

ИНСТРУКЦИЯ

по применению комплексной пищевой добавки (КПД)

«ВАШБИФ»

**для замедления микробной порчи мяса
и продуктов его переработки**

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Комплексная пищевая добавка «Вашбиф» (далее КПД «Вашбиф») предназначена для продления (увеличения) сроков годности охлажденного мяса и продуктов его переработки телятины и говядины (туши, полутуши, четвертины, отрубы, куски, нарезки, фарш), мясных изделий, полуфабрикатов и мясной кулинарии. Для использования в пищевой промышленности в качестве пищевой добавки при производстве, обработке и хранении:

- мясо говядины (охлажденное, подмороженное, замороженное);
- мясные полуфабрикаты (вырезка, бифштекс, шницель, гуляш, шашлык и др.).

КПД «Вашбиф» представляет собой композицию на основе водного раствора пропиленгликоля, лимонной кислоты и экстрактов растений, но при этом не содержит консервантов. Пропиленгликоль обеспечивает оптимальную влажность изделия, структурирует воду; лимонная кислота стабилизирует pH изделия при переработке и хранении. Их сочетание с растительными экстрактами, проявляющих синергизм при подавлении роста широкого спектра микроорганизмов порчи мяса и продуктов его переработки: аэробных и факультативно-анаэробных бактерий – *Enterococcus*, *Bacillus cereus*, *Micrococcus luteus*, *Pseudomonas aeruginosa* и др., а также плесневых грибов – рр. *Penicillium cyclopium*, *Candida albicans*, *Fusarium*, *Aspargillus* и др., обеспечивает заявленные уникальные комплексные и антимикробные свойства КПД «Вашбиф».

При нанесении на мясо и в полуфабрикаты КПД «Вашбиф» не влияет на вкус, цвет и запах мясной продукции.

При заказе и в других документах продукт обозначается следующим образом: «КПД «Вашбиф» ТУ № 9199-041-11490846-15 с изм. 1».

СОСТАВ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КПД «ВАШБИФ»

Состав КПД «ВАШБИФ»: пропиленгликоль (E1520), вода, аскорбиновая кислота (E300), динатрийфосфат (E339), трифосфат натрия (E451), поваренная соль, регулятор кислотности: лимонная кислота (E330), лактат натрия (E325), сульфат натрия (E514), калия гидроксид (E525), глицерин (E422), продукт яичный, экстракты: розмарина, зеленого чая, одуванчика, тысячелистника.

Физико-химические показатели КПД «Вашбиф».

Показатель	Норма	Метод контроля
Внешний вид	Мутная или опалесцирующая желтая однородная жидкость. Допускается наличие осадка до 0,3 %.	Визуально
Водородный показатель, pH	4,6 - 5,3	По п.4.5 № ТУ 9199-041-11490846-15 с изм. 1
Запах	Слабый	По п.4.6 № ТУ 9199-041-11490846-15 с изм. 1
Антимикробное действие	КПД «Вашбиф» в рекомендуемой концентрации должен продлевать не менее чем на 50 % время до появления видимых признаков роста микроорганизмов: аэробных и факультативно-анаэробных бактерий – рр. <i>Bacillus cereus</i> , <i>Micrococcus luteus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> и др., а также плесневых грибов – рр. <i>Penicillium cyclopium</i> , <i>Candida albicans</i> , <i>Fusarium</i> , <i>Aspargillus</i> и др.	По п.4.7 ТУ № 9199-041-11490846-15 с изм. 1

НАЗНАЧЕНИЕ КПД «ВАШБИФ»

КПД «Вашбиф» применяются с целью увеличения сроков годности (на 50% и более) охлажденного и подмороженного мяса, полуфабрикатов, субпродуктов и мясной кулинарии.

КПД «Вашбиф» используются перерабатывающими предприятиями для:

- сохранения товарного цвета готовой продукции, предотвращения плесневения и ослизнения, возникающих в т.ч. вследствие нарушения санитарно-гигиенических условий и температурно-влажностных режимов хранения (конденсат в упаковке, влажное помещение и т.д.), нарушения температурных режимов холодильной цепи, в том числе в торговых витринах, при транспортировке и др.;
- предотвращения образования плесневого и дрожжевого налета на поверхности мяса и продуктов его переработки в период производства, хранения, транспортировки и реализации в торговой сети;
- повышения температуры хранения на 3-5 °С и одновременного снижения энергозатрат на хранение готовой продукции, сохраняя срок годности продукта;
- уменьшения потери мясного сока при дефростировании мяса до 30%;
- снижения степени заветривания и снижения потерь влаги из продукта, благодаря создаваемой после обработки защитной съедобной оболочки на поверхности продукта;
- пролонгации сроков хранения мяса и мясной продукции.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

КПД «Вашбиф» имеет низкие нормы ввода, что делает их уникальными продуктами среди аналогичных препаратов.

КПД «Вашбиф» не придает изделиям остаточного привкуса, не влияет на pH изделий, не требует растворения в воде перед использованием.

Высокая эффективность КПД «Вашбиф» обеспечивается за счет равномерного распределения по поверхности обрабатываемой продукции.

КПД «Вашбиф» не содержит синтетических антибиотиков и генетически-модифицированных материалов.

КПД «Вашбиф» соответствуют требованиям:

- СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293 – 03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТУ № 9199-041-11490846-15 с изм. 1 «Комплексная пищевая добавка Вашбиф».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ КПД «ВАШБИФ»

Основные этапы производства мясопродуктов с применением КПД «Вашбиф» соответствуют общепринятым технологическим схемам.

Обработку мяса производят опрыскиванием КПД «Вашбиф» или нанесением непосредственно перед упаковкой холодным туманом. Продукцию орошают с помощью распылителя любой системы до равномерного смачивания всей поверхности.

Рекомендуемая концентрация КПД «Вашбиф» составляет 0,6-0,8 % масс от массы обрабатываемого мяса (туш, полутуш, четвертин и др. частей) или другой мясной продукции.

Все дальнейшие операции по производству мясопродуктов выполняются в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

Более подробные рекомендации дозировок КПД «Вашбиф» приведены в приложении к настоящей инструкции.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

КПД «Вашбиф» выпускается по зарегистрированным ТУ № 9199-041-11490846-15 с изм 1.

Готовая продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2014 «О безопасности пищевой продукции».

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок хранения КПД «Вашбиф» составляет 9 месяцев со дня изготовления продукта.

Таблица рекомендуемых дозировок, пролонгация и сроки хранения

Продукт обработки	Упаковка	Условия хранения	Срок годности и (без применения Вашбиф)	Дозировка Вашбиф, г/кг	Способ применения Вашбиф	Прогнозируемые сроки годности с КПД «Вашбиф»	Пролонгация, %, не менее
Мясо телятины и говядины	Полимерная или термоусадочная пленка. Упаковка с газовой средой	-2...+4	до 25 суток	6-8	Обработка холодным туманом или орошение.	26 – 35 суток	30
Мясная продукция из охлажденного мяса	Полимерная или термоусадочная пленка. Упаковка с газовой средой	-2...+4	до 25 суток	6-8	Обработка холодным туманом или орошение.	26 – 35 суток	30