



Алюмофосфат натрия (SALP) E541

пищевая добавка

Назначение: алюмофосфат натрия (SALP) – пищевая добавка (E541), используется в составе пекарских порошков. Это самый медленно действующий кислотный агент, который активируется только при выпечке. SALP идеально подходит для изделий с длительной расстойкой и выпечкой, а так же хорошо подходит для замороженных изделий.

Область применения:

- кондитерское производство;
- хлебопекарное производство;
- производство колбасных изделий;
- производство рыбных полуфабрикатов;
- обработка картофеля (от потемнения);
- молочная промышленность

Срок годности:

2 года

Органолептические свойства:

Внешний вид	однородный порошок
Вкус и запах	нейтральный
Цвет	белый

Технологические функции:

- регулятор кислотности
- эмульгатор

Упаковка:

25 кг ламинированные бумажные мешки

Условия хранения:

в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.