

Утверждено

Генеральный директор

ООО «Управляющая компания

«Константа»



\ Заярский Д.А.

Комплексная пищевая добавка

«Константа МИКС» (концентрат)

Применение в перерабатывающих отраслях

Саратов, 2020 г.

Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (концентрат) предназначена для продления сроков годности и борьбы с патогенной микрофлорой и плесенями в объеме сыров мягких, масла сливочного и спредов, вторых блюд, салатов, соусов, майонезов, начинок и кондитерских изделий, а также пива, кваса 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 (E300).

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
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).
Переработка молока, масложировая отрасль, соевые продукты	
Плавленые, 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
Кондитерские изделия, выпечка, сладости	
Кондитерские изделия, выпечка (торты, пирожные, печенье, пряники, вафли, коржи, крема, повидло, подварки, зефир и др.)	Добавку Константа МИКС концентрат в крема, пропитки, сиропы или начинки в дозировке 2-4 г на 1 кг смеси. Дезтин в воду при замешивании теста из расчета 30 - 50 г на 100 литров воды.
Начинки кондитерские, 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	В объем, 200-400 г добавки на 1 тонну напитка на

живого брожения	этапе дображивания. Продукт при добавлении в отфильтрованное пиво может вызывать опалесценцию, поэтому рекомендуется вносить его именно до фильтрации основного объема напитка.
Вторые блюда, салаты	
Вторые блюда на основе мяса \ рыбы, гарниры с соусами, п\ф для последующего разогревания	1,5- 2 г Константа МИКС на 1 кг продукта (вносится в подливку, маринад или фаршевую смесь). При изготовлении гарниров возможно или добавлять при варке или перемешивать добавку с соусом, которым заливается гарнир
Салаты смешанные или слоеные	1,5- 2 г Константа МИКС на 1 кг смеси салатной массы и заправки. Вносится в жидкую фракцию заправки или соуса для распределения по объему.

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. Маркировка в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Упаковочный материал соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки", предназначен для упаковки данного сырья и разрешен к применению в пищевой промышленности.

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.