

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Наименование продукта	Экстракт (ГОРОФИТ) перца душистого (плоды)
Вид продукта	CO2 экстракт
Способ производства	Экстракция сверхкритическим диоксидом углерода (CO2) в шадащем температурном режиме (31-50 градусов С) с последующим полным испарением растворителя (CO2) и получением на выходе 100 % натурального продукта - сложной смеси преимущественно жирорастворимых биологически активных веществ
Органолептические свойства	Маслянистая масса с воскообразными включениями коричнево-зеленого цвета с характерным запахом
Состав	Эфирное масло, терпены, жирное масло
Рекомендуемые нормы ввода	0,005-0,3%(в зависимости от рецептуры и назначения конечного продукта)
Область применения	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.