



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR Цитромилк 2

Технологическая инструкция по применению комплексной пищевой добавки **KVR Цитромилк 2** предназначена для мясоперерабатывающей промышленности. Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

### 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Цитромилк 2** – это комплексная пищевая добавка, изготовленная на основе молочных белков, обладающая влагосвязывающей и эмульгирующей способностью, молочным вкусом и запахом, а также формирующая необходимый pH сырья.

Изготовлен в соответствии ТУ BY 390333861.017-2015, ТР ТС021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011.

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**KVR Цитромилк 2** рекомендуется при производстве всех видов колбасных изделий, а также пельменей и полуфабрикатов.

#### Преимущества KVR Цитромилк 2:

- улучшает структуру;
- увеличивает выход;
- придает молочный вкус и запах;
- придает кусаемость колбасным изделиям;
- улучшают органолептические характеристики готового продукта.
- улучшает структуру копченостей при добавлении в рассол 1,5-3 %.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
<b>KVR Цитромилк 2</b>	сыворожка молочная сухая, концентрат сыво- роточного белка, декстроза, регуля- тор кислотности E331.	3,0-5,0 % к массе сырья (1,5-3 % на 100 кг рассола)	для производства всех видов колбасных изделий, продуктов из мяса и мяса птицы, консервов, паштетов, пельменей и полуфабрикатов

### 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь вносят в начале процесса фаршесоставления в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья, при первичном внесении воды. Предварительной подготовки не требует.

### 4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован в многослойные бумажные мешки массой до 25 кг.

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

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