

Маринад Мексиканский или (эквивалент)

Описание	Комплексная пищевая добавка.
Внешний вид	Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.
Цвет	От красного до тёмно-красного с вкраплениями натуральных специй.
Состав	Натуральные специи (томаты, лук, чеснок, паприка, перец чили, орегано), экстракты натуральных специй (черный перец, чили), соль поваренная (35±1,0%), декстроза, регуляторы кислотности E262, E331, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E330, стабилизаторы E412, E415, консерванты E202, E211.
Дозировка	Приготовление маринада: 1 : 1 : 4 (сухая смесь : растительное масло : вода) Дозировка готового маринада 20-40% к массе мясного сырья.
Область применения	Для приготовления маринадов при производстве мясных полуфабрикатов.
Технологический процесс	Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья.
Упаковка	Поставляется в пакетах 1 кг нетто.
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок хранения	Не менее 24 месяца.

Показатели физико-химические	
Влага, %, не более	12,0
pH 1 % раствора при температуре 20 °С	4,0 – 6,0

Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение)	
Белки	5,0 г
Жиры	2,1 г
Углеводы, в том числе, сахар (сахароза)	23,9 г 0,0 г
Пищевые волокна	0,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	569,2 кДж/ 134,6 ккал

Показатели безопасности		
Токсичные элементы	Свинец, мг/кг, не более	5,0
	Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
	Кадмий, мг/кг, не более	0,2

Показатели микробиологические

Маринад Мексиканский или (эквивалент)

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта, не более		5,0 x 10 ⁵
Плесени (в сумме), КОЕ/г, не более		200
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	0,01
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

Наличие наиболее распространенных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указанных в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	
1) арахис и продукты его переработки	нет
2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет
3) горчица и продукты ее переработки	нет
4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	нет
5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет
6) кунжут и продукты его переработки	нет
7) люпин и продукты его переработки	нет
8) моллюски и продукты их переработки	нет
9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет
10) орехи и продукты их переработки	нет
11) ракообразные и продукты их переработки	нет
12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	нет
13) сельдерей и продукты его переработки	нет
14) соя и продукты ее переработки	нет
15) яйца и продукты их переработки	нет