



**Стабилизатор для плавленого сыра «Компледэн-ПС»,
«Компледэн-ПС1», «Компледэн-ПС2»**

Применение: стабилизатор рекомендуется к применению в производстве различных видов плавленых сыров и сырных продуктов: колбасных, ломтевых, пастообразных; имитаций твердых сыров, а также вареного сгущенного молока.

Преимущества для использования:

- стабилизирует консистенцию и улучшает текстуру продукта;
- улучшает качество готового продукта;
- прост в применении и не требует изменения технологического процесса;
- низкие нормы внесения.

Рекомендуемые дозировки:

- | | |
|--------------------------------------|------------|
| - сыры плавленые пастообразные | 0,2...0,4% |
| -сыры плавленые ломтевые и колбасные | 0,2...0,4% |
| -все виды плавленых сыров | 0,2...0,4% |

Технологические рекомендации по применению:

Применение стабилизаторов «Компледэн-ПС», «Компледэн-ПС1» и «Компледэн-ПС2» не требуют никаких изменений в технологии производства, утвержденной на предприятии и специального оборудования для растворения.

Необходимое количество стабилизатора (рассчитанное согласно рецептуре) смешивать с сухими ингредиентами при составлении смеси.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 25 кг.

Срок хранения: 12 месяцев от даты производства.

Производство: ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА», г. Харьков.