

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по научной работе
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН

А.А. Семенова А.А. Семенова

“ *25 декабря* 2018 г.



ИЗМЕНЕНИЕ №1

**к Технологической инструкции
по применению комплексной пищевой добавки для мясной продукции «Смесь
посолочно-нитритная «Универсальная»**

Дата введения в действие *25.12.* 2018 г.

1. Пункт 2.1. представить в новой редакции:

«2.1 Смесь посолочно-нитритная представляет собой смесь соли поваренной пищевой выварочной экстра «Полесье» (содержащей агент антислеживающий E536 в количестве не более 0,001 %) и фиксатора окраски нитрита натрия E250 (содержащего агент антислеживающий E551 в количестве не более 0,4 %) либо смесь соли поваренной пищевой выварочной экстра «Полесье» (содержащей агент антислеживающий E536 в количестве не более 0,001 %) и фиксатора окраски нитрита натрия E250.». Состав смеси посолочно-нитритной соответствует ТР ТС 029/2012.

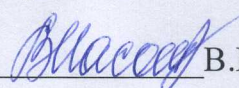
2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 1

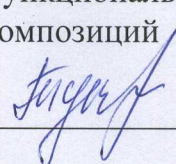
Наименование показателя	Характеристики показателей
Внешний вид	Кристаллический продукт
Запах	Отсутствует
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком
Массовая доля нитрита натрия (E250), %	0,55±0,05
Массовая доля хлорида натрия (в пересчете на сухое вещество), % не менее	99,1
Массовая доля нерастворимого в воде остатка (в пересчете на сухое вещество), % не более	0,03
Массовая доля влаги, %, не более	0,8

РАЗРАБОТАНО
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М.Горбатова» РАН

Руководитель отдела научно-
прикладных и технологических
разработок


В.В. Насонова

Руководитель направления
функциональных пищевых
композиций


Е.К. Туниева