



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR Цитрат

Технологическая инструкция по применению комплексной пищевой добавки **KVR Цитрат**. Предназначена для мясоперерабатывающих предприятий. Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

## 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Цитрат** – комплексная пищевая добавка, повышающая водосвязывающие свойства мышечного белка. **KVR Цитрат** – порошкообразная однородная масса с наличием отдельных, легко рассыпающихся комочков (или без них), без посторонних примесей.

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

## 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**KVR Цитрат** предназначен для мясо- и птицеперерабатывающей промышленности для производства продуктов из мяса и мяса птицы, колбасных изделий, полуфабрикатов без использования фосфатов.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
<b>KVR Цитрат</b>	регулятор кислотности E331iii, соль поваренная пищевая	от 2 г до 10 г на 1 кг продукта (фарша)	для производства продуктов из мяса и мяса птицы, колбасных изделий, полуфабрикатов

## 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Закладка **KVR Цитрат** в куттер или мешалку производится на начальной стадии приготовления фарша согласно дозировке, при первичном внесении воды.

## 4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован от 10 кг до 25 кг в многослойные бумажные мешки с полимерным вкладышем (или без него).

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.