



Food and Beverage, Crop Protection

Consumer Solutions

**Силиконовые пеногасители
XIAMETER™ для применения
в пищевой промышленности**

XIAMETER™



Силиконовые пеногасители XIAMETER™ для применения в пищевой промышленности

В ходе производства продуктов питания и напитков пенообразование может негативно влиять на эффективность и экономичность процессов, а также на качество продукции. Силиконовые пеногасители компании Dow разработаны для безопасного и эффективного решения проблемы пенообразования на различных стадиях производства пищевых продуктов и напитков.

Независимо от того, в какой форме применяется силиконовый пеногаситель (в виде жидкости или порошка, эмульсии или компаунда), он демонстрирует большую эффективность по сравнению с органическими аналогами.

Компания Dow предлагает широкий ассортимент продуктов, регулирующих пенообразование, для решения разнообразных задач в пищевой промышленности:

- Силиконовые жидкости используются как пенорегуляторы в безводных системах.
- Компаунды, состоящие из тонкоизмельченного диоксида кремния в силиконовой жидкости, используются как пенорегуляторы в водных системах.
- Силиконовые эмульсии используются в процессах, где вода является основной составляющей пены.
- Порошкообразные пеногасители используются для предотвращения пенообразования в сухих продуктах при добавлении воды.

Подгруппа	Область применения	Рекомендуемый продукт	Особенности
Напитки			
Алкогольные напитки	Производство водки и вина	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется в бродительных резервуарах для увеличения вместимости за счет уменьшения пены в полученной отработанной воде.
	Производство алкогольных напитков	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются при переработке сусла для производства алкогольных напитков и при очистке оборудования. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Производство пива	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются при производстве пива и для очистки оборудования. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
Безалкогольные напитки	Натуральные соки и газированные напитки	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при заполнении емкостей, позволяя наполнять их максимально. Стандартная дозировка — 10 ppm.
	Производство безалкогольных напитков	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется на стадии смешивания перед бутилированием. Обычно пеногаситель разбавляется перед добавлением.
	Производство безалкогольных напитков	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно применять для минимизации пенообразования в процессе бутилирования, но их эффективность не проверена.
	Очистка резервуаров	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются во время очистки резервуаров (например, на пивоваренных заводах). Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Производство фруктовых соков	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются при производстве фруктовых соков и при очистке оборудования. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Производство безалкогольных напитков, не содержащих сахара	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется на стадии растворения напитков перед и непосредственно при разливе, что позволяет сократить потери вследствие пролива продукта.
	Производство чая	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются во время процесса экстракции. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
Производство растворимых напитков	Производство порошковых протеиновых коктейлей (спортивных добавок)	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Используется при производстве спортивных напитков и добавок склонных к пенообразованию при смешивании с водой. Необходимо добавлять порошкообразный пеногаситель в сухую смесь. Потребитель получает упакованный продукт в виде сухого порошка, который перед употреблением необходимо растворить в воде.
	Растворимые напитки	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Порошкообразный пеногаситель, добавляется в растворимые напитки для предотвращения пенообразования.
	Растворимый кофе	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Используется при производстве растворимого кофе для мороженого.

