

Жидкий дым «Ароматизатор коптильный»

СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

Наименование продукта: Пищевая добавка - ароматизатор коптильный

Органолептические показатели	
Внешний вид	Прозрачная жидкость. Допускается незначительный осадок на дне и стенках тары
Цвет	Коричневый с коньячным оттенком
Запах	Специфический, с ярко выраженными копт ильными тонами, без постороннего запаха

Физико-химические показатели	
Плотность при 20 °С, г/см ³	1,05-1,20
Массовая доля органических кислот (в пересчете на уксусную кислоту), % не более	10,0
Массовая доля фенолов (в пересчете на гваякол), %	2,1-4,5
Массовая доля карбонильных соединений, мМ/100 мл	15,0-40,0
Массовая доля сухого остатка, %	9,8-28,0
РН	2,5-1,5

Показатели безопасности	
Наименование вещества	Допустимые уровни содержания (мг/кг), не более
свинец	5,0
мышьяк	3,0
кадмий	1,6
ртуть	1,0
бенз(а)перен, мкг/кг	2,0

Область применения и рекомендуемый расход (мл на 100 кг массы фарша)	
Сосиски, сардельки	70-150
Вареные колбасные изделия высших сортов	100-150
Вареные колбасы 1 и 2 сортов	150-200
Вареные колбасные изделий из мяса птицы механической обвалки	150-250
Полукопченые и варено-копченые колбасы	250-350
Замачивание оболочек	50 % раствор ароматизатора в воде