

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Белфос

Описание: Белфос 90 представляет собой универсальную смесь, используемую как в рассолах, так и для куттерования.

Пищевая добавка Белфос 90 является фосфатом пищевой модификации, специально созданным для мясной промышленности, и применяется с целью:

- увеличения влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани
- улучшение органолептических показателей – консистенции, аромата, сочности; стабилизации процесса цветообразования
- ингибирования окислительных процессов на различных стадиях технологической обработки и в условиях хранения мясопродуктов.

Белфос 90 применяется при выработке следующих мясопродуктов:

Вареные колбасные изделия:

- колбасы высшего, первого и второго сортов
- сосиски высшего и первого сортов
- хлеба мясные высшего, первого и второго сортов
- реструктурированные мясопродукты из свинины и говядины вареные
- рубленые полуфабрикаты (котлеты, гамбургеры, пельмени и т.д.)
- полукопченые и варено-копченые колбасы
- цельномышечные мясопродукты

Белфос 90 упакован в многослойные бумажные мешки массой 25 кг. Хранение Белфос 90 осуществляют в сухих, прохладных, складских помещениях в неповрежденной закрытой упаковке.

Гарантийный срок хранения составляет 1 год со дня выработки.