Подгруппа	Область применения	Рекомендуемый продукт	Особенности
Процессы брожения	Брожение пшеницы при производстве биоэтанола	XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используется на этапе брожения пшеницы при производстве биоэтанола. Для этого применения могут также подойти противопенные эмульсии XIAMETER™ AFE-1510 и XIAMETER™ AFE-1530, но их эффективность не проверена.
Продукты Питания			
Хлеб	Производство хлеба	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется в процессе производства хлеба. Стандартная дозировка — 10 ppm.
	Производство хлебобулочных изделий	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессе производства хлебобулочных изделий. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
Рассол для консервирования	Квашение	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при производстве рассола для ускорения процесса консервирования. Добавление пеногасителя в количестве 10 ppm ускоряет процесс консервации с 10 до 160 банок в минуту.
	Квашение	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно добавлять в рассол для ускорения процесса консервирования, но их эффективность не проверена.
Мясо, птица, морепродукты	Вытопка жира в процессе мясопереработки	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется на стадии жиротопления при высокой температуре. Стандартная дозировка — 10–20 ppm.
	Производство желатина	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются на стадии варки животного жира. Эффективны при использовании в сложных условиях варки встречающихся в этом процессе. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Обработка морепродуктов	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно применять при рассольном замораживании крабов и лобстеров для гашения пены, которая образуется из-за высокой концентрации соли и белка, вымываемых из морепродуктов. Это позволяет увеличить срок годности рассола. Но эффективность этих продуктов не проверена.
	Обработка мяса птицы	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется на стадии вытапливания жира. При переработке непищевого животного сырья птичий жир добавляется для увеличения температуры обработки. Пеногаситель используется для снижения образования пены и уменьшения степени загрязнения оборудования. Обычно на 2500 кг мяса птицы используется 100 г пеногасителя.
	Мясопереработка	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессе мясопереработки. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Процесс очищения креветок	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются при мытье креветок. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Макаронные изделия быстрого приготовления со шпинатом	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно использовать при изготовлении макаронных изделий быстрого приготовления со шпинатом, но их эффективность не проверена. Процесс начинается с варки шпината. Пеногаситель добавляется в воду.
Супы	Сухие суповые концентраты	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Используется как добавка в сухих суповых концентратах.
	Сухие суповые концентраты	XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используется при производстве сухих суповых концентратов. Для этого применения могут также подойти противопенные эмульсии XIAMETER™ AFE-1510 и XIAMETER™ AFE-1530, но их эффективность не проверена.

Подгруппа	Область применения	Рекомендуемый продукт	Особенности
Соя/тофу	Варка соевых бобов	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при варке соевых бобов, позволяя максимально заполнять варочный котел.
	Соевый соус	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	Используется при производстве соевого соуса.
	Соевый протеин	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	Используется при производстве соевого протеина.
	Соевый порошок	XIAMETER™ ACP-1920 Antifoam Emulsion	Используется при производстве соевого порошка.
Крахмал/картофель	Производство картофельных чипсов, хлопьев и картофеля фри	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при мытье и очистке картофеля в каустической ванне. Наличие органических ПАВ и крахмала приводит к образованию пены. Обычно перед добавлением пеногаситель растворяют в воде (одна часть пеногасителя на три части воды). Растворенный в воде пеногаситель должен быть использован в течение 8 часов.
	Производство картофельных чипсов, хлопьев и картофеля фри	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion	Используется при мытье картофеля для разрушения пены, образованной за счет наличия протеина. Стандартный уровень использования — 1–10 ppm противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1510. Для этого применения могут также подойти противопенные эмульсии XIAMETER™ AFE-1520 и XIAMETER™ AFE-1530, но их эффективность не проверена.
	Производство крахмала	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	Используется при производстве крахмала из сладкого картофеля.
Растительное масло	Подсолнечное масло	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound	Добавляется в подсолнечное масло, использующееся для приготовления пищи.
	Производство маргарина	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессе производства маргарина и для очистки оборудования. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Производство маргарина	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Добавляется в маргарин и рапсовое масло.
Кондитерские Изделия И Другие Продукты Питания			
Кисломолочные продукты	Изготовление сыворотки	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при производстве и переработке сыворотки. Сыворотка пропускается через электродиализный аппарат для извлечения минеральных веществ. Пеногаситель способствует безостановочной переработке сыворотки.
	Яичный порошок	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Используется при изготовлении яичного порошка.
	Производство пудингов	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно применять с целью предотвращения избыточного пенообразования при приготовлении пудингов, но их эффективность не проверена.
	Производство кисломолочных продуктов и сыров	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессе производства и бутилирования (например, питьевого йогурта). Пеногасители эффективны в широком диапазоне температур и при активном перемешивании. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
Ароматические добавки и приправы	Вакуумная упаковка пищевых продуктов и приправ	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при упаковке пищевых продуктов и приправ, уменьшая вероятность закупорки вакуумных трубок. Стандартная дозировка — 1–10 ppm.
	Производство ароматизаторов и отдушек	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются при производстве ароматизаторов и отдушек. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Порошкообразные ароматизаторы	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Добавляется в порошкообразные ароматизаторы.
	Порошкообразные приправы	XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam	Добавляется в порошкообразные приправы.

