

Удостоверение качества и безопасности на концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО»
Specification of quality and safety on concentrate connective proteins "BELPRO"

Наименование показателей Characteristics	Норма по / Norm by ТУ ВУ 700049410.005	
	Высшей категории	Первой категории
Внешний вид Form	Спрессованные волокна или порошок, или чешуйки Compressed fibers or powder, or flakes	
Цвет Colour	От светло-кремового до серого From light brown to grey	
Запах Smell	Без постороннего запаха Without foreign smell	
Посторонние примеси Extraneous impurities	Не допускается Not allowed	
Массовая доля влаги, %, не более Water part by weight, %, not more	7,0	10,0
Показатель активности водородных ионов, ед. рН Index of activity of hydrogen ions, units pH	6,9 - 8,9	
Гелеобразующая способность, %, не менее: Gel-forming ability, %, not less:		
- в холодной воде / in cold water	400	
- в горячей воде / in hot water	1 500	
Влажсвязывающая способность, %, не менее: Water binding capacity, %, not less:		
- в холодной воде / in cold water	500	
- в горячей воде / in hot water	2 000	
Массовая доля белка в сухом веществе, %, не менее Mass fraction of protein in dry matter, %, not less	90,0	80,0
Массовая доля жира, %, не более Mass fraction of fat, %, not more	6,3	16,0
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Quantity mesophilic aerobic and facultatively-aerobic microorganisms, not more	100 000	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1,0 г Bacteria of the group of intestinal rods (coliforms) in 1,0 g	Не допускается Not allowed	
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25,0 г Pathogenic microorganisms, including salmonella in 25,0 g	Не допускается Not allowed	

Срок годности - 3 года с даты изготовления / The shelf life - 3 years

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Концентрат соединительнотканых белков "БЕЛПРО" соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ГН, утв. Постановлением МЗ РБ № 52 от 21.06.2013, ГН 10-117, ТУ ВУ 700049410.005.