

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МАРИНАДА «Авистол ММ 012»

#### Назначение и область применения

Комплексная пищевая добавка для маринада «Авистол ММ 012» предназначен для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса, а также для изготовления рыбных консервов, пресервов; соусов и маринадов.

**Норма расхода:** 55г готового маринада на 1кг мяса;

**Состав:** пряности (томаты, чеснок, базилик, паприка, лук, перец черный), соль(не более -20%), сахар, дрожжи, регулятор кислотности (E451i), усилитель вкуса и аромата (E621-5%), краситель (E160c).

#### Характеристика продукции

**Внешний вид** Неоднородная сыпучая масса с включением целых и дробленых пряностей, отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей

**Цвет** Оранжевый

**Вкус и запах** свойственный рецептурному составу компонентов смеси, без порочащих привкуса и запаха.

**Консистенция** Сыпучая, допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии

**Массовая доля влаги**, не более 11,0%

**Массовая доля металлопримесей** (0,3 мм в наибольшем измерении), не более  $1 \times 10^{-3}\%$

**Наличие посторонних примесей** не допускается

**Зараженность вредителями хлебных запасов** не допускается

#### Показатели безопасности

Наименование показателя	Значение показателя, не более
Токсичные элементы (мг/кг)	
Свинец	2,0
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,1
Кадмий	0,1

#### Упаковка

Пакеты из пленки многослойной металлизированной массой нетто 2 кг, упакованные в гофроящики массой нетто 12 кг.

**Условия хранения:** хранить в сухих чистых хорошо вентилируемых складских помещениях, при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** 24 месяца со дня изготовления. После вскрытия упаковки хранить не более 1 месяца.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Рецептура готового маринада

Маринад	Рецептурный компонент, кг на 100 кг готового маринада		
	Смесь для маринада	Вода	Растительное масло
1. Вариант	1 часть смеси	2,5-3 части воды	
2 Вариант	40	42	18

В куттер (миксер) залить холодную воду, добавить комплексную пищевую добавку и перемешивать в течение 2 – 4 минут до полного растворения пищевых добавок. Полученный раствор выдержать в течение 2-3 минут до слабого загустевания, затем увеличить обороты куттера и медленно тонкой струйкой влить растительное масло.

Процесс приготовления маринада считается окончанным, когда масса имеет однородную консистенцию без расслоения.

Готовый маринад разлить в чистые емкости, выдержать при температуре от плюс 2 до плюс 4 °С в течение 20-30 минут и использовать для приготовления полуфабрикатов.

#### Примечание:

Для получения желаемой более густой или более жидкой консистенции готового маринада допускается изменять рецептурное соотношение воды и масла

#### Изготовление мясных полуфабрикатов в маринадах

**1 способ:** подготовленные мясные кусочки уложить в емкость-контейнер, залить готовым охлажденным маринадом, упаковать и направлять в реализацию.

Расход приготовленного маринада составляет 10-15 % к массе мяса;

**2 способ:** нарезанные мясные кусочки загрузить в массажер, добавить приготовленный маринад в количестве 5-7 % к массе мяса и массировать в циклическом режиме (5 минут работы; 15 минут покоя) в течение 60-90 минут до поглощения основной массы маринада или в непрерывном режиме 10-15 минут с последующей выдержкой мяса при температуре от 0 до плюс 4 °С в течение 1,5 – 2 часов. Далее кусочки уложить в емкости и залить маринадом в количестве 4-6 % к массе.