

# ООО "Флорум"

Document: SP-02-42-801603 rev: 00

VITANA A.S.



Telephone: (+420) 315 645 421 • Telefax: (+420) 315 645 422 • Vitana, a.s., Mělnická 133, CZ-277 32, Byšice, Czech Republic

## Спецификация готового продукта

**Продукт: Гидролизат соевого белка, темный порошок 000233 HVP 2M-P1**

### Описание продукта:

Гидролизированный соевый белок 000233 HVP 2M-P1 выработан по строгой технологии, чтобы гарантировать однородное качество от партии к партии. Продукт не произведен и не получен из какого либо вида генетически модифицированного сырья. Растительное масло добавлено во избежание распыления и с целью снижения гигроскопичности. В процессе сушки не использован носитель.

Преимущества использования белка 000233 HVP 2M-P1: Устойчив к высокой и низкой температуре, имеет однородный вкус, высокие микробиологические показатели, высокое содержание свободных аминокислот.

### Физические и химические показатели:

Содержание сухих веществ, не менее	95,0%
Белок (N x 6,25)	26,0% ± 4
Жир	2,0% ± 1
Соль (NaCl)	50% ± 4
Глутамат натрия (E 621) (натурального происхождения)	7,2% ± 1
3-хлор пропан диол	< 50 ppb
pH (10% раствор)	5,6 ± 0,2

### Срок и условия хранения:

24 месяца в закрытых коробах при комнатной температуре 20°C и максимальной влажности 75%.

Гидролизированный растительный белок (соя) 000233 HVP 2M-P1 (темный порошок) гигроскопичен и должен быть упакован после его использования.

### Упаковка:

Запаенный полиэтиленовый пакет, вложенный в картонный короб. Нетто единицы упаковки – 20кг.

### Область применения:

для использования в пищевой промышленности: мясной, рыбной, пищевконцентратной; при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых ароматизаторов, комплексных пищевых добавок и функциональных смесей, супов, соусов, каш, пюре быстрого приготовления

Рекомендуемая дозировка: 0,2%-2,0% от массы готового продукта

Имеет сбалансированный и приятный вкус. Он может быть использован в качестве основы или усиливающего агента вкуса во всех видах мясных и рыбных блюд, бульонов, соусов, закусок, и т. п.

### Вкусовые характеристики:

До приготовления – коричневый порошок

После приготовления:

Внешний вид и цвет: прозрачный коричневый раствор

Вкус и запах: соевый гидролизат, соленый

### Тест дозировка:

2% горячий раствор должен соответствовать принятому контрольному образцу.


### Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		5×10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S. aureus	0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,1
Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более		100


### Токсикологические показатели

Токсичные элементы: мг/кг, не более	Свинец	1,0
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
Микотоксины мг/кг, не более	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005
	Зеараленон	1,0
Пестициды мг/кг, не более	ГХЦГ (изомеры)	0,2
	ДДТ и метаболиты	0,05
Радионуклиды, Бк/кг, не более	Цезий-137	80
	Стронций-90	100
<b>ГМО</b>	<b>отсутствуют</b>	


