



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению вкуса - ароматических смесей KVR Арома

Технологическая инструкция по использованию комплексных пищевых добавок **KVR Арома** предназначена для мясоперерабатывающих предприятий. Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

### 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Арома** – комплексные пищевые добавки, предназначенные для формирования определенного вкуса и аромата готового продукта. Представляют собой порошок, мелкодисперсный, легко растворимый в воде.

Изготовлены в соответствии ТУ ВУ 390333861.017-2015, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011.

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**KVR Арома** применяются для всех видов мясных продуктов: вареных, варено-копченых, полукопченых колбасных изделий, сосисок, сарделек, шпикачек, паштетов, консервов, полуфабрикатов, продуктов из мяса и птицы, таких, как рулеты, ветчины.

### 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При производстве колбасных изделий, полуфабрикатов и реструктурированных мясopодуков **KVR Арома** вносят на стадии закладки специй.

#### КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ, В/К, П/К, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ, ПАШТЕТЫ, КОНСЕРВЫ, ПОЛУФАБРИКАТЫ

Наименование	Состав	Дозировка г/кг	Вкусовое направление
<b>KVR Ирландская Арома</b>	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная пищевая, ароматизатор	1,0 - 4,0 г/ кг массы фарша	аппетитная говядина
<b>KVR Русская Арома</b>	Декстроза, соль пищевая поваренная, экстракты пряностей (перец белый, мускатный орех, чеснок), усилитель вкуса и аромата E621, антикомкователь E551, ароматизатор	5,0-7,0 г/ кг массы фарша	пряный с ароматом чеснока, перца белого

<b>KVR Телячья Арома</b>	Декстроза, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (кориандр, перец красный, кардамон, чеснок, пажитник), усилитель вкуса и аромата E621, антикомкователь E551, ароматизатор	До 7,0 г/ кг массы фарша	аромат специй, вкус пряный
<b>KVR Пряная Арома</b>	Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, масло растительное, овощи сушеные (грибы, лук), ароматизаторы пищевые, укроп, перец черный, усилители вкуса и аромата E627, E631	Не более 20 г/ кг массы фарша	аромат грибов
<b>KVR Арома Ветчина</b>	Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, пищевая ароматизатор пищевой, чеснок сушеный, смесь натуральных экстрактов специй и пряностей, усилители вкуса и аромата E621	1,0 - 6,0 г/ кг массы фарша	аромат специй, вкус пряный
<b>KVR Арома Свинина</b>	Соль пищевая поваренная, декстроза, экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех, кардамон, имбирь) усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор	До 5,0 г/ кг массы фарша	аромат пряный с мускатным оттенком
<b>KVR Арома Котлеты</b>	Декстроза, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, мальтодекстрин, экстракты пряностей (перец черный, перец белый, имбирь, лимон, чеснок, кардамон, гвоздика, корица), ароматизатор, агент антислеживающий E551	До 7,0 г/ кг массы фарша	аромат специй, вкус пряный
<b>KVR Хэм</b>	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, ароматизатор, ароматизатор копчения, усилитель вкуса и аромата E627, регулятор кислотности E331iii, усилитель вкуса и аромата E631, агент антислеживающий E551.	1,0 - 6,0 г/ кг массы фарша	вкус и аромат копченой свинины

#### 4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован от 1,0 кг до 5,0 кг в пакеты из полимерных материалов.

Хранить в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от +10 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха 75 %.

Срок годности – 12 месяцев с даты изготовления в оригинальной упаковке.