

ХАРЧОВА ДОБАВКА «КОНСЕРВАНТ 25» - АНАЛОГ НІТРИТУ НАТРІЮ



Nubassa
Gewürzwerk

ТЗОВ «ВТР» пропонує **ЗАМІСТЬ НІТРИТУ НАТРІЮ** використовувати **харчову добавку