

Утверждено

Генеральный директор

ООО «Управляющая компания

«Константа»

Заярский Д.А.



**Комплексная пищевая добавка**

**«Константа МИКС» (порошок)**

**Инструкция**

**по применению в перерабатывающих отраслях**

---

Саратов, 2022 г.

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

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

Состав: модифицированные целлюлозные волокна, ацетат натрия, цитрат натрия, аскорбиновая кислота, поваренная соль йодированная.

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.

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.

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. 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 сенсибилизирующим действием. Не влияет на геном человека и животных.

**Таблица 1. Дозировки применения добавки**

Продукция	Схема внесения, дополнительные продукты
<b>Мясопереработка, колбасное производство</b>	
Колбасная продукция, сосиски, в ГМС и вакууме	В объем 2-4 г добавки Константа МИКС порошок на 1 кг фаршемассы с достаточным уровнем перемешивания (внесение в фаршемассу без достаточного распределения по ее объёму не сможет дать требуемого результата).

Мясные деликатесы, которые проходят засолку в жидком маринаде	Добавка вносится в рассол для инъектирования продукции или в посолочные смеси, маринады. Дозировка 6-8 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). Добавку 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 2-4 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 добавка Константа МИКС порошок распределилась.
Мясные консервы	В объем 2 - 4 г добавки Константа МИКС порошок на 1 кг готового продукта до варки. Обеспечить достаточный уровень перемешивания. Добавка выдерживает нагрев до 180°C, поэтому желательно добавить ее к ингредиентам до варки компонентов в бульоне.
Мясные чипсы \ слайсы в вакууме или пакете	Добавка вносится в рассол для инъектирования продукции или в посолочные смеси, маринады. 6-8 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). Добавку можно использовать в составах сухих маринадов и смесей.
<b>Полуфабрикаты мясные</b>	
Фарш охлажденный, полуфабрикаты (рубленые и фаршевые) в ГМС и вакууме	В объем Константа МИКС порошок 2 - 4 г добавки на 1 кг фарша (вносить вместе с другими специями для достаточного перемешивания).
Замороженные тестомясные п/ф (пельмени, вареники, хинкали, чебуречки и проч.)	В объем 2-4 г добавки Константа МИКС порошок на 1 кг фарша. Также 1-2 г добавки на 1 кг теста вносится в воду при замешивании теста, чтобы предотвратить обсеменение из муки.
<b>Рыбопереработка</b>	
Рыбные деликатесы, пресервы и др. (засолка в жидком маринаде)	Константа МИКС порошок вносится в финальный маринад вносится - 2-4 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 сухом посоле в посолочную смесь вносится Константа МИКС порошок - 2-4 г на 1 кг рыбы.
Икра лососевых и др. рыб	Добавление во время посола при перемешивании 2-4 г

	добавки Константа МИКС порошок на 1 кг икры вместе со специями.
Крабовые палочки (имит.) и др.	При куттерировании смеси вносится Константа МИКС порошок в дозировке 2-4 г на 1 кг смеси (вносить строго в воду или лед в технологическом цикле перед смешиванием, достигать равномерного распределения по объему).
<b>Кондитерские изделия, выпечка, сладости</b>	
Тесто для пельменей, вареников, пиццы в готовом и замороженном виде	В объем при замешивании теста (внесение в воду для лучшего распределения), перед смешиванием компонентов. Дозировка Константа МИКС порошок 1-2 г на 1 кг теста. Дополнительный эффект - пластификация теста, защищает от растрескивания.
<b>Масложировая продукция</b>	
Масложировая продукция, спреды (в т.ч. растительные)	В объем при замешивании массы (рекомендовано внесение в воду для лучшего распределения по объему), перед смешиванием компонентов. Дозировка 1,5-2 г Константа МИКС порошок на 1 кг готового продукта
<b>Вторые готовые блюда, кулинария</b>	
Вторые блюда на основе мяса \ рыбы, гарниры с соусами, п\ф для последующего разогревания \ термообработки	2-4 г Константа МИКС порошок на 1 кг продукта (вносится в подливку, маринад или фаршевую смесь). При изготовлении гарниров возможно или вносить добавку при варке или перемешивать добавку с соусом, которым заливается гарнир \ второе блюдо
Салаты смешанные или слоеные с заправкой <u>без</u> майонеза	2-4 г Константа МИКС порошок на 1 кг продукта
Томатная паста, кетчупы, заправки для салатов и др., не содержащие майонезной заправки	2-4 г Константа МИКС порошок на 1 кг продукта
<b>Кондитерские и хлебобулочные изделия</b>	
Начинки кондитерские, джемы, конфитюры, варенье, желе, ягоды в сиропе и др.	В объем, 2-4 г Константа МИКС порошок добавки на 1 кг продукта при перемешивании компонентов перед варкой
Хлебобулочные изделия без начинки, разной степени влажности, несладкая выпечка, пироги, пирожки и др.	В объем при замешивании теста (внесение в воду для лучшего распределения), перед смешиванием компонентов. Дозировка 200-500 г Константа МИКС порошок на 1 т (0,2-0,5 г на 1 кг смеси)
Тесто для пельменей, вареников, пиццы и др. в готовом и замороженном виде	В объем при замешивании теста (внесение в воду для лучшего распределения), перед смешиванием компонентов. Дозировка 1-2 г Константа МИКС порошок на 1 кг теста. Дополнительный эффект - пластификация теста, защищает от растрескивания.
Начинки кондитерские, джемы,	В объем Константа МИКС порошок 2-4 г добавки на 1

конфитюры, варенье, желе, ягоды в сиропе и др.	кг продукта при перемешивании компонентов перед варкой
Печенье сухое, в т.ч. сахарное, пряники, вафли, коржи и другие сладкие изделия без начинки	В объем при замешивании теста (внесение в воду для лучшего распределения), перед смешиванием компонентов. Дозировка Константа МИКС порошок 2-4 г на 1 кг смеси
Несладкие начинки для выпечки на основе мяса и овощей (капуста, грибы и др.)	В объем, 2-4 г добавки Константа МИКС порошок на 1 кг продукта при перемешивании компонентов.