

СПЕЦИФИКАЦИЯ

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

«ЛИСОЛАН»

Назначение и область применения: в качестве антиоксиданта и консерванта в мясоперерабатывающей и рыбной промышленности.

Использование комплексной пищевой добавки «ЛИСОЛАН» способствует увеличению сроков годности готовой продукции, стабилизации окраски продуктов в процессе их хранения, подавлению роста бактерий, препятствует процессам окисления.

Состав: изоаскорбат натрия, лимонная кислота, ацетат натрия, поваренная соль.

Норма расхода: 300 - 500 г на 100 кг готового продукта.

Рекомендации по использованию: Комплексную пищевую добавку «ЛИСОЛАН» используют:

- при изготовлении рубленых полуфабрикатов, колбасных изделий, паштетов, на заключительном этапе фаршесоставления;
- в составе шприцовочных рассолов при изготовлении цельномышечных изделий;
- в виде 5% водного раствора, предназначенного для погружения или орошения мясного сырья при изготовлении натуральных полуфабрикатов.

Условия хранения: хранить в сухих чистых хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % .

Срок годности: в неповрежденной упаковке 24 месяцев со дня выработки.

Характеристика продукции

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид	Белый однородный порошок без запаха.
Цвет	Белый допускается светло-серый оттенок
Запах и вкус	Свойственный данному составу компонентов
Массовая доля влаги, % не более	10

Микробиологические показатели

КМАФАНМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴
БКГП (колиформы)	0,01 г не допускается
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01 г не допускается
Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25 г не допускается
Плесени, КОЕ/г, не более	500
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100

Токсичные элементы (мг/кг)

Свинец	0,47
Мышьяк	0,0081
Кадмий	0,011
Ртуть	0,002