



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 буженины**

добавка пищевая комплексная рассольные смеси ЮРИМИКС

Артикул **7010**

1. Изготовление рассола на основе рассольной смеси ЮРИМИКС

Ингредиенты:

Вода	70 кг
Лед	19 кг
Пищевая добавка ЮРИМИКС Рассол для буженины	5 кг
Соль нитритная (нитритно-посолочная смесь)	4,5-5 кг

Пищевую добавку Рассол для буженины 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.

