

СПЕЦИФИКАЦИЯ

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МАРИНАДА «Авистол ММ 002»

Назначение и область применения

Комплексная пищевая добавка для маринада «Авистол ММ 002» предназначена для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса, а также для приготовления соусов и маринадов.

Норма расхода: 200-250 г смеси на 1 кг готового маринада.

Состав: соль, пряности (перец красный сладкий, лук, горчичное семя, морковь, имбирь, перец черный), сахар, загуститель (E1442), молочный белок, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизаторы (E472с, E412, E415), консерванты (E202, E211), краситель (E160b), антиокислители (E300, E330).

Характеристика продукции

Внешний вид Порошкообразная однородная масса

Цвет От светло-желтого до темно-оранжевого

Вкус и запах Пряный, жгучий, сладковатый, свойственный рецептурному составу компонентов смеси, без порочащих привкуса и запаха.

Допускается горьковатый, слабо кислый или слабо соленый привкус

Консистенция Сыпучая, допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии

Массовая доля влаги, не более 11,0%

Массовая доля поваренной соли, не более 32,0%

Массовая доля металлопримесей (0,3 мм в наибольшем измерении), % не более 1×10^{-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

Приготовление маринада Рецептура готового маринада

Маринад	Рецептурный компонент, кг на 100 кг готового маринада		
	Смесь для маринада	Вода	Растительное масло
«Авистол ММ 002»	22,0	43,0	35,0

В куттер (миксер) залить холодную воду, добавить сухую смесь для маринада 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 окончательным, когда масса имеет однородную консистенцию без расслоения. Готовый маринад разлить в чистые емкости, выдержать при температуре от плюс 2 до плюс 4°C 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 растительного 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.

3 способ: мясное сырье предварительно нашпицевать рассолом, приготовленным на основе смесей «Авистол MR 109», или «Авистол MR 110» в количестве 10-20 % к массе мяса, массировать в течение 10 минут, выдержать в течение 60-90 минут и подавать на нарезку. Нарезанные мясные полуфабрикаты уложить на подложки или в контейнеры залить приготовленным маринадом в количестве 7-10 % к массе мяса.

Примечание:

В виду того, что «Авистол ММ 002» содержит поваренную соль, шприцовочный рассол готовят без поваренной соли.