

Утверждено

Генеральный директор

ООО «Управляющая компания

«Константа»



\ Заярский Д.А.

Комплексная пищевая добавка

«Константа МИКС» (порошок)

Применение в перерабатывающих отраслях

Комплексная пищевая добавка «Константа МИКС» (порошок) предназначена для продления сроков годности и борьбы с патогенной микрофлорой и плесенью в объеме мясо- и рыбопереработки, изготовления полуфабрикатов, кондитерских изделий и др.

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

Состав: поваренная соль йодированная, модифицированные целлюлозные волокна, ацетат натрия (E262), цитрат натрия (E331), аскорбиновая кислота (E300).

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

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

Продукция	Схема внесения
Мясопереработка, колбасное производство	
Колбасная продукция, сосиски, продукция ГОСТ, в ГМС и вакууме	В объем 2-3 г добавки на 1 кг фаршевой массы продукта с достаточным уровнем перемешивания вместе с другими сыпучими компонентами (внесение в фаршемассу без достаточного распределения по ее объёму не сможет дать требуемого результата). Если проблема на поверхности готовой продукции (плесень, ослизнение) - обработка раствором Дезтин 1:50 перед упаковкой. Если сырье изначально высокообсемененное - предварительно сырье в блоках или кусках обработать раствором "Дезтин плюс" - от 1:50 (окувание, инъектирование блока при дефростации).
Мясные деликатесы, которые проходят засолку в жидком маринаде	Добавка вносится в рассол для инъектирования продукции или в посолочные смеси, маринады. Дозировка 5-6 г Константа МИКС (порошок) внести непосредственно в маринад и перемешать в 1 кг исходного состава. Предварительно необходимое количество добавки растворить в воде в соотношении 1:3 (например, 100 г добавки в 300 г воды) Можно использовать в составах сухих маринадов и смесей.
Холодцы, зельцы, другие желированные продукты и полуфабрикаты в безбарьерной упаковке, ГМС и вакууме	Если варка мяса производится в бульоне, из которого потом делается желе: дозировка 2-3 г добавки на 1 кг состава (мясо + бульон). Добавка выдерживает нагрев до 180°C, поэтому желательно добавить ее к ингредиентам до варки желатина. Хорошо промешать растворы, чтобы Константа МИКС (порошок) распределилась.
Мясные консервы	В объем 2 - 3 г добавки Константа МИКС (порошок) на 1 кг смеси до варки. Обеспечить достаточный уровень перемешивания, поэтому желательно добавить ее к

	ингредиентам до варки компонентов в бульоне.
Полуфабрикаты мясные	
Фарш охлажденный, полуфабрикаты (рубленые и фаршевые) в ГМС и вакууме	В объем, 2 - 3 г добавки Константа МИКС (порошок) на 1 кг фарша (вносить вместе с другими специями для достаточного перемешивания). Если сырье изначально высокообсемененное - предварительно сырье в блоках или кусках обработать раствором Дезтин плюс - от 1:50 (окувание, инъектирование блока при дефростации).
Замороженные тестомясные п/ф (пельмени, вареники, хинкали, чебуречи и проч.)	В объем, 2-3 г добавки Константа МИКС (порошок) на 1 кг фарша (обеспечить достаточное перемешивание). Также 1-2 г на 1 кг теста, вносится при замешивании теста, чтобы предотвратить обсеменение из муки.
Рыбопереработка	
Рыбные деликатесы, пресервы, консервы и др., которые проходят засолку в жидком маринаде	1) в первичный посолочный тузлук вносится Дезтин из расчета 0,5 - 1 г на 1 л рассола. 2) в финальный маринад вносится Константа МИКС (порошок) - 1,5 - 2 г на 1 кг маринада \ рассола для заливки.
Рыба холодного и горячего копчения, вяленая, солёная (при посоле и фасовке в тузлуке), консервы и др.	При посоле в тузлуке в него вносится Дезтин из расчета 0,5 - 1 г на 1 л тузлука. При сухом посоле в посолочную смесь вносится Константа МИКС (порошок) - 1,5 - 3 г на 1 кг рыбы. Рекомендуется предварительная промывка рыбы в растворе Дезтина 1:100 для снижения первичной обсемененности сырья.
Икра лососевых и др. рыб	Добавление во время посола при перемешивании 2-3 г добавки Константа МИКС (порошок) на 1 кг икры вместе со специями. Если микробиологические показатели сырьевой икры перед посолом фиксируют высокую обсемененность, то при предварительных промывках необходимо использовать Дезтин в дозировке 1:50 - 1:100 (после стандартной промывки водой).
Крабовые палочки (имит.) и др.	При куттерировании смеси вносится Константа МИКС (порошок) в дозировке 1,5-2 г на 1 кг смеси (вносить строго в воду или лед в технологическом цикле перед смешиванием, достигая равномерного распределения по объему)
Кондитерские изделия, выпечка, сладости	
Тесто для пельменей, вареников,	В объем при замешивании теста (внесение в воду для

пиццы в готовом и замороженном виде	лучшего распределения), перед смешиванием компонентов. Дозировка 1-2 г на 1 кг теста. Дополнительный эффект - пластификация теста, защищает от растрескивания.
-------------------------------------	--

Рекомендованные дозировки актуальны при внесении в продукты, подвергаемые термообработке.

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 компонента в 1 кг продукции, не превышающая требований действующих технических регламентов.

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

Срок годности – 5 лет.

Для фасовки «Константа МИКС» (порошок) используются мешки крафтовые многослойные из бумажных, полимерных и комбинированных материалов объемом от 0,5 до 25 кг. Хранение на складах рекомендуется производить в плотно закрытой заводской таре при температуре от 0 до 35°C. Беречь от влаги. После вскрытия не рекомендуется оставлять мешок открытым в течение длительного времени во избежание загрязнения продукта. 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 порошка добавки в чистом виде 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» (порошок) 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 сенсibiliзирующим действием. Не влияет на геном человека и животных.