



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 **Царт** добавка пищевая комплексная рассольные смеси ЮРИМИКС

Артикул **7006**

1. Изготовление рассола на основе рассольной смеси ЮРИМИКС

Ингредиенты:

| | |
|--|----------|
| Вода | 70 кг |
| Лед | 19 кг |
| Пищевая добавка ЮРИМИКС Царт | 5 кг |
| Соль нитритная (нитритно-посолочная смесь) | 4,5-5 кг |

Пищевую добавку Царт растворить в воде с температурой 2-4°C. Добавить вкусоароматические добавки, соль нитритную. Растворить. Затем добавить лед.

2. Процесс на выбор, согласно технологическим потребностям и возможностям:

Инъектирование

Произвести инъектирование от 115% до 130%. Данные показатели обеспечивают выход готового продукта от 105% до 110%.

Замачивание

100 кг мясного сырья залить 10 литрами рассола.

3. Массирование

Сырье загрузить в массажер и массировать:

- при 8 об/мин 2-4 часа для рубленых полуфабрикатов
- при 8 об/мин 4-6 часов для ветчинных изделий

4. Созревание

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

5. Термообработка

Согласно технологии производства.

