

Утверждено

Генеральный директор

ООО «Управляющая компания

«Константа»



_____ \ Заярский Д.А.

Комплексная пищевая добавка

«Константа МИКС» (концентрат)

Применение в перерабатывающих отраслях

Инструкция

по технологическому использованию и нормам ввода

Саратов, 2019 г.

Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат) предназначена для продления сроков годности и борьбы с патогенной микрофлорой и плесенями в объеме мясо- и рыбопереработки, изготовления полуфабрикатов, вторых блюд, салатов, соусов, майонезов и др.

Основное действие добавки - бактерицидное и бактериостатическое на широкий спектр микроорганизмов, патогенных грибов и плесеней в объеме продукта.

Состав: вода, модифицированные целлюлозные волокна, поваренная соль йодированная, уксусная кислота, лимонная кислота, аскорбиновая кислота (Е300).

Состав не содержит летучих компонентов. Добавка хорошо растворима в воде, не теряет активности в белковых и жировых средах. «Константа МИКС» выдерживает нагрев до 180°C.

Таблица 1. Дозировки для применения добавки «Константа МИКС» в пищевой продукции

Продукция	Схема внесения
Мясопереработка	
Колбасная продукция, сосиски, продукция ГОСТ, в ГМС и вакууме	В объем 2-4 г добавки на 1 кг фаршевой массы продукта с достаточным уровнем перемешивания (вносить только в воду или лед, используемые в технологическом цикле, внесение в фаршемассу без достаточного распределения по ее объёму не сможет дать требуемого результата).
Мясные деликатесы, которые проходят засолку в жидком маринаде	В объем 2-4 г на 1 кг (масса рассола + мяса). Добавка вносится в рассол для инъектирования продукции или в посолочные смеси, маринады. Либо 5-6 г добавки внести непосредственно в маринад и перемешать в 1 кг исходного состава. Не рекомендуется использовать в составах сухих маринадов и смесей из-за наличия в них влагоудерживающих агентов.
Холодцы, зельцы, другие желированные продукты и полуфабрикаты в безбарьерной упаковке, ГМС и вакууме	В объем желе или желатина при варке. Если варка мяса производится в бульоне, из которого затем делается желе: дозировка 2-4 г добавки на 1 кг состава (мясо + бульон). Желательно добавить ее к ингредиентам до варки желатина. Обеспечить достаточный уровень перемешивания.
Мясные консервы	В объем 2 - 4 г добавки на 1 меси до варки. Обеспечить достаточный уровень перемешивания., поэтому желательно добавить ее к ингредиентам до варки компонентов в бульоне.
Полуфабрикаты мясные	
Фарш охлажденный, полуфабрикаты мясные фаршевые (котлеты, купаты,	В объем 2 - 4 г добавки на 1 кг фаршевой массы (вносить только в воду или лед, используемые в технологическом цикле для достаточного

зразы и др.) в ГМС и вакууме	перемешивания).
Замороженные тестомясные п/ф (пельмени, вареники, хинкали, чебуречки и проч.)	В объем, 2-3 г добавки на 1 кг фарша (вносить только в воду или лед, используемые в технологическом цикле для достаточного перемешивания). Также 1-2 г на 1 кг вносится в воду при замешивании теста, чтобы предотвратить обсеменение из муки.
Соусы, майонезы	
Соусы, майонезы, кетчупы, томатная паста, заправки, соусы для салата, соусы на основе майонеза, кетчупа и др., маринады для мяса и рыбы	В объем 1,5-2 г на 1 кг смеси (вносится в жидкую фракцию майонеза \ заправки \ кетчупа и др., а затем перемешивается с основным составом).
Рыбопереработка	
Рыбные деликатесы, пресервы, консервы и др., которые проходят засолку в жидком маринаде	1) в первичный посолочный тузлук вносится Дезтин из расчета 1 кг на 2 т рассола. 2) в финальный маринад вносится дозировка Константа МИКС - 1,5 - 3 г на 1 кг маринада \ рассола для заливки. Не рекомендуется использовать в составах сухих маринадов и смесей из-за наличия в них влагоудерживающих агентов.
Рыба холодного и горячего копчения, вяленая, солёная (при посоле и фасовке в тузлуке), консервы и др.	В объем 2-3 г на 1 кг рыбы при засолке вместе со всеми специями для тузлука.
Икра лососевых и др. рыб	В объем во время посола при перемешивании 2-3 г добавки на 1 кг икры вместе со специями. Если микробиологические показатели сырьевой икры перед посолом фиксируют высокую обсемененность, то при предварительных промывках рекомендуется снизить обсемененность.
Крабовые палочки (имит.) и др.	При куттерировании смеси вносится 1,5-2 г на 1 кг смеси (вносить строго в воду или лед в технологическом цикле перед смешиванием, обеспечить равномерное распределение по объему).
Переработка молока, масложировая отрасль	
Плавленные, мягкие сыры (в т.ч. творожные), в том числе на основе соевого молока	В объем смеси 1,5-3 г на 1 кг на начальном этапе перед перемешиванием.
Масло сливочное, спреды и др.	В объем смеси (сливок) на начальном этапе перед пастеризацией вносится 1,5-2 г на 1 кг смеси
Сгущенное молоко	В объем, 2-4 г добавки на 1 кг смеси при

	перемешивании компонентов <i>перед</i> пастеризацией.
Кондитерские изделия, выпечка, сладости	
Кондитерские изделия, выпечка (торты, пирожные, печенье, пряники, вафли, коржи, крема, повидло, подварки, зефир и др.)	При смешивании компонентов теста, крема, пропитки, сиропа или начинки в дозировке 2-4 г на 1 кг смеси.
Пироги, пирожки с начинкой, лаваша, тесто слоеное п\ф, тесто для пельменей, пиццы, вареников и др.	В объем при замешивании теста (внесение в воду для лучшего распределения), перед смешиванием компонентов. Дозировка 150-200 г на 1 т (0,15-0,2 г на 1 кг смеси).
Джемы, конфитюр, варенье, ягоды в сиропе и др.	В объем, 2-4 г добавки на 1 кг продукта при перемешивании компонентов перед варкой
Напитки	
Пиво и напитки на основе живого брожения	В объем, 100-200 г добавки на 1 тонну напитка на этапе дображивания. Продукт при добавлении в отфильтрованное пиво может вызывать опалесценцию, поэтому рекомендуется вносить его именно <i>до</i> фильтрации основного объема напитка.

Рекомендованные дозировки актуальны при внесении в продукты, подвергаемые термообработке.

Для удобства применения добавки в технологическом цикле рекомендуется необходимый объем добавки для фаршевой массы влить из заводской тары в другую меньшую емкость, растворить в двух — трех объемах воды и внести эту смесь в основной объем воды или льда, используемых в технологическом цикле. Внесение добавки совместно с сухими смесями, содержащими влагоудерживающие компоненты, *не* рекомендуется, так как дальнейшее распределение добавки по объему становится затруднительным.

Максимальный уровень добавки в продукции должен быть в соответствии с Приложением 8, 18 к техническому регламенту «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). При этом должна соблюдаться концентрация компонентов в 1 кг продукции, не превышающая требований действующих технических регламентов.

При хранении **запрещается** подвергать добавку замораживанию и резкому перепаду температур (если это произошло, то возможно образование кристаллов, а также расслоение концентрата на фазы, после этого концентрат использовать не рекомендуется).

Добавка «Константа МИКС» *не* используется для обработки поверхностей.

Срок годности – 1 год.

Для фасовки «Константа МИКС» используются канистры из полимерных и комбинированных материалов объемом от 0,5 до 25 кг с крышками с контролем первого вскрытия. Хранение на складах рекомендуется производить в плотно закупоренной заводской таре при температуре от 2 до 25°C. После вскрытия не рекомендуется оставлять канистру открытой в течение длительного времени во избежание испарения воды в концентрате и кристаллизации компонентов.

Не допускать к работе с добавкой лиц с повышенной чувствительностью к компонентам состава. При попадании концентрата добавки в желудок следует выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля, рвоту не вызывать. При необходимости обратиться к врачу.

По показателям острой токсичности «Константа МИКС» по ГОСТ 12.1.007-76 относится к 4 классу мало опасных веществ (при введении в желудок и при нанесении на кожу, при ингаляционном воздействии в насыщающих концентрациях (пары), не оказывает местно-раздражающего действия при непосредственном контакте с кожей и не вызывает выраженного раздражения слизистых оболочек глаз.

Добавка нетоксична, $LD_{50} > 5$ г/кг, не обладает хронической токсичностью, не накапливается в тканях организма, период выведения из организма - 6 часов. Не обладает эмбриотоксичностью. Не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных.