



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению продукта составного молочного сухого KVR Альтиз 1

Технологическая инструкция по применению продукта составного молочного сухого **KVR Альтиз 1** предназначена для пищевой промышленности. Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

### 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Альтиз 1** – продукт составной молочной сухой, обладающий высоким коэффициентом влаги и жиросвязывания. Предназначен для использования в эмульгированных мясных системах с применением куттера, миксера/волчка, миксера/смесителя. **KVR Альтиз 1** – мелкодисперсный, не пылящий порошок от бледно-серого до бежевого цвета с характерным вкусом и запахом.

Изготовлен в соответствии ТУ ВУ 390333861.018-2015, ТР ТС021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013.

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Рекомендуется при производстве всех видов колбасных изделий.

#### Преимущества KVR Альтиз 1:

- улучшает текстуру;
- увеличивает выход;
- делает продукт легко нарезаемым, максимально стабилизируя матрицу; вода/жир/белок;
- не дает привкуса в конечном продукте.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
<b>KVR Альтиз 1</b>	Сыворотка молочная сухая, животный белок, концентрат сывороточный белковый, декстроза	Не более 6,0 % к массе продукта	для производства всех видов колбасных изделий

### 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

**KVR Альтиз 1** используется для изготовления эмульгированных продуктов (вареные колбасные изделия, паштеты) с гидратацией 1:4 – 1:5, полукопченые колбасы, полуфабрикаты в соотношении 1:4 – 1:5 а так же для приготовления гранул в соотношении 1:3 (смесь:вода). Гранулы из **KVR Альтиз 1** готовят с использованием горячей воды (температура не менее +80...+90 °С) в следующей

последовательности. В куттер наливают расчетное количество воды (соотношение **KVR Альтиз 1**: вода – 1:3), засыпают **KVR Альтиз 1** и куттеруют в течение непродолжительного времени. Количество красителя на 1 кг гранул – от 2,5 до 4,0 г (согласно рекомендации производителя). Затем полученную массу выгружают в тележки слоем не более 0,2 м или другие емкости и оставляют набухать в помещении с температурой +12...+16 °С не менее 2 часов. После чего дают «созреть» в помещении с температурой +4...+6 °С в течение 8-12 часов. При хранении свыше 24 часов обязательно внесение поваренной соли в количестве 2 %.

В производственном процессе **KVR Альтиз 1** закладывается в начальной стадии фаршесоставления, после внесения смеси посолочно-нитритной и фосфатов. Может использоваться в сухом виде и в виде геля. Подбор дозировки красителя при производстве гранул, производится индивидуально.

Рекомендуемое содержание **KVR Альтиз 1** в готовом продукте: 0,5-6,0 % при гидратации 1:4-1:5 (смесь:вода)

#### **4.УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ**

Продукт расфасован в многослойные бумажные мешки массой до 25кг.

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

Срок годности – не более 6 месяцев с даты изготовления в оригинальной упаковке.