



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR Маринад Итальянский

Технологическая инструкция по применению комплексной пищевой добавки **KVR Маринад Итальянский** предназначена для мясоперерабатывающих предприятий.

Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

1. ОПИСАНИЕ

KVR Маринад Итальянский – комплексная пищевая добавка, представляющая собой смесь функциональных ингредиентов, натуральных специй и пряностей.

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

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

KVR Маринад Итальянский применяется для производства варено-копченых, полукопченых колбасных изделий, реструктурированных мясопродуктов, полуфабрикатов, консервов.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
KVR Маринад Итальянский	усилитель вкуса Е621, декстроза, соль поваренная пищевая, лактоза, регулятор кислотности Е330, растительное масло, лимонный сок, овощи сушеные, экстракты специй, регулятор кислотности Е331.	не более 45 г на 1 кг массы фарша (продукта)	для производства варено-копченых, полукопченых колбасных изделий, реструктурированных мясо-продуктов, полуфабрикатов, консервов

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь вносят в начале процесса фаршесоставления в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья.

Для полуфабрикатов: нанести на поверхность, равномерно распределяя добавку в сухом виде или приготовить маринад и распределить по поверхности полуфабриката.

Для приготовления жидкого маринада необходимо смешать **KVR Маринад Итальянский** с водой (в соотношении 1:2,3-2,5) или с водой и растительным маслом (в соотношении 3,9:6,5:2,6 (добавка:вода:масло)).

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.