

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор Курица (комплексная пищевая добавка)

**Страна-производитель:** Россия

**Состав:** мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), гидролизат соевого белка, соль, шамбала молотая, ароматизатор (курица)

**Область применения:** Для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей в качестве вкусоароматической смеси для производства колбасных изделий и мясопродуктов

**Дозировка и технологические рекомендации:** 5,0 г на 1 кг массы сырья

Добавляется непосредственно на мясное сырье в куттер (мешалку) в начале куттерования (перемешивания), равномерно распределяя по поверхности фарша

Наименование показателя	Значение показателя
<b>Органолептические показатели</b>	
Внешний вид	порошок
Цвет	светло-кремовый
Запах, вкус	курицы
<b>Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
рН (1% - ного водного раствора)	6,5 - 7,0
Содержание посторонних примесей	не допускается
Содержание металломагнитных примесей, мг/кг	не допускается
Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр. продукта - углеводы	200 ккал/840 кДж 50,0
<b>Токсичные элементы</b>	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,1
Ртуть	0,02
<b>Пестициды</b>	
ГХЦГ (сумма изомеров)	0,5 кукурузные
	0,1 картофельные
ДДТ и его метаболиты	0,05 кукурузные
	0,1 картофельные
<b>Микробиологические показатели</b>	
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1,0 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25,0 г продукта	не допускаются

Дрожжи, КОЕ ,не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	100

**Упаковка:** многослойные фольгированные полимерные пакеты массой нетто 1,0 кг, упакованные в гофрокороба или крафт - мешки

**Условия хранения:** хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре воздуха 10 – 25°С и относительной влажности не более 75%

**Срок годности:** 12 месяцев со дня выработки в оригинальной, неповрежденной упаковке изготовителя, при соблюдении вышеуказанных требований