



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR КСК

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

Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

1. ОПИСАНИЕ

KVR КСК – комплексная пищевая добавка, обладающая широкими антибактериальными и антигрибковыми свойствами. Основное предназначение предотвращение роста плесеней и дрожжей на сыровяленых колбасах и сыровяленых продуктов из мяса. **KVR КСК** порошковообразная (или гранулы) сыпучая масса с наличием отдельных, легко рассыпающихся комочков (или без них), без посторонних примесей.

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

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

KVR КСК предназначен для поверхностной обработки колбасных изделий и вяленых мясных продуктов, а также для замачивания оболочки.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
KVR КСК	консервант E202, соль поваренная пищевая	от 1 % до 15 % водный раствор для поверхностной обработки	для поверхностной обработки колбасных изделий и вяленых мясных продуктов, а также для замачивания оболочки

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь растворяют в воде до необходимой консистенции. Готовый раствор используют для поверхностной обработки (опрыскивание или окунание) колбасных изделий и вяленых мясных продуктов. Необходимо применение средств защиты частей тела контактирующих с раствором.

4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован по 25 кг в многослойные бумажные мешки.

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.