Подгруппа	Область применения	Рекомендуемый продукт	Особенности
	Жидкие приправы	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно применять в процессе смешивания жидких приправ, но эффективность этих продуктов не проверена. В большинстве случаев достаточно 5 ppm пеногасителя.
	Пищевые красители	DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	Используется при производстве пищевых красителей.
Фрукты и овощи	Изготовление коктейльной вишни	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно использовать при накачивании сахарного сиропа, но их эффективность не проверена.
	Переработка фруктов	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются при изготовлении ананасового пюре. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Переработка фруктов	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессах варки. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
	Мытье овощей	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно использовать при обработке овощей на водяной бане, но эффективность этих продуктов не проверена. Пеногаситель используется для уменьшения количества пены, образующейся при переработке овощей, содержащих клейковину пшеницы.
Кондитерские Изделия			
Кондитерские изделия	Производство кондитерских изделий	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound	Используется при производстве конфет.
	Производство ириса и мягкого мороженого	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессе производства ириса и мягкого мороженого и для очистки оборудования. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
Десерты	Производство ароматизированных топпингов для десертов и пудингов	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется при изготовлении ароматизированных топпингов для пудингов и десертов, позволяя максимально заполнять производственное оборудование и предотвращать пролив.
Джем	Производство джема (стадия кипячения)	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется на стадии кипячения смеси фруктов с сахаром для предотвращения пролива.
	Производство мармелада	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion	Используются в процессе производства мармелада и для очистки оборудования. Для этого применения также возможно использование противопенной эмульсии XIAMETER™ AFE-1530, но её эффективность не проверена.
Сахар	Производство сахара из сахарной свеклы	XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Используется на многих стадиях производства сахара, в том числе при очистке сахарной свеклы, экстракции и рафинации сахара. Может использоваться как в неразбавленном виде, так и в виде раствора с добавлением не менее 4 частей воды. Обычно пеногаситель добавляется в сырой свекольный сок во время или после карбонизации.
	Производство кленового сиропа	XIAMETER™ AFE-1510 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1520 Antifoam Emulsion XIAMETER™ AFE-1530 Antifoam Emulsion	Перечисленные пеногасители можно применять при бутилировании кленового сиропа для ускорения процесса, но их эффективность не проверена. В большинстве случаев достаточно 10 ppm пеногасителя.
Корм Для Животных			
Корм для животных	Комбикорм	XIAMETER™ ACP-1500 Antifoam Compound	Используется при изготовлении комбикормов.

Продукция, указанная в графе «Рекомендуемый продукт», хорошо зарекомендовала себя в указанных областях применения. Другие продукты также могут быть эффективны, но соответствующее тестирование не проводилось. ПРИМЕЧАНИЕ. В большинство противопенных эмульсий XIAMETER™ добавлены консерванты, предотвращающие распространение микробов. Растворение в значительной степени снижает эффективность действия консервантов. При необходимости хранения продукта в виде раствора в течение нескольких дней может потребоваться добавление консервантов. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к техническому представителю XIAMETER™.

Продукт	Наличие в регионах	Тип продукта
XIAMETER™ ACP- 1500 Antifoam Compound	Азия, Америка, Европа	Компаунд
XIAMETER™ AFE-0010 Antifoam Emulsion	Азия (за исключением Японии), Америка (Продукт не соответствует пищевым стандартам Японии.)	Эмульсия
XIAMETER™ AFE- 1530 Antifoam Emulsion	Все регионы (Продукт не соответствует пищевым стандартам Японии.)	Эмульсия
XIAMETER™ AFE- 1520 Antifoam Emulsion	Все регионы (за исключением Японии) (Продукт не соответствует пищевым стандартам Японии.)	Эмульсия
XIAMETER™ AFE- 1510 Antifoam Emulsion	Все регионы (за исключением Японии) (Продукт не соответствует пищевым стандартам Японии.)	Эмульсия
DOWSIL™ SM 5571 Emulsion Food Grade	Только Япония	Эмульсия
XIAMETER™ ACP- 1920 Powdered Antifoam	Все регионы (за исключением Японии) (Продукт не соответствует пищевым стандартам Японии.)	Порошок

