



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 **Профис**

добавка пищевая комплексная рассольные смеси ЮРИМИКС

Артикул **7012**

1. Изготовление рассола на основе рассольной смеси ЮРИМИКС

- **Инъектирование от 160% до 170%**. Данные показатели обеспечивают выход готового продукта от 130% до 150%.

Ингредиенты:

Вода	74 кг
Лед	18-18,5 кг
Пищевая добавка ЮРИМИКС Профис	4-4,5 кг
Соль нитритная (нитритно-посолочная смесь)	4-5 кг

- **Инъектирование от 170% до 180%**. Данные показатели обеспечивают выход готового продукта от 140% до 150%.

Ингредиенты:

Вода	74 кг
Лед	18,5-19 кг
Пищевая добавка ЮРИМИКС Профис	4-4,5 кг
Соль нитритная (нитритно-посолочная смесь)	4-4,5 кг

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

2. Инъектирование

Произвести инъектирование согласно желаемым показателям выхода готовой продукции.

3. Массирование

Проинъектированное сырье загрузить в массажер и массировать:

- при 6 об/мин 4-6 часов для кусковых варено-копченых 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.