# ООО "Флорум"

VITANA A.S.		Document: SP-02-42-801603 rev: 00	
Telephone: (+420) 315 645 421 • Telefax: (+420) 315 645 422 • Vitana, a.s., Mělnická 133, CZ-277 32, Byšice, Czech Republic			
<b>Спецификация готового продукта</b>			
<b>Продукт: Гидролизат соевого белка, светлый порошок 000283 HVP 2 L-P1</b>			
<b>Описание продукта:</b> Гидролизированные соевые белки(НVP). Выработаны по строгой технологии, чтобы гарантировать однородное качество от партии к партии. Продукт не произведен и не получен из какого либо вида генетически модифицированного сырья. Растительное масло добавлено во избежание распыления и с целью снижения гигроскопичности. В процессе сушения не использован носитель. Преимущества использования НVP: Устойчив к высокой и низкой температуре, имеет однородный вкус, высокий микробиологический стандарт, высокое содержание свободных аминокислот.			
<b>Физические и химические показатели:</b>			
	Содержание сухих веществ, не менее	95,0 %	
	Белок (N x 6,25)	26,0% ± 4	
	Жир	2,0% ± 1	
	Соль (NaCl)	50,0% ± 4	
	Глутамат натрия (E621) (природное содержание)	7,2% ± 1	
	3-хлор пропан диол	< 50 ppb	
	pH (10% раствор)	5,6 ± 0,2	
<b>Срок и условия хранения:</b> 24 месяца в закрытых коробах при комнатной температуре 20°C и максимальной влажности 75%. Гидролизированный растительный белок (соя) 000283 HVP M (светлый порошок) гигроскопичен и должен быть упакован после его использования.			
<b>Упаковка:</b> Запаенный полиэтиленовый пакет, вложенный в картонный короб. Нетто единицы упаковки – 20кг.			
<b>Область применения:</b> для использования в пищевой промышленности: мясной, рыбной, пищевконцентратной; при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых ароматизаторов, комплексных пищевых добавок и функциональных смесей, супов, соусов, каш, пюре быстрого приготовления Рекомендуемая дозировка: 0,2%-2,0% от массы готового продукта Имеет сбалансированный и приятный вкус. Он может быть использован в качестве основы или усиливающего агента вкуса во всех видах мясных и рыбных блюд, бульонов, соусов, закусок, и т. п.			
<b>Вкусовые характеристики:</b> До приготовления – желтый порошок После приготовления: Внешний вид и цвет: прозрачный желтый раствор Вкус и запах: соевый гидролизат, соленый			
<b>Тест дозировка:</b> 2% горячий раствор должен соответствовать принятому контрольному образцу.			
<b>Микробиологические показатели</b>			
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более			5×10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)		0,1
	S. aureus		0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы		25
	Сульфитредуцирующие клостридии		0,1
Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более			100
<b>Токсикологические показатели</b>			
Токсичные элементы: мг/кг, не более	Свинец		1,0
	Мышьяк		1,0
	Кадмий		0,2
	Ртуть		0,03
Микотоксины мг/кг, не более	Афлатоксин В <sub>1</sub>		0,005
	Зеараленон		1,0
Пестициды мг/кг, не более	ГХЦГ (изомеры)		0,2
	ДДТ и метаболиты		0,05
Радионуклиды, Бк/кг, не более	Цезий-137		80
	Стронций-90		100
<b>ГМО</b>	<b>отсутствуют</b>		

# ООО "Флорум"

VITANA A.S.		Document: SP-02-42-801603 rev: 00	
Telephone: (+420) 315 645 421 • Telefax: (+420) 315 645 422 • Vitana, a.s., Mělnická 133, CZ-277 32, Byšice, Czech Republic			
<b>Спецификация готового продукта</b>			
<b>Продукт: Гидролизат растительного белка (кукуруза) 4905 HVP M (светлый порошок)</b>			
<b>Описание продукта:</b> Гидролизированный белок кукурузы. Произведен в строгом соответствии со спецификациями, обеспечивающими постоянное качество от партии к партии. Продукт произведен и получен не из генетически модифицированного сырья. Продукт обесцвечен. Пальмовое масло добавлено для предотвращения распыления и снижения гигроскопичности. Преимущества использования гидролизованного растительного белка (кукуруза) 4905 HVP M (светлый порошок): возможность использования, как при высоких, так и при низких температурах, постоянный вкус, высокий микробиологический стандарт, высокое содержание свободных аминокислот.			
<b>Физические и химические показатели:</b>			
	Содержание сухих веществ, не менее		95,0 %
	Белки (N x 6,25)		30% ± 4
	Жиры		2,0% ± 1
	Соль (NaCl)		46% ± 4
	pH (10% раствора)		5,2±0,3
	Глутамат натрия (E621) (натурального происхождения)		18,0% ± 3
	3-хлор пропан диол		<50ppb
<b>Срок и условия хранения:</b> 24 месяца в закрытых коробах при комнатной температуре 20°C и максимальной влажности 75%. Гидролизированный растительный белок (кукуруза) 4905 HVP M (светлый порошок) гигроскопичен и должен быть упакован после его использования.			
<b>Упаковка:</b> Запаенный полиэтиленовый пакет, вложенный в картонный короб. Нетто единицы упаковки – 20кг.			
<b>Область применения:</b> для использования в пищевой промышленности при производстве рыбных и мясных продуктов, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых концентратов (супы, соусы и т.п.), инстантных продуктов, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов Рекомендуемая дозировка: 0,2%-2,0% от массы готового продукта			
<b>Вкусовые характеристики:</b> До приготовления – желтый порошок После приготовления: Внешний вид и цвет: прозрачный желтый раствор Вкус и запах: растительный гидролизованной кукурузы, соленый			
<b>Тест дозировка:</b> 2% горячий раствор гидролизованного растительного белка (пшеница) 7328 HVP H (светлый порошок) сравнивают с полученным контрольным образцом			
<b>Микробиологические показатели</b>			
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более			5×10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)		0,1
	<i>S. aureus</i>		0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы		25
	Сульфитредуцирующие клостридии		0,1
Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более			100
<b>Токсикологические показатели</b>			
Токсичные элементы: мг/кг, не более	Свинец		1,0
	Мышьяк		1,0
	Кадмий		0,2
	Ртуть		0,03
Микотоксины мг/кг, не более	Афлатоксин В <sub>1</sub>		0,005
	Зеараленон		1,0
Пестициды мг/кг, не более	ГХЦГ (изомеры)		0,5
	ДДТ и метаболиты		0,02
Радионуклиды, Бк/кг, не более	Цезий-137		80
	Стронций-90		100
<b>ГМО</b>	<b>отсутствуют</b>		

# ООО "Флорум"

<b>VITANA A.S.</b>	Document: SP-02-42-801603 rev: 00 																								
Telephone: (+420) 315 645 421 • Telefax: (+420) 315 645 422 • Vitana, a.s., Mělnická 133, CZ-277 32, Byšice, Czech Republic																									
<h2 style="margin: 0;">Спецификация готового продукта</h2>																									
<b>Продукт: Гидролизат растительного белка (soя, кукуруза, пшеница) 6020 HVP SMH (порошок)</b>																									
<b>Описание продукта:</b> Гидролизированный белок сои, кукурузы, пшеницы. Произведен в строгом соответствии со спецификациями обеспечивающими постоянное качество от партии к партии. Пальмовое масло добавлено для предотвращения распыления и снижения гидроскопичности. Преимущества использования гидролизованного растительного белка (soя, кукуруза, пшеница) 6020 HVP SMH (порошок): возможность использования, как при высоких, так и при низких температурах, постоянный вкус, высокий микробиологический стандарт, высокое содержание свободных аминокислот.																									
<b>Физические и химические показатели:</b> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Сухое вещество, не менее</td> <td style="text-align: right;">95 %</td> </tr> <tr> <td>Белки (N x 6,25)</td> <td style="text-align: right;">31 % ± 4</td> </tr> <tr> <td>Жиры</td> <td style="text-align: right;">2 % ± 1</td> </tr> <tr> <td>Соль (NaCl)</td> <td style="text-align: right;">43 % ± 4</td> </tr> <tr> <td>3-хлор пропан диол</td> <td style="text-align: right;">&lt;50ppb</td> </tr> <tr> <td>Глутамат натрия (E621) (натурального происхождения)</td> <td style="text-align: right;">9 % ± 3</td> </tr> </table>		Сухое вещество, не менее	95 %	Белки (N x 6,25)	31 % ± 4	Жиры	2 % ± 1	Соль (NaCl)	43 % ± 4	3-хлор пропан диол	<50ppb	Глутамат натрия (E621) (натурального происхождения)	9 % ± 3												
Сухое вещество, не менее	95 %																								
Белки (N x 6,25)	31 % ± 4																								
Жиры	2 % ± 1																								
Соль (NaCl)	43 % ± 4																								
3-хлор пропан диол	<50ppb																								
Глутамат натрия (E621) (натурального происхождения)	9 % ± 3																								
<b>Срок и условия хранения:</b> 24 месяца в закрытых коробах при комнатной температуре 20°C и максимальной влажности 75%. Гидролизированный растительный белок (soя, кукуруза, пшеница) 6020 HVP SMH (порошок) гидроскопичен и должен быть упакован после его использования.																									
<b>Упаковка:</b> Запаянный полиэтиленовый пакет, вложенный в картонный короб. Нетто единицы упаковки – 20кг.																									
<b>Область применения:</b> для использования в пищевой промышленности при производстве рыбных и мясных продуктов, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых концентратов (супы, соусы и т.п.), инстантных продуктов, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов Рекомендуемая дозировка: 0,2%-2,0% от массы готового продукта																									
<b>Вкусовые характеристики:</b> До приготовления – коричневый порошок После приготовления: Внешний вид и цвет: желто-коричневый раствор Вкус и запах: растительный гидролизированный, соленый																									
<b>Тестируемая дозировка:</b> 2% горячий раствор гидролизованного растительного белка (soя, кукуруза, пшеница) 6020 HVP SMH (порошок) сравнивают с полученным контрольным образцом.																									
<b>Микробиологические показатели</b> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</td> <td style="text-align: right;">5×10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Масса продукта (г), в которой не допускаются:</td> <td>БГКП (колиформы)</td> <td style="text-align: right;">0,1</td> </tr> <tr> <td><i>S. aureus</i></td> <td style="text-align: right;">0,1</td> </tr> <tr> <td>Патогенные, в том числе сальмонеллы</td> <td style="text-align: right;">25</td> </tr> <tr> <td>Сульфитредуцирующие клостридии</td> <td style="text-align: right;">0,1</td> </tr> <tr> <td>Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> </table>		Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10 <sup>4</sup>	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1	<i>S. aureus</i>	0,1	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25	Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более	100											
Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10 <sup>4</sup>																								
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1																							
	<i>S. aureus</i>	0,1																							
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25																							
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,1																							
Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более	100																								
<b>Токсикологические показатели</b> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="4">Токсичные элементы: мг/кг, не более</td> <td>Свинец</td> <td style="text-align: right;">1,0</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td style="text-align: right;">1,0</td> </tr> <tr> <td>Кадмий</td> <td style="text-align: right;">0,2</td> </tr> <tr> <td>Ртуть</td> <td style="text-align: right;">0,03</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Микотоксины мг/кг, не более</td> <td>Афлатоксин В<sub>1</sub></td> <td style="text-align: right;">0,005</td> </tr> <tr> <td>Зеараленон</td> <td style="text-align: right;">1,0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Пестициды мг/кг, не более</td> <td>ГХЦГ (изомеры)</td> <td style="text-align: right;">0,5</td> </tr> <tr> <td>ДДТ и метаболиты</td> <td style="text-align: right;">0,02</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Радионуклиды, Бк/кг, не более</td> <td>Цезий-137</td> <td style="text-align: right;">80</td> </tr> <tr> <td>Стронций-90</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> </table>		Токсичные элементы: мг/кг, не более	Свинец	1,0	Мышьяк	1,0	Кадмий	0,2	Ртуть	0,03	Микотоксины мг/кг, не более	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	Зеараленон	1,0	Пестициды мг/кг, не более	ГХЦГ (изомеры)	0,5	ДДТ и метаболиты	0,02	Радионуклиды, Бк/кг, не более	Цезий-137	80	Стронций-90	100
Токсичные элементы: мг/кг, не более	Свинец		1,0																						
	Мышьяк		1,0																						
	Кадмий		0,2																						
	Ртуть	0,03																							
Микотоксины мг/кг, не более	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005																							
	Зеараленон	1,0																							
Пестициды мг/кг, не более	ГХЦГ (изомеры)	0,5																							
	ДДТ и метаболиты	0,02																							
Радионуклиды, Бк/кг, не более	Цезий-137	80																							
	Стронций-90	100																							
<b>ГМО</b> отсутствуют																									

