



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR Фосфат

Технологическая инструкция по применению комплексной пищевой добавки **KVR Фосфат** предназначена для мясоперерабатывающих предприятий.  
Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

## 1. ОПИСАНИЕ

**KVR Фосфат** – комплексная пищевая добавка, специально разработанная для мясной промышленности с целью:

- увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани;
- улучшение органолептических показателей – консистенции, сочности;
- стабилизация процесса цветообразования;
- ингибирование окислительных процессов на различных стадиях технологической обработки и в условиях хранения мясopодуKтов.

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

## 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

**KVR Фосфат** применяют для производства реструктурированных продуктов из мяса и мяса птицы, цельномышечных мясных продуктов, ветчин, вареных колбасных изделий, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, полуфабрикатов.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
<b>KVR Фосфат</b>	Стабилизаторы E450, E452, регуляторы кислотности E451, декстроза	Не более 4,0 г/кг мясного сырья	для производства реструктурированных продуктов из мяса и мяса птицы, цельномышечных мясных продуктов, ветчин, вареных колбасных изделий, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, полуфабрикатов

## 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Смесь вносят в начале процесса фаршесоставления в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья. Предварительной подготовки не требует.

## 4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован от 5 кг до 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.