



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексных пищевых добавок марки KVR Комби

Технологическая инструкция по использованию комплексных пищевых добавок марки **KVR Комби** предназначена для мясоперерабатывающих предприятий.

Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

1. ОПИСАНИЕ

KVR Комби – комплексные пищевые добавки, имеющие в своем составе не только вкусо - ароматическую, но и функциональную составляющие. Предназначены для производства мясных изделий с классическим, а также оригинальным вкусом.

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 Комби** применяются для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, варено-копченых и полукопченых колбасных изделий, рулетов, продуктов из мяса и мяса птицы, паштетов, консервов и полуфабрикатов.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Наименование	Состав	Дозировка, г/кг	Применение
KVR Комби Докторская	(стабилизаторы E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль поваренная пищевая, декстроза, экстракты пряностей (мускатный орех, кардамон, перец черный, имбирь) усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор	до 10,0 г/ кг массы фарша	для всех видов вареных колбасных изделий
KVR Комби Пряная	(стабилизаторы E450iii, E452i, регулятор кислотности E451i), соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, натуральный ароматизатор «Олеорезин мускатного ореха», натуральный ароматизатор «Олеорезин перца черного», натуральный ароматизатор «Олеорезин кардамона», экстракт кориандра, экстракт перца белого, усилитель вкуса и аромата E635, ароматизатор.	От 6 до 10,0 г/ кг массы фарша, но не более 15,9 г/ кг мясного сырья.	для всех видов вареных колбасных изделий

<p>KVR Комби Плюс</p>	<p>(стабилизаторы E450iii, E452i, регулятор кислотности E451i), загуститель E412, соль поваренная пищевая, загуститель E415, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, натуральный ароматизатор «Олеорезин мускатного ореха», натуральный ароматизатор «Олеорезин перца черного», натуральный ароматизатор «Олеорезин кардамона», экстракт кориандра, экстракт перца белого, усилитель вкуса и аромата E635 (0,2%), ароматизатор. Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5),%, -18,8 %</p>	<p>От 6 до 10,0 г/ кг массы фарша, но не более 15,9 г/ кг мясного сырья.</p>	<p>для всех видов вареных колбасных изделий</p>
<p>KVR Комби Телячья</p>	<p>(стабилизаторы E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль поваренная пищевая, декстроза, экстракты пряностей (мускатный орех, перец черный, кардамон), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор</p>	<p>до 10,0 г/ кг массы фарша</p>	<p>для всех видов вареных колбасных изделий</p>
<p>KVR Комби Любительская</p>	<p>(стабилизаторы E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль пищевая, декстроза, экстракты пряностей (мускатный орех, белый перец, кориандр, кардамон), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор</p>	<p>до 10,0 г/ кг массы фарша</p>	<p>для всех видов вареных колбасных изделий</p>
<p>KVR Комби Свинья</p>	<p>(стабилизаторы (E450, E452i, регулятор кислотности E451), декстроза, экстракты пряностей (кардамон, кориандр, имбирь, чеснок, перец красный, лимон), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, антиокислитель E316, ароматизатор</p>	<p>до 10,0 г/ кг массы фарша</p>	<p>для всех видов вареных, варено-копченых и полукопченых колбасных изделий</p>
<p>KVR Комби Сливочная</p>	<p>(стабилизаторы E450, E452i), экстракты пряностей (белый перец, черный перец, мускатный орех), регулятор кислотности E451), соль пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор</p>	<p>до 10,0 г/ кг массы фарша</p>	<p>для всех видов вареных колбасных изделий</p>

KVR Комби Русская	(стабилизаторы E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль поваренная пищевая, декстроза, экстракты пряностей (перец белый, мускатный орех, чеснок), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор	до 10,0 г/ кг массы фарша	для всех видов вареных, варено-копченых и полукопченых колбасных изделий, рулетов, продуктов из мяса и мяса птицы
KVR Комби Экстра	(стабилизаторы E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех, кардамон, перец душистый, перец красный), ароматизатор	до 10,0 г/ кг массы фарша	для всех видов вареных, варено-копченых и полукопченых колбасных изделий
KVR Комби Одесская	(стабилизаторы E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль пищевая, декстроза, экстракты пряностей (кориандр, чеснок, перец красный, кардамон, перец черный), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, усилители вкуса и аромата E627, E631, ароматизатор	до 10,0 г/ кг массы фарша	для варено-копченых и полукопченых колбасных изделий, рулетов из мяса птицы
KVR Комби Украинская	(стабилизаторы (E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль поваренная пищевая, декстроза, экстракты пряностей (кориандр, перец красный, кардамон, чеснок, сельдерей, пажитник), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизаторы	до 10,0 г/ кг массы фарша	для варено-копченых и полукопченых колбасных изделий, рулетов из мяса птицы
KVR Комби Охотничья	(стабилизаторы (E450, E452i, регулятор кислотности E451), соль поваренная пищевая, декстроза, экстракты пряностей (перец черный, перец белый, перец душистый, имбирь, кориандр), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор	до 10,0 г/ кг массы фарша	для варено-копченых и полукопченых колбасных изделий, рулетов из мяса птицы

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.