

Утверждено

Генеральный директор

ООО «Управляющая компания

«Константа»



\ Заярский Д.А.

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

**Инструкция
по применению в перерабатывающих отраслях**

Саратов, 2022 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 грибков и плесеней. Дезтин обладает дезодорирующими свойствами, не фиксирует органические загрязнения, не портит обрабатываемые объекты, не обесцвечивает ткани.

Состав: вода, модифицированные целлюлозные волокна, соль поваренная йодированная.

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.

Рабочие растворы изготавливаются в любых технологически удобных емкостях при использовании технологической воды любой температуры с обеспечением достаточного уровня перемешивания. Рабочий раствор получается путем внесения необходимого количества концентрата Дезтин в воду, последующего размешивания в течение 1-2 минут. После чего раствор готов к применению.

Рекомендованные концентрации раствора: 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 1. 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 не рекомендуется смывать его 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).

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 добавка 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.

Для фасовки «Дезтин» (концентрат) используются канистры из полимерных и комбинированных материалов объемом от 0,5 до 25 кг с крышками с контролем первого вскрытия. 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.

Таблица 2. Дозировки применения добавки

Продукция	Схема внесения
Колбасная продукция (мясопереработка)	
Сырокопченые и сыровяленые колбасы и колбасные изделия (со стартовыми культурами)	Если проблема на поверхности (плесень, ослизнение и др.) – проводится обработка раствором Дезтин 1:50 перед вывешиванием на вызревание.
Колбасная продукция, сосиски, продукция ГОСТ	Если проблема на поверхности готовой продукции (плесень, ослизнение и др.) - обработка раствором Дезтин 1:50 перед упаковкой.
Мясные деликатесы, которые проходят засолку в маринаде	Если проблема на поверхности готовой продукции (плесень, ослизнение и др.) - обработка раствором Дезтин 1:50 перед упаковкой.
Колбасные изделия в натуральной и полунатуральной оболочке, сосиски, сардельки и др. в ГМС, вакуумной	Наружная обработка поверхности готовых изделий орошением или «холодным туманом» с применением раствором Дезтин 1:50 после

среде	душирования и перед упаковкой.
Оболочки колбас и сосисок перед набивкой	Обработка или замачивание оболочек перед набивкой для предотвращения повторного переноса микрофлоры. Использовать раствор Дезтин 1:30-1:50.
Мясные чипсы \ слайсы в вакууме или пакете	Если сырье изначально высокообсемененное, в маринад можно добавить Дезтин из расчета 0,5 кг на 1 т маринада либо перед сушкой обработать готовый продукт раствором Дезтин 1:50 и после направить в камеру на сушку.
Рыбная продукция (рыбопереработка)	
Охлажденная рыба, рыбные полуфабрикаты	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. Обработку проводить перед упаковкой или отправкой на глубокую переработку!
Чешуйчатый и гранулированный лед для транспортировки, хранения и выкладки продукции (рыба, морепродукты и др.) на витринах торговых залов	Для добавления в воду при изготовлении льда в льдогенераторе в пропорции 100 г Дезтина на 1 т воды для льда
Сырьевая икра рыб	При обработке икры используется раствор Дезтин от 1:50 до 1:100 (икру из ястыка освобождают в заранее – подготовленный раствор). Для укрепления стенки икринок можно дополнительно внести лимонную кислоту в полученный раствор.
Рыбные деликатесы, пресервы и др. (засолка в жидком маринаде)	В первичный посолочный тузлук вносится Дезтин из расчета 0,5 - 1 г на 1 л рассола.
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. Рекомендуется предварительная промывка рыбы в растворе Дезтина 1:100 для снижения первичной обсемененности сырья.
Икра лососевых и др. рыб	Если микробиологические показатели сырьевой икры перед посолом фиксируют высокую обсемененность, то при предварительных промывках необходимо использовать Дезтин в дозировке 1:50 - 1:100 (после первичной промывки водой).
Отварные, маринованные морепродукты (гребешки, кальмары, осьминоги и др.)	При варке в бульон добавляется Дезтин из расчета 0,5 - 1 г концентрата на 1 кг рассола для варки (при условии, что бульон после использования сливается, а не заливается в фасованный продукт).
Сыры и сырные продукты	
Внешняя обработка твердых сыров	Наружная обработка раствором Дезтин от 1:30 до 1:50. Обработку проводить перед упаковкой.

Творожные сыры (адыгейский, сулугуни, брынза и др.)	Если сыры вымачиваются в рассоле, то Дезтин вносится из расчета 300-500 г Дезтин на 1 т рассола.
Кондитерские и хлебобулочные изделия	
Кондитерские изделия, выпечка (торты, пирожные, вафли, крема, подварки, зефиры и др.)	Дезтин вносится в воду при замешивании теста из расчета 30 - 50 г на 100 литров воды.
Лаваш и др.	Дезтин в воду при замешивании теста из расчета 30 - 50 г на 100 литров воды.
Напитки	
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.
Меланж яичный	
Яичный меланж пастеризованный охлажденный	Дезтин в объем меланжа из расчета 1 г на 1 кг меланжа перед пастеризацией. Обеспечить достаточное перемешивание.
Сопутствующие производственные задачи	
Обработка оборудования (куттеры, инъекторы, массажеры, машины для нарезки, сепараторы, конвейеры, льдогенераторы, холодильные камеры, стыки, уплотнители дверей, производственные и упаковочные линии и т.д.), боксов, инструмента, помещений и др.	Обработка раствором Дезтина 1:100 орошением \ «холодным туманом» после процедур стандартной мойки. НЕ смывать с поверхности. Для обработки систем путем ополаскивания в режиме циркуляции использовать концентрацию раствора 1 кг на 3-5 т воды.
Обработка поверхностей, соприкасающихся с продуктом в технологическом процессе, в том числе перчаток сотрудников, задействованных в нарезке, ручной сортировке и др.	Обработка раствором Дезтина 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 Дезтина до фильтрации в воду (в резервуар или через медикатор \ дозирующую систему) в дозировке Дезтина 1 кг на 20-30 т воды.