



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR Фрэш

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

Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

### 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Фрэш** – комплексная пищевая добавка, являющаяся консервантом, применяется для всех видов мясopодуKтов для сохранения свежести и продления сроков хранения колбасных изделий, продуктов из мяса и мяса птицы, паштетов и полуфабриKатов. Обладает широким спектром бактериостатического действия и стабилизации цвета в готовом продукте.

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

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**KVR Фрэш** применяется для производства мясных продуктов.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
<b>KVR Фрэш</b>	консервант E262, регулятор кислотности E331 iii, антиокислители E300, E316	до 0,5 кг на 100 кг сырья фаршемассы	для производства мясных продуктов

### 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При обработке оболочки (замачивании) готовится 5-10 % (в зависимости от вида оболочки) водный раствор добавки «**KVR Фрэш**». При изготовлении раствора консервант растворяют в минимальном количестве воды (приблизительно в соотношении 1:2, консервант : вода), а затем добавляют оставшуюся воду.

При производстве вареных колбасных изделий дозировка добавки **KVR Фрэш** составляет 0,5 кг на 100 кг не соленого сырья в сухом виде. Закладка **KVR Фрэш** в куттер производится на начальной стадии приготовления фарша, при первичном внесении воды.

При производстве полукопченых, варено-копченых колбас, рубленых и натуральных полуфабриKатов, дозировка добавки **KVR Фрэш** составляет

0,2-0,5 кг на 100 кг несоленого сырья. Консервант закладывается в виде раствора в минимальном объеме воды в соотношении 1:2 (консервант: вода) на начальной стадии приготовления фарша.

При поверхностной обработке продуктов (копченостей) готовится раствор в минимальном объеме воды. Рекомендуемая дозировка: 10-20 % в зависимости от обсемененности продукта.

#### **4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ**

Продукт расфасован в многослойные бумажные мешки массой 25 кг.

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

Срок годности – не более 12 месяцев с даты изготовления в оригинальной упаковке.