

Утверждено

Генеральный директор

ООО «Управляющая компания

«Константа»



Заярский Д.А.

**Комплексная пищевая добавка
«Дезтин» (концентрат)**

Применение в перерабатывающих отраслях

Инструкция

по технологическому использованию и нормам ввода

Саратов, 2019 г.

Комплексная пищевая добавка «Дезтин» (концентрат) предназначена для продления сроков годности и борьбы с патогенной микрофлорой и плесенью на поверхности изделий пищевых производств.

Основное действие добавки - бактерицидное на широкий спектр микроорганизмов, патогенных грибов и плесеней. «Дезтин» обладает дезодорирующими свойствами, не фиксирует органические загрязнения, не портит обрабатываемые объекты, не обесцвечивает ткани.

Содержит: воду, модифицированные волокна целлюлозы, соль йодированную.

Состав концентрата не содержит летучих компонентов, раствор испаряется при комнатной температуре вместе с водой. Добавка хорошо растворима в воде, не теряет активности в белковых и жировых средах, не теряет активности в средах с кислым или щелочным рН. Добавка выдерживает прямой нагрев до 180°C.

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

Продукция	Схема внесения
Колбасная продукция (мясопереработка)	
Сырокопченые и сыровяленые колбасы и колбасные изделия	Если проблема на поверхности (плесень, ослизнение) - обработка раствором Дезтин 1:50 перед вывешиванием на вызревание.
Холодцы, зельцы, другие желированные продукты и полуфабрикаты в безбарьерной упаковке и в газомодифицированной среде	При варке в бульон добавляется «Дезтин» из расчета 50 г на 100-150 л воды (при условии, что бульон после использования сливается, а не заливается в фасованный продукт).
Обработка поверхности готовых колбасных изделий в натуральной и полунатуральной оболочке, сосисок, сарделек и др.	Наружная обработка поверхности готовых изделий орошением или «холодным туманом» с применением раствора Дезтин 1:50 после душирования и перед упаковкой.
Обработка оболочек, упаковки перед набивкой	Обработка или замачивание оболочек перед набивкой для предотвращения повторного переноса микрофлоры. Использовать раствор Дезтин 1:50.
Рыбная продукция (рыбопереработка)	
Охлажденная рыба красных сортов, рыбные полуфабрикаты из нее	Наружная обработка поверхности сырья и готовых изделий погружением, орошением или «холодным туманом» с применением раствора Дезтин от 1:50 до 1:100 в зависимости от степени исходной обсемененности. Перед применением раствора обязательна промывка рыбы от слизи и остатков чешуи. На красной рыбе (на тушках и разделке рыб элитных пород) использовать именно раствор «Дезтина».
Чашуйчатый и гранулированный лед для транспортировки, хранения и выкладке на витринах торговых залов рыбы, морепродуктов	Для добавления в воду при изготовлении льда в льдогенераторе в пропорции 100 г Дезтина на 1 т воды для льда
Рыбные деликатесы, пресервы и	В первичный посолочный тузлук вносится Дезтин

др., которые проходят засолку в жидком маринаде	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.	Если проблема возникает на поверхности готовой рыбы в упаковке при хранении (плесень, слизь и др.) - проводится обработка раствором Дезтин в дозировке 1:100.
Отварные, маринованные морепродукты (гребешки, кальмары, осьминоги и др.)	При варке в бульон добавляется «Дезтин» из расчета 1 кг концентрата на 2 т воды (при условии, что бульон после использования сливается, а не заливается в фасованный продукт).
Сыры и сырные продукты	
Головы твердых сыров	Обработка поверхности головы сыра методом окунания \ орошения перед закладкой на вызревание, раствор Дезтин 1:50 (1 кг добавки на 50 л воды).
Рассольные сыры	Добавление в рассол при замачивании сыров из расчета 300-500 г Дезтин на 1 т рассола.
Кондитерские и хлебобулочные изделия	
Кондитерские изделия, выпечка (пироги, пирожки, торты, пирожные, печенье, пряники, вафли, коржи и др.)	При борьбе с образованием плесени на поверхности готового продукта, рекомендуется проводить обработку раствором добавки «Дезтин» 1:100 (1 кг добавки на 100 л воды) в виде мелкодисперсного орошения \ холодного тумана, а также обработать короб \ пленку \ упаковку перед фасовкой.
Меланж яичный	
Яичный меланж охл.	Проводится отбор образцов с потока с добавлением Дезтин в пропорции на 1 л, ставим на выстойку в холодильник: №1 Дезтин 0,7 г, №2 Дезтин 0,9 г, №3 Дезтин 1 г. В промышленных партиях Дезтин вносится до пастеризации в отработанной дозировке. Обеспечить достаточное перемешивание.
Сопутствующие производственные задачи	
Обработка оборудования (куттеры, инъекторы, массажеры, машины для нарезки, сепараторы, конвейеры, льдогенераторы, холодильные камеры, стыки,	Обработка раствором 1:100 орошением \ «холодным туманом» после процедур стандартной мойки. НЕ смывать с поверхности.