# ООО "Флорум"

VITANA A.S.

Document: SP-02-42-801603 rev: 00



Telephone: (+420) 315 645 421 • Telefax: (+420) 315 645 422 • Vitana, a.s., Mělnická 133, CZ-277 32, Byšice, Czech Republic

## Спецификация готового продукта

**Продукт: Гидролизат растительного белка (пшеница) 7328 HVP Н (светлый порошок)**

### Описание продукта:

Гидролизированный белок пшеницы. Произведен в строгом соответствии со спецификациями, обеспечивающими постоянное качество от партии к партии. Продукт обесцвечен.

Пальмовое масло добавлено для предотвращения распыления и снижения гигроскопичности.

Преимущества использования гидролизованного растительного белка (пшеница) 7328 HVP Н (светлый порошок): возможность использования, как при высоких, так и при низких температурах, постоянный вкус, высокий микробиологический стандарт, высокое содержание свободных аминокислот.

### Физические и химические показатели:

Сухое вещество, не менее	95,0 %
Белки (N x 6,25)	37 % ± 4
Жиры	2 % ± 1
Соль (NaCl)	44 % ± 4
Глутамат натрия (E621) (натурального происхождения)	18,0 % ± 3
3-хлор пропан диол	<50ppb

### Срок годности, условия хранения:

24 месяца в закрытых коробах при комнатной температуре 20°C и максимальной влажности 75%.

Гидролизированный растительный белок (пшеница) 7328 HVP Н (светлый порошок) гигроскопичен и должен быть упакован после его использования.

### Упаковка:

Запаенный полиэтиленовый пакет, вложенный в картонный короб. Нетто единицы упаковки – 20кг.

### Область применения:

для использования в пищевой промышленности при производстве рыбных и мясных продуктов, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых концентратов (супы, соусы и т.п.), инстантных продуктов, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов

Рекомендуемая дозировка: 0,2%-2,0% от массы готового продукта

### Вкусовые характеристики:

До приготовления – коричневый порошок

После приготовления:

Внешний вид и цвет: прозрачный коричневый раствор

### Вкус и запах: растительный гидролизированный, соленый

### Тестируемая дозировка:

2% горячий раствор гидролизованного растительного белка (пшеница) 7328 HVP Н (светлый порошок) сравнивают с полученным контрольным образцом

### Микробиологические показатели

Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		5×10 <sup>4</sup>
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S. aureus	0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,1
Дрожжи и плесени КОЕ в 1,0 г, не более		100

### Токсикологические показатели

Токсичные элементы: мг/кг, не более	Свинец	1,0
	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
Микотоксины мг/кг, не более:	Афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005
	Зеараленон	1,0
	Дезоксиниваленол	0,7
Пестициды мг/кг, не более:	ГХЦГ (изомеры)	0,5
	ДДТ и метаболиты	0,02
Радионуклиды, Бк/кг, не более:	Цезий-137	80
	Стронций-90	100
<b>ГМО</b>	<b>отсутствуют</b>	