



**ООО «КЛИППЕР»**

117449, г. Москва,  
ул. Шверника, д. 17, корп. 3,  
1 этаж, пом. 3, комн. 27  
+7 (963) 729-9-555

## Заменитель сухих сливок ТУ 10.51.22-001-06337752-2020

### ОПИСАНИЕ

Сухой мелкодисперсный порошок, получаемый в результате распылительной сушки эмульсии молочной сыворотки, молока коровьего и жиров немолочного происхождения с добавлением белков, эмульгаторов, стабилизаторов

### Области применения

Заменитель молочного продукта сухой применяется в мясной, молочной, масложировой, сыродельной и кондитерской промышленности, мороженого, заменителей сливок, напитков 3 в 2 где традиционно используются сухие сливки.

### Упаковка и хранение

10-25 килограммовые многослойные бумажные крафт-мешки с полиэтиленовым вкладышем внутри. Рекомендуется хранить в хорошо проветриваемом, защищенном от прямых солнечных лучей помещении до 24 мес., при температуре не выше 25°C, относительной влажности воздуха не более 85%

### Преимущества использования

- Простота применения
- Получение продукта со сбалансированным жирнокислотным составом

### Аминокислотный состав (в 100 г белка)

Глицин	1,8
Лейцин	11,5
Тирозин	3,7
Серин	3,9
Глутаминовая кислота	15,2
Глутамин	Следы
Аспарагиновая кислота	11,0
Аспарагин	Следы
Фенилаланин	3,3
Аланин	4,4
Лизин	9,8
Аргинин	2,2
Гистидин	2,0
Цистеин	2,5
Цистин	3,7
Валин	5,2
Пролин	4,0
Триптофан	2,8
Изолейцин	4,8
Метионин	3,0
Треонин	5,2

### СОСТАВ

Смесь жиров (растительные масла и/или животные жиры), молочная сыворотка, молоко коровье, патока крахмальная, стабилизаторы, эмульгаторы. Возможно добавление молочного или растительного белка (по запросу)

### Физико-химические показатели

Жир	По запросу	26-80%
Белок	По запросу	от 1%
Углеводы		от 5 до 65%
Влага	не более	6%
Энергетическая ценность	до	744 ккал/3110 кДж
Активная кислотность, рН		6,8±0,3

### Микробиологические показатели

КОЕ, г	не более	2,5*10 <sup>4</sup>
БГКП	в 0,3 г.	отс
S. aureus	в 1,0 г.	отс
Патогенные микроорганизмы	в 50 г.	отс
Дрожжи	не более	50/г
Плесени	не более	100/г

### Жирнокислотный состав (в 100 г жира)

Лауриновая С:12	до 0,5
Миристиновая С:14	0,2-1,0
Пальмитиновая С16:0	10,0-20,0
Стеариновая С18:0	5,0-10,0
Олеиновая С18:1	27,0-25,0
Гондоиновая С 20:1	до 0,5
Линолевая С 18:2	20,0-28,0
Линоленовая С18:3	до 0,3

### Дозировки

Повышение жирности продукта (на примере ЗСС 50%)	10 кг на 1 т продукта повышает жир на 0,5%
Спреды/маргарины	Замена сливок до 100%
Сырные продукты	до 50% замены по жиру
Мороженое	
Колбасные изделия	до 10%
Жирные крема	вместо сливок 250-400 г/1 л воды
Сметанные продукты	вместо сливок 200-280 г/1 л воды
Выпечка	вместо сливок 250 г/1 л воды

Продукт соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 - о безопасности молока и молочной продукции