергії.

### Інформація про споживчу цінність:

Типові значення для 100 гр.

Енергія	1370 кдж/320ккал
Загальний жир	0 гр
- в т.ч. насичені жирні кислоти	0 гр
Вуглеводні	80 гр.
В т.ч. цукор	0 гр.
В т.ч. крохмаль	80 гр.
Діетична клітковина	0,5 гр
Білок	0 гр
Сіль	0,21 гр

### Додаткова інформація

Типові значення для 100 гр.

Холестерол	0 мг
Вітамін А	0 мгр.
Вітамін Д	0 мгр.
Вітамін С	0 мгр.
Калій	2,4 мгр.
Кальцій	6,8 мгр.
Залізо	0,2 мгр.
Натрій	80 мгр

### Інша інформація

Типові значення

Трансжирні кислоти \_\_\_\_\_ 0 гр/100 гр жиру

### Сировина

Зовнішній вигляд

Вміст вологи

pH

Білок

Діоксид сірки (SO<sub>2</sub>)

Загальне число мікроорганізмів

Дріжджі і плісень

Коліформ бактерія

Лістерія моноцитогенез

Картопля

Білий порошок. Візуальне визначення (KMC 040)

Макс. 20% (ISO 1666)

4-7. pH вимірюється в розчині 1 частини крохмалю і 2 частин деіонізованої води (KMC 004)

макс. 0,1% (ISO 16634)

Макс/ 5 ppm (ISO 5379)

Макс 5000/гр. Вирощування культури при 30°C протягом 3 днів (ISO 4833-1)

Макс 500/гр.. Вирощування культури при 25°C протягом 5 днів (ISO 21527-2)

Макс 10/гр.. Вирощування культури при 37°C протягом 24 год. (ISO 4832)

Не виявлено в 25гр. (ISO 11290-1)

Видано: 17.05.2022

Версія 11

Схвалено: OAT