

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Черева свиная**

**Описание:** солёные калиброванные натуральные колбасные оболочки, выработанные из кишечного сырья убойных с/х животных, российского происхождения.

**Состав:** кишечное сырьё, поваренная соль, лимонная кислота E330, вода

**Область применения:** натуральные оболочки предназначены для формовки колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, деликатесной продукции

### **Рекомендации по применению:**

*Предварительная подготовка:*

- промывание в теплой воде от кристаллов соли
- замачивание в теплой воде с температурой + 30...+35°C в течение не менее 4 часов
- проливка оболочек теплой водой внутри

*Наполнение оболочек фаршем:*

- давление не более 2 атм

*Термообработка колбасных изделий в натуральной оболочке:*

- сушка при температуре не более 60°C
- обжарка/копчение при температуре не более 65° С
- варка при температуре не более 75° С

### **Сертификат анализа:**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Допустимый уровень содержания, не более</b>
Цвет	от светло-розового до серого, включая бежевый, светло-бежевый, желтый
Запах	специфический, соответствующий кишечному сырью
<b>Токсичные элементы, мг/кг</b>	
Свинец	0,6
Мышьяк	1,0
Кадмий	0,3
Ртуть	0,1
<b>Антибиотики, ед./гр.</b>	
Левомецетин	
Тетрациклиновая группа	
Гризин	
Бацитрацин	
<b>Пестициды, мг/кг</b>	

Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
<b>Радионуклиды, бг/кг</b>	
Цезий-137	160
Стронций-90	50
<b>Микробиологические показатели</b>	
Патогенные, в т.ч. Salmonella, не допускаются в	25 гр.
L.monocytogenes не допускаются в	25 гр.
Плесень	не допускается
<b>Заключение:</b> не допускаются патологические пороки (нарывы, абсцессы, гнойные прыщи, опухоли и т.п.)	

**Срок годности:** 12 месяцев при температуре от +10°C до +25°C, 15 месяцев при температуре от 0 до +10°C

**Условия хранения:** в солёном виде в закрытой таре, влажность не более 85%