

Миксаром Ф Московская или (эквивалент)

| | |
|--------------------------------|--|
| Описание | Комплексная пищевая добавка. |
| Внешний вид | Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей. |
| Цвет | От светло-бежевого до бежевого с вкраплениями натуральных специй. |
| Состав | Стабилизаторы E450(iii), E450(i), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451(i), антиокислитель E316, натуральные специи и их экстракты (мускатный орех, черный перец, кардамон). |
| Дозировка | 8,0 г/кг фарша. |
| Область применения | Применяется в производстве всех видов колбасных изделий. |
| 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 | | |
| Фосфор, в пересчете на P ₂ O ₅ , % | | 25,0 ± 1,0 |
| Влага, %, не более | | 12,0 |
| pH 1 % раствора при температуре 20 °С | | 7,0 – 9,0 |

| | | |
|---|--|-----------------------|
| Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение) | | |
| Белки | | 0,3 г |
| Жиры | | 0,2 г |
| Углеводы, | | 28,3 г |
| в том числе, сахар (сахароза) | | 0,0 г |
| Пищевые волокна | | 0,0 г |
| Энергетическая ценность (калорийность) | | 494,0 кДж/ 116,3 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 | | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных | | 5,0 x 10 ⁵ |

Миксаром Ф Московская или (эквивалент)

| | | |
|---|--|------|
| микроорганизмов, КОЕ/г продукта, не более | | |
| 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» (часть 4.4 пункт 14) | |
| 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 |