

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по научной работе
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН

А.Семенова А.А. Семенова

“ 25 декабря 2018 г.



ИЗМЕНЕНИЕ №1

к Технологической инструкции
по применению комплексных пищевых добавок для мясной продукции
«Смесь посолочно-нитритная «Специальная» и «Смесь посолочно-нитритная
«Стандартная»

Дата введения в действие 25.12. 2018 г.

1. Пункт 2.1. изложить в новой редакции:

«2.1 Смеси посолочно-нитритные представляют собой смесь соли поваренной пищевой выварочной экстракта «Полесье» (содержащей агент антислеживающий Е536 в количестве не более 0,001 %) и фиксатора окраски нитрита натрия Е250 (содержащего агент антислеживающий Е551 в количестве не более 0,4 %) либо смесь соли поваренной пищевой выварочной экстракта «Полесье» (содержащей агент антислеживающий Е536 в количестве не более 0,001 %) и фиксатора окраски нитрита натрия Е250.». Состав смесей посолочно-нитритных соответствует ТР ТС 029/2012.

2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Таблица 1

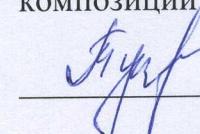
Наименование показателя	Характеристики показателей для смесей посолочно-нитритных	
	«Стандартная»	«Специальная»
Внешний вид	Кристаллический продукт	
Запах	Отсутствует	
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком	
Массовая доля нитрита натрия (Е250), %	0,70±0,10	0,85±0,05
Массовая доля хлорида натрия (в пересчете на сухое вещество), % не менее	99,0	98,9
Массовая доля нерастворимого в воде остатка (в пересчете на сухое вещество), % не более	0,03	0,03
Массовая доля влаги, %, не более	0,9	1,0

РАЗРАБОТАНО
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М.Горбатова» РАН

Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок

 B.V. Насонова

Руководитель направления функциональных пищевых композиций

 Е.К. Туниева