Пеногасители, специально добавляемые в продукты питания для достижения определенного результата в конечном продукте, попадают в категорию пищевых добавок. Их использование строго регламентировано в странах Европы. Регламент ЕС 1333/2008 от 16 декабря 2008 г. по пищевым добавкам регулирует использование пищевых добавок в продуктах питания (Приложение II с поправками, внесенными Регламентом ЕС 1129/2011), а также использование пищевых добавок в пищевых добавках и пищевых ферментах (Приложение III с поправками, внесенными Регламентом ЕС 1130/2011).*

Активное вещество в силиконовых пеногасителях XIAMETER™, которые указаны в данном руководстве и предлагаются к использованию в странах Европы, разрешено к применению в качестве пищевой добавки согласно Регламенту ЕС 1129/2011 с поправками к Приложению II к Регламенту 1333/2008 Европейского пищевых добавок, одобренных Евросоюзом. Активное вещество в данном продукте — диметилполисилоксан (Е 900), условия использования которого в следующих группах пищевых продуктов установлены в Приложении II Часть E:

- Обезвоженные жиры и масла (за исключением очищенного сливочного масла): ML = 10 мг/кг, только жиры и масла для жарки
- Другие жиры и масляные эмульсии, включая намазки, определенные в Регламенте Евросовета No 1234/2007, и жидкие эмульсии: ML = 10 мг/кг, только жиры и масла для жарки
- Консервированные фрукты и овощи: ML = 10 мг/кг
- Джемы, желе, мармелады, подслащенное каштановое пюре, определенные в Директиве 2001/113/ЕС: ML = 10 мг/кг
- Схожие фруктовые или овощные смеси / намазки: ML = 10 мг/кг
- Другие кондитерские изделия, включая подсластители для освежителей дыхания: ML = 10 мг/кг
- Декоративные присыпки, панировочные смеси и наполнители, за исключением фруктосодержащих наполнителей, относящихся к категории 4.2.4: ML = 10 мг/кг
- Обезвоженные жиры и масла (за исключением очищенного сливочного масла): ML = 10 мг/кг, только жиры и масла для жарки
- Другие жиры и масляные эмульсии, включая намазки, определенные в Регламенте Евросовета No 1234/2007, и жидкие эмульсии: ML = 10 мг/кг, только жиры и масла для жарки
- Консервированные фрукты и овощи: ML = 10 мг/кг
- Джемы, желе, мармелады, подслащенное каштановое пюре, определенные в Директиве 2001/113/ЕС: ML = 10 мг/кг
- Схожие фруктовые или овощные смеси / намазки: ML = 10 мг/кг
- Другие кондитерские изделия, включая подсластители для освежителей дыхания: ML = 10 мг/кг
- Декоративные присыпки, панировочные смеси и наполнители, за исключением фруктосодержащих наполнителей, относящихся к категории 4.2.4: ML = 10 мг/кг
- Кляр: ML = 10 мг/кг
- Супы и бульоны: ML = 10 мг/кг
- Фруктовые соки, определенные в Директиве 2001/112/ ЕС, и овощные соки: ML = 10 мг/л, только ананасовый сок и напитки из ананаса
- Напитки с вкусовыми наполнителями: ML = 10 мг/л
- Яблочный и грушевый сидр: ML = 10 мг/л, за исключением сидра буше
- Жевательная резинка: ML = 100 мг/кг
- Биологически активные добавки в твердой форме, включая капсулы, таблетки и другие подобные формы, за исключением жевательных продуктов: ML = 10 мг/кг, только биологически активные добавки в форме таблеток сухого шипучего напитка (максимальный уровень содержания относится к добавкам, растворенным в 200 мл воды и готовым к употреблению)

*Определение пищевых добавок и технологических добавок указано в Пункте 3 Регламента (ЕС) 1333/2008

Активное вещество в силиконовых пеногасителях XIAMETER™, которые рассматриваются в данном руководстве и применяются в странах Европы, разрешено к использованию в качестве пищевой добавки согласно Регламенту ЕС 1130/2011 с поправками к Приложению III к Регламенту 1333/2008 Европейского парламента и Совета, в которых утверждается список пищевых добавок, одобренных Евросоюзом, для использования в пищевых добавках, пищевых ферментах, вкусовых или

ароматизирующих веществах и нутриентах. Активное вещество — диметилполисилоксан (Е 900), условия использования которого установлены в Приложении III:

- Глазироваатели для фруктов: в достаточном количестве (определение достаточного количества приводится в Регламенте ЕС 1333/2008 по пищевым добавкам, Статья 3 (h))
- Красители, в состав которых входят каротины E160a, краситель аннато E160b, биксин норбиксин, экстракт паприки E160c, капсантин, капсорубин, ликопин E160d и β-апо-8-каротиналь E160e: ML = 200 мг/кг в составе, 0,2 мг/л в готовом продукте
- Все ароматизаторы: ML = 10 мг/кг в ароматизаторах
- В составах, содержащих бета-каротин и ликопин (нутриенты): ML = 200 мг/кг в составе, 0,2 мг/л в готовом продукте

Дополнительная информация о добавках в материалах, вступающих в контакт с продуктами питания (ЕС)

Состав пеногасителей XIAMETER™ (за исключением XIAMETER™ ACP-1920 Powdered Antifoam) был положительно оценен в соответствии со следующими нормативными актами:

- Постановление Совета ЕС № 10/2011 от 14 января 2011 года о пластиковых материалах и изделиях, соприкасающихся с едой
- Рекомендация Германии BfR XV относительно силиконов, вступающих в контакт с продуктами питания
- Рекомендация Германии BfR XXXVI относительно бумаги и картона, вступающих в контакт с продуктами питания
- Рекомендация Германии BfR XXXVI/2 относительно бумаги, используемой для хлебопечения

Дополнительная информация по побочным пищевым добавкам (США)

- Свод федеральных нормативных актов 40 CFR относительно «Допусков и исключений из допусков для пестицидов в составе или на поверхности сельскохозяйственной продукции» в Разделе 180.910 «Инертные компоненты, используемые до и после сбора урожая; исключения из требований по допуску».

Свяжитесь с нами

Посетите веб-сайт www.xiameter.com для ознакомления с полным ассортиментом продукции XIAMETER™.



Изображения: dow_41973213114

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТА, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, НЕ ВКЛЮЧЕНЫ В ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИИ О БЕЗОПАСНОМ ПРИМЕНЕНИИ И ВОЗМОЖНОМ РИСКЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ОЗНАКОМТЕСЬ СО СПЕЦИФИКАЦИЯМИ ПРОДУКТА И ЛИСТАМИ БЕЗОПАСНОСТИ, А ТАКЖЕ С ПОМЕТКАМИ НА УПАКОВКЕ. С ЛИСТАМИ БЕЗОПАСНОСТИ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ НА САЙТЕ CONSUMER.DOW.COM. ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ ЗА КОНСУЛЬТАЦИЕЙ К ПРЕДСТАВИТЕЛЮ DOW, ДИСТРИБЬЮТОРУ ИЛИ ПОЗВОНИВ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ DOW.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ – НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ

Сведения, содержащиеся в данном документе, предоставлены добросовестно и считаются точными. Тем не менее, поскольку компания не может контролировать условия и методы использования своих продуктов, эта информация не заменяет проверок, проводимых заказчиками с целью убедиться в безопасности, эффективности и полной пригодности

продуктов компании для предполагаемого конечного использования. Советы по использованию не должны трактоваться как побуждение к нарушению каких-либо патентов.

Единственной гарантией Dow является то, что продукция компании в действительности соответствует спецификациям продаж на момент отгрузки.

Исключительным правом конечного пользователя по этому гарантийному обязательству является возмещение расходов в размере цены покупки или замена любого продукта, не соответствующего условиям этой гарантии.

В МАКСИМАЛЬНОЙ СТЕПЕНИ, ДОПУСТИМОЙ ПРИМЕНЯЕМЫМИ ПРАВОВЫМИ НОРМАМИ, DOW НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ НИКАКИХ ИНЫХ ГАРАНТИЙ, ЯВНЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ПРОДАЖИ ИЛИ ПРИМЕНИМОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНЫХ ЦЕЛЕЙ.

DOW НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ СЛУЧАЙНЫЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ.

®™ Торговая марка компании DOW ("Dow") или дочерней компании Dow.

© 2018 The Dow Chemical Company. Все права защищены.

30023848

Сформируйте 95-1082-22 F