

## AIPU FOOD INDUSTRY CO., LTD.

Enhancing the flavors you most enjoy.

### Спецификация

#### Гидролизированный растительный белок LCM12

##### Описание

Продукт представляет собой порошок от желтого до коричневого цвета с ароматом мяса птицы, произведенный из соевого и пшеничного сырья с использованием технологии гидролиза и метода распылительной сушки.

##### Область применения

Рекомендуется использовать в курином супе и приправах, курином порошке, подливках из мяса птицы и закусках для усиления аромата и вкуса умами. Рекомендуется проведение тестирования самостоятельно клиентом для подтверждения применимости продукта.

##### Органолептические показатели

Цвет	Соответствующий наименованию цвет, от желтого до коричневого
Вкус и запах	Соответствующий наименованию вкус и запах, без посторонних запахов, после растворения придает продукту аромат куриного бульона, имеет соленый вкус и вкус умами
Внешний вид	Соответствующий наименованию внешний вид, без плесени и примесей, видимых невооруженным глазом

##### Физикохимические показатели

Показатель	Норма	Значение
Общий азот (N) , %	$\geq 4,0$	4,7
Аминоазот (N) , %	$\geq 2,0$	3,9
Соль, %	$\leq 50,0$	47,7
Массовая доля влаги (105 C, 2ч) , %	$\leq 7,0$	3,1
Зольность, %	$\leq 59,0$	59
3-хлор-1,2-пропандиол, мг/кг	$\leq 1,0$	$\leq 0,1$
Свинец (Pb), мг/кг	$\leq 1,0$	$\leq 0,1$
Неорганический мышьяк (As), мг/кг	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$
Тяжелые металлы (Pb), мг/кг	$\leq 10,0$	$\leq 10$

##### Микробиологические показатели

Показатель	Норма	Значение
Общее микробное число, CFU/g	$\leq 10,000$	150
БГКП, MNP/g	$\leq 3$	$\leq 3$



NO.111 Luoxin Road  
Shanghai 201908, China  
www.aipufood.com

Tel: 86-21-56869511  
Fax: 86-21-56867886  
Email: sales@aipufood.com

Е.Сoli, MNP/g	Не допускается	Не обнаружено (<3)
Дрожжей и плесеней, CFU/g	≤50	10
Сальмонелла, /25g	Не допускается	Не обнаружено
S.aureus, /25g	Не допускается	Не обнаружено
Шигеллы, /25g	Не допускается	Не обнаружено

#### **Срок годности и условия хранения**

Два года. Хранить в плотно закрытой таре в прохладном и сухом месте.

**Произведено в Shandong Aipu Food Industry Co., Ltd.**

## Протокол испытаний

Гидролизированный растительный

белок LCM12

№ COA-E32H332311

Партия: E32H332311

Упаковка: 5 кг\*4

Количество: 1500 кг

Масса нетто: 20 кг

Дата производства: 19 августа 2023 г.

Дата испытаний: 20 августа 2023 г.

Срок годности: 18 августа 2025 г.

Стандарт: GB 31644

Производитель: Shandong AIPU Food Industry Co., Ltd

### Органолептические показатели:

Цвет	Порошок, от желтого до коричневого цвета	Соответствует
Вкус	Соленый, вкус умами	Соответствует
Внешний вид	Аромат куриного бульона	Соответствует

### Физико-химические показатели

Показатель	Норма	Значение
Общий азот (N) , %	≥4,0	4,57
Аминоазот (N) , %	≥2,0	3,77
Соль, %	≤50,0	46,19
Массовая доля влаги (105 C, 2ч) , %	≤7,0	3,54
Зольность, %	≤59,0	53,46
3-хлор-1,2-пропандиол, мг/кг	≤1,0	≤0,208
Свинец (Pb), мг/кг	≤1,0	Не обнаружено (≤0,04)
Неорганический мышьяк (As), мг/кг	≤0,1	Не обнаружено
Тяжелые металлы (Pb), мг/кг	≤10,0	Не обнаружено (≤10,0)

### Микробиологические показатели

Показатель	Норма	Значение
Общее микробное число, CFU/g	≤10,000	10
БГКП, MNP/g	≤3	<3
E.Coli, MNP/g	Не допускается	Не обнаружено
Дрожжей и плесеней, CFU/g	≤50	<10
Сальмонелла, /25g	Не допускается	Не обнаружено
S.aureus, /25g	Не допускается	Не обнаружено
Шигеллы, /25g	Не допускается	Не обнаружено



NO.111 Luoxin Road  
Shanghai 201908, China  
www.aipufood.com

Tel: 86-21-56869511  
Fax: 86-21-56867886  
Email: sales@aipufood.com

<sup>1</sup>Тип испытаний: Тестирование каждые 6 месяцев

<sup>2</sup>Дата испытаний: 30 июня 2023 г.

**Заключение: Соответствует требованиям.**

Лаборант:

Утверждено: