



ЮРЕАЛ
вкус | качество | цена

ООО «ПФ ЮРЕАЛ»

ИНН 6167128048 | КПП 616701001 | ОГРН 1156196031045

📍 344025, г. Ростов-на-Дону, ул. 40-я Линия, 5/64

☎ 8 (863) 251-53-00 | 8 (800) 101-42-61

✉ rostov@yureal.ru | zakaz@yureal.ru

🌐 www.yureal.ru | www.yurealfood.ru

Технологическая инструкция по применению **Рассол для мяса птицы №2** добавка пищевая комплексная рассольные смеси ЮРИМИКС

Артикул **7005**

1. Изготовление рассола на основе рассольной смеси ЮРИМИКС

Ингредиенты:

Вода	70 кг
Лед	19 кг
Пищевая добавка ЮРИМИКС Рассол для мяса птицы №2	5 кг
Соль нитритная (нитритно-посолочная смесь)	4,5-5 кг

Пищевую добавку Рассол для мяса птицы №2 растворить в воде с температурой 2-4°C. Добавить соль нитритную. Растворить. Затем добавить лед.

2. Инъектирование

- **Варено-копченые изделия.** Произвести инъектирование от 120% до 150%. Данные показатели обеспечивают выход готового продукта от 110% до 130%.

- **Сырокопченые и сыровяленые продукты.** Произвести инъектирование от 110% до 115%. Данные показатели обеспечивают выход готового продукта от 100% до 105%.

3. Массирование

Проинъектированное сырье загрузить в массажер и массировать:

- при 6 об/мин 4-6 часов для кусковых варено-копченых деликатесов;
- при 6 об/мин 2-4 часа для кусковых сырокопченых и сыровяленых деликатесов;
- при 8 об/мин 4-6 часов для ветчинных продуктов

4. Созревание

Массированное сырье оставить на созревание 8-12 часов, при температуре от 0°C до +4°C.

5. Термообработка

Согласно технологии производства.

