

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор Мясной (комплексная пищевая добавка)

Страна-производитель: Россия

Состав: мальтодекстрин, ароматизатор (мясо)

Область применения: для использования в пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей в качестве комплексной смеси для производства рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий

Дозировка и технологические рекомендации: 10,0 - 15,0 г на 1 кг массы фарша
Добавляется непосредственно на мясное сырье в куттер (мешалку) на втором этапе куттерования (перемешивания), равномерно распределяя по поверхности фарша

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	порошок
Цвет	белый
Запах, вкус	мясной
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
pH (1% - ного водного раствора)	7,0-8,0
Содержание посторонних примесей	не допускается
Содержание металломагнитных примесей, мг/кг	3,0
Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр. продукта - углеводы	330 ккал/1380 кДж 83,0
Токсичные элементы	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,1
Ртуть	0,02
Пестициды	
ГХЦГ (сумма изомеров)	0,5 кукурузные
	0,1 картофельные
ДДТ и его метаболиты	0,05 кукурузные
	0,1 картофельные
Микробиологические показатели	
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4
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