



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению продукта составного молочного сухого KVR Милки-Про 11

Технологическая инструкция по применению продукта составного молочного сухого **KVR Милки-Про 11** предназначена для пищевой промышленности. Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

### 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Милки-Про 11** – это функциональная смесь, изготовленная на основе молочных белков, обладающая влагосвязывающей и эмульгирующей способностью, а также молочным вкусом и запахом.

Изготовлен в соответствии ТУ BY 390333861.018-2015, ТР ТС021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 033/2013.

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**KVR Милки-Про 11** рекомендуется при производстве всех видов колбасных изделий, а также пельменей и рубленых полуфабрикатов.

#### Преимущества KVR Милки-Про 11:

- улучшает структуру;
- увеличивает выход;
- придает молочный вкус и запах;
- придает кусаемость колбасным изделиям;
- может заменять сухое молоко в рецептуре;
- улучшают органолептические характеристики готового продукта.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
<b>KVR Милки-Про 11</b>	сыворожка молочная сухая, концентрат сывороточный белковый, декстроза	не более 7,0 % к массе продукта	для производства всех видов колбасных изделий, пельменей, консервов, паштетов и полуфабрикатов

### 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь вносят в продукт в начале процесса фаршесоставления в сухом виде. Предварительной подготовки не требует.

### 4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован в многослойные бумажные мешки массой до 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 6 месяцев с даты изготовления.