

HVP (Hydrolyzed Vegetable Protein)
Гидролизат растительного белка (соя)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

HVP (гидролизат растительного белка), представляет собой сыпучий мягкий порошок с мясным вкусом и получен из жидкого гидролизованного соевого белка с добавлением мальтодекстрина (в качестве носителя) в результате распылительной сушки.

Информация на этикетке	Производитель (включая адрес), страна происхождения, название продукта и артикул, вес нетто, номер партии (пример: L125869), срок годности (гггг.мм.дд), состав.
Данные о безопасности	Продукт соответствует всем требованиям европейского законодательства о пищевых продуктах. Этот продукт предназначен для употребления в пищу и не классифицируется как опасный для здоровья в соответствии с директивой ЕС 1272/2008. Продукт невоспламеняющийся и нетоксичный. Однако это концентрированный продукт. Избегайте вдыхания пыли и длительного контакта с кожей. Рекомендуется использовать защитные очки. В случае воздействия немедленно промойте глаза/кожу теплой проточной водой в течение нескольких минут.
Описание продукта (внешний вид, вкус, аромат)	Сыпучий порошок без комков и агломераций (возможно наличие комочков рассыпающихся при надавливании рукой) высушенный в вакууме от бежевого до светло-коричневого цвета с пикантным вкусом и ароматом.
Состав	Гидролизированный растительный белок (соя), мальтодекстрин, соль
Дозировка	0,2 - 3,0% от потребляемого продукта. Рекомендуются предварительные тесты
Применение	Супы, бульоны, соусы, заправки, подливы, маринады и продукты, готовые к употреблению (замороженные или сухие). Для изготовления продуктов, полуфабрикатов, всех видов колбасных изделий из мяса и из мяса птицы.
Органолептическая оценка	Растворить 3 г продукта в 150 мл горячей воды и дать настояться 5 минут.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Полуфабрикат, пригодный для пищевой промышленности. Продукт предназначен для потребления человеком, за исключением лиц с аллергией на сою.

HVP действует как усилитель вкуса в продуктах. Поскольку белки расщепляются на составляющие их аминокислоты, в результате получается до 20% глутаминовой кислоты, именно по этой причине гидролизированный растительный белок придает продуктам пикантный или мясной вкус.

HVP - Натуральный заменитель глутамата натрия и усилитель вкуса умами/мясного вкуса.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Общее кол-во микроорганизмов	20 000/г
Enterobacteriaceae max.	100/г
Staphylococcus coagulase	<10/г
Сальмонеллы не обнаружены в	25 г
Дрожжи max.	500/г
Плесневые грибы max.	500/г

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Содержание воды (влажность продукта), не более	4,0%
Содержание вредных металлов	соответствует действующему законодательству ЕС и ЕАЭС
Содержание остатков пестицидов	соответствует действующему законодательству ЕС и ЕАЭС
3-MCPD содержание	соответствует действующему законодательству ЕС

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетическая ценность (кДж)	1183
Энергетическая ценность (кКал)	279
Жир (г)	0,05
Включая насыщенные жирные кислоты (г)	-
Углеводы (г)	51,0
Включая сахара (г)	-
Волокно (г)	-
Белок (г)	13,5
Соль (г)	45-50

СТАТУС ГМО

Продукт не содержит генетически модифицированных ингредиентов.

СРОК ГОДНОСТИ/СРОК ХРАНЕНИЯ

Срок хранения в оригинальной упаковке не более 24 месяцев.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт следует хранить в условиях, при которых максимальная температура не превышает 30°C, а максимальная влажность воздуха составляет не более 75%. После вскрытия оригинальной упаковки продукт следует использовать немедленно или плотно закрыть во избежание контакта с окружающей средой.

УПАКОВКА

Мешки бумажные четырехслойные с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 25 кг. Маркировка для идентификации продукта. Упаковка изготовлена в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1935/2004 Европейского Парламента и Совета от 27 октября, касающимся материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, и Регламентом Комиссии (WE) № 10/2011 от 14 января 2011 года о материалах и пластиковых изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

АЛЛЕРГЕНЫ

Этот продукт содержит аллерген (соя) в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1169/2011 и его поправками.

Исключена возможность перекрестного загрязнения другими аллергенами, находящимися на той же производственной линии и на одной производственной площадке.

Аллерген/соединение	Содержание в продукте	Возможен в следах	Присутствие на производстве
Зерновые, содержащие глютен, а именно: пшеница (например, полба и пшеница хорасан), рожь, ячмень, овес или их гибриды и продукты из них, кроме: (а) глюкозные сиропы на основе пшеницы, включая декстрозу; (б) мальтодекстрины на основе пшеницы; (с) глюкозные сиропы на основе ячменя; (д) злаки, используемые для изготовления спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения;	нет	нет	да
ракообразные и продукты из них	нет	нет	нет
яйца и продукты из них	нет	нет	да
Рыба и продукты из нее, кроме: (а) рыбий желатин, используемый в качестве носителя для препаратов витаминов или каротиноидов; (б) рыбий желатин или Isinglass, используемые в качестве осветляющего агента в пиве и вине;	нет	нет	нет
арахис и продукты из него	нет	нет	нет
Соевые бобы и продукты из них, за исключением: (а) полностью рафинированного соевого масла и жира; (б) натуральные смешанные токоферолы (E306), натуральный D-альфа-токоферол, натуральный D-альфа-токоферолацетат и натуральный D-альфа-токоферол сукцинат из сои; (с) растительные масла, полученные из фитостеролов и сложных эфиров фитостеролов из сои; (д) сложный эфир растительного станола, полученный из стеролов растительного масла из сои	да	да	да
Молоко и продукты из него (включая лактозу), кроме: (а) сыворотка, используемая для изготовления спиртовых дистиллятов, включая этиловый спирт сельскохозяйственного происхождения нет (б) лактит	нет	нет	да
Орехи, а именно: миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), фундук (<i>Corylus avellana</i>), грецкие орехи (<i>Juglans regia</i>), кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), орехи пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), бразильский орех (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташковые орехи (<i>Pistacia vera</i>), орехи макадамия или Квинсленд (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукты из них, за исключением орехов, используемых для изготовления спиртовых дистиллятов, в том числе этилового спирта сельскохозяйственного происхождения	нет	нет	нет
Сельдерей и продукты из него	нет	нет	да
Горчица и продукты из нее	нет	нет	да
семена кунжута и продукты из них	нет	нет	нет
Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на общее количество SO ₂ , которые должны быть рассчитаны для продуктов, предлагаемых готовыми к употреблению или восстановленным в соответствии с инструкциями изготовителей	нет	нет	да
Люпин и продукты из него	нет	нет	нет
Моллюски и продукты из них	нет	нет	нет