

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ДЛЯ МАРИНАДОВ «Авистол ММ 001»

**Состав:** соль ( не более 32%), молочный белок, загуститель (E1442), сахар, усилитель вкуса и аромата (E621), декстроза, стабилизаторы (E472с, E412, E415), антиокислители (E300, E330), консерванты (E202, E211).

#### Характеристика продукции

##### Органолептические показатели и физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Порошкообразная однородная масса
Цвет	От белого до кремового
Вкус и запах	Соленоватый, свойственный рецептурному составу компонентов смеси, без порочащих привкуса и запаха. Допускается горьковатый, слабо кислый привкус
Консистенция	Сыпучая, допускаются комки, рассыпающиеся при легком нажатии
Массовая доля влаги, % не более	11,0
Массовая доля поваренной соли, % не более	33,0

##### Санитарно-гигиенические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
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
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)	
Свинец	2,0
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,1
Ртуть	0,1

##### Назначение и область применения

Комплексная пищевая добавка для маринада «Авистол ММ 001» предназначена для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.

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

##### 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 001»	21,0	41,5	37,5

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 смесей «Авистол MR 108», «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 001» содержит поваренную соль, шприцовочный рассол готовят без поваренной соли.

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