

Изготовитель: ООО «Аромадон» Россия Ростов-на-Дону
Комплексная пищевая добавка
«Мастермикс 1»
Код продукта 0509801



Назначение:

Комплексная пищевая смесь используется для приготовления рассолов. Уровень шприцевания: 30-60% (для птицы), 50-70% (для цельномышечных продуктов).

Свойства:

- повышает выход продукта
- исключает возможность отделения влаги в готовых изделиях
- максимально снижает потери массы при термообработке
- улучшает текстуру продукта

Дозировка:

20-30 г на 1,0 л рассола.

В воде растворить нитритно-посолочную смесь (согласно норме при необходимости). В свежеприготовленный раствор внести добавку. Тщательно перемешать. Внести соль (если необходимо). После полного растворения всех компонентов добавить лёд (20% от массы воды). Температура рассола 2-4 °С.

Режим массирования для карбоната, окорока: 10 часов при 6-8 оборотов/мин.- 20 мин работы и 10 мин. покоя

Состав и характеристики:

Регуляторы кислотности (Е450, Е451-в пересчете на Р₂О₅-не более 20%), животный белок, желирующие агенты (Е407, Е508), растительная клетчатка (соевая, псиллиум), антиокислитель (Е301), декстроза, загуститель (Е415).

Органолептические и физико-химические показатели:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь от серого до серо-бежевого цвета.
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок хранения:

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25⁰С и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Подтверждено:

Свидетельство о государственной регистрации Таможенного союза.

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Да	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Изготовитель: ООО «Аромадон» Россия Ростов-на-Дону
 Комплексная пищевая добавка
«Мастермикс 35» рассольный препарат
Код продукта 0509835



Назначение:

Функциональная смесь «Мастермикс 35» используется в производстве свиных в/к окороков, карбонадов, а также куриной грудки в/к для приготовления шприцовочных рассолов .

Свойства:

- взаимодействует в связывании воды в готовых изделиях;
- ограничивает синерезис в вакуумной упаковке;
- регулирует pH готового изделия;
- продлевает срок хранения;
- уменьшает потери во время термообработки;

Дозировка:

4,0 кг на 100 л рассола

Способ применения:

В 90,0 кг водо-ледяной смеси с температурой 0...+4°С растворить 4,0-5,0 кг комплексной смеси «Мастермикс 35», а затем внести соответствующее выходу готового продукта количество соли, недостающее до 100 кг массу долить водой.

Для получения выхода готового продукта на уровне 132-148% на окороке свином или карбонаде необходимо инъецировать сырье до уровня + 50...+70 % к первоначальной массе.

Массирование проводится в течение 8 часов, при скорости 6 об/мин; в режиме: 20 минут массирования, 5 минут -покой. Мясное сырье должно быть с температурой 0...+4° С, температура рассола также должна быть на этом уровне. Рекомендуется проводить массирование при температуре +4°С.

Для получения выхода 115%-120% на куриной грудке, необходимо обеспечить уровень инъецирования сырья +60% относительно первоначальной массы.

Состав и характеристики:

Модифицированный крахмал (E1442), желирующий агент (E407a), стабилизатор (E452, в пересчете на P₂O₅-не более 5%), загуститель (E410), пшеничная клетчатка, глюкоза.

Органолептические и физико-химические показатели:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь от белого до бежевого цвета
Массовая доля металломангнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности:

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°С и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Подтверждено:

Декларация о соответствии Таможенного союза.

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет