

СПЕЦИФИКАЦИЯ

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МАРИНАДА «Авистол ММ 013»

Назначение и область применения

Комплексная пищевая добавка для маринада «Авистол ММ 013» предназначен для приготовления жидкого маринада, используемого совместно с мясными мелкокусковыми и порционными полуфабрикатами из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса, а также рыбы, овощей, готовых вторых блюд, различных заправок для салата, соусов и подлив.

Норма расхода: 150-160 г смеси на 1 кг готового маринада; 1,0 – 2,0 % в готовом продукте.

Состав: пряности (паприка, кориандр, черный перец, красный перец, чеснок, петрушка), сахар, ароматизатор «Мясо», копильный ароматизатор, усилители вкуса и аромата (Е621-8%), загуститель (Е1442), стабилизаторы (Е412, Е415), антиокислители (Е330, Е300), консерванты (Е202-1%, Е211-1%), красители (Е160с, Е 120).

Характеристика продукции

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

Цвет красный

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	0,5
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,01
Кадмий	0,05
Пестициды (мг/кг)	
Гексахлорциклогексан (α , β , γ - 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

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.