

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МАРИНАДА «Авистол ММ 006»

#### Назначение и область применения

Комплексная пищевая добавка для маринада «Авистол ММ 006» предназначен для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, говядины, баранины, а также для приготовления рыбных консервов, пресервов; соусов и маринадов.

**Норма расхода:** 150-200 г смеси на 1 кг готового маринада.

**Состав:** пряности (паприка красная, чеснок, кориандр, перец черный, перец красный, перец черный, семена фенхеля, кумин), сахар, загуститель (E1442), молочный белок, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизаторы (E472с, E412, E415), антиокислители (E300, E330), консерванты (E202, E211), красители (E160с, E120).

#### Характеристика продукции

Внешний вид Порошкообразная однородная масса

Цвет От светло-красного до темно-красного

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 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	0,5
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,01
Кадмий	0,05
Пестициды (мг/кг)	
Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,005
ДДТ и его метаболиты	0,005

#### 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 006»	15,0	47,0	38,0

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 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 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 «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:*

Поваренную соль добавляют из расчета:

Для полуфабрикатов, изготовленных по 1 и 2 способу - 1,1 кг на 100 кг готового полуфабриката в маринаде;

Для полуфабрикатов, изготовленных по 3 способу 5-8 кг на 100 кг шприцовочного рассола.

При производстве рыбных пресервов приготовленным маринадом наполняют банки или другую тару с предварительно уложенными кусочками рыбы.