



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексных пищевых добавок марки KVR СК

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

1. ОПИСАНИЕ

KVR СК – комплексные пищевые добавки, предназначенные для производства сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий и продуктов сырокопченых и сыровяленых из мяса и мяса птицы.

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

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Комплексные пищевые добавки марки **KVR СК** применяются при производстве сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий и продуктов сырокопченых и сыровяленых из мяса и мяса птицы.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Закладка **KVR СК** в куттер или мешалку производится на начальной стадии приготовления фарша согласно дозировке.

Наименование	Состав	Дозировка, г/кг	Применение
KVR СК комби Итальянская (с ускорителем созревания)	Регулятор кислотности E575, ароматизатор, декстроза, смесь натуральных экстрактов специй, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, антислеживатель E551, соль поваренная пищевая	до 14,0 г/ кг массы фарша	для всех видов сырокопченых, сыровяленых колбасных изделий и продуктов из мяса и мяса птицы
KVR СК Итальянская Арома (без ускорителя созревания)	Ароматизатор, мальтодекстрин, смесь натуральных экстрактов специй, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, антислеживатель E551, соль поваренная пищевая, декстроза	до 4,0 г/ кг массы фарша	для всех видов сырокопченых, сыровяленых, полукопченых, варено-копченых колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов

KVR Экспресс (ускоритель созревания)	Регулятор кислотности E575, декстроза, антиокислитель E316	до 10,0 г/ кг массы фарша	для всех видов вареных колбас- ных изделий
---	---	------------------------------	--

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.