уплотнители дверей, производственные и упаковочные линии и т.д.), боксов, инструмента, помещений и др.	
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в технологическом процессе, в том числе перчаток сотрудников, задействованных в нарезке, ручной сортировке и др.	Обработка раствором 1:50 орошением \ «холодным туманом» после процедур стандартной мойки. НЕ смывать с поверхности.
Снижение общей обсемененности воды для последующего использования в виде питьевой (столовой), напитков, а также для технической воды, применяемой в цикле пищевых производств	Внесение до фильтрации в воду (в резервуар или через медикатор \ дозирующую систему) в дозировке Дезтина 1 кг на 20-30 т воды.

Рабочие растворы изготавливаются в любых технологически удобных емкостях при использовании технологической воды любой температуры обеспечением достаточного уровня перемешивания.

Рекомендованные концентрации: от 1:100 до 1:50 (т.е. от 1 кг Дезтина на 100 л воды до 1 кг Дезтина на 50 л воды) готовой продукции, при этом должна соблюдаться концентрация компонентов в 1 кг готовой продукции, не превышающая требований действующих технических регламентов. В отдельных случаях могут рекомендоваться меньшие или большие дозировки (см. таблицу).

Таблица 2. Изготовление рабочих растворов на основе добавки «Дезтин»

Для получения концентрации 1:100 (по концентрату)

Вода, л	Дезтин
1	10 г
10	100 г
50	0,5 кг
100	1 кг

Для получения концентрации 1:50 (по концентрату)

Вода, л	Дезтин
1	20 г
10	200 г
50	1 кг
100	2 кг

Рекомендуемые методы обработки: орошение, окунание, мелкодисперсное распыление в виде «холодного тумана» в камерах охлаждения.

Время экспозиции (выдерживания продукции или инвентаря в рабочем растворе) – от нескольких секунд (при погружении) до нескольких минут (в случае обработки «холодным туманом»).

При изготовлении растворов для работы не допускать разбрызгивания концентрата на кожу, слизистые и глаза, а также проглатывание или вдыхание капель концентрата. Все

работы с концентратом и рабочим раствором проводить с использованием минимальных средств индивидуальной защиты – перчатки резиновые, маска (использовать при распылении рабочего раствора). После использования рабочего раствора промыть руки под проточной водой. При несоблюдении мер предосторожности при работе способом орошения могут возникнуть признаки раздражения верхних дыхательных путей (першение в горле, кашель) и глаз (слезотечение, зуд).

Утилизация использованных \ загрязненных растворов проходит по обычной системе канализации и водоотведения предприятия.

При использовании «Дезтина» в виде раствора для поверхностей не рекомендуется смывать раствор с поверхности или вытирать поверхность тканью или салфеткой. Не рекомендуется использовать средства на основе ПАВ одновременно с рабочим раствором (не вносить концентрат «Дезтин» в растворы, содержащие ПАВ, во избежание инактивации каждого компонента, если при смешении растворов произошло выпадение осадка или появление значительной опалесценции – растворы считать инактивированными и не использовать).

Срок годности концентрата – 5 лет.

Для фасовки «Дезтин» (концентрат) используются канистры из полимерных и комбинированных материалов объемом от 0,5 до 25 кг с крышками с контролем первого вскрытия. Хранение на складах после вскрытия рекомендуется в плотно укупоренной заводской таре при температуре окружающей среды от 0 до +35°C.

Не допускать к работе с концентратом 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 «Дезтин» 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, LD50 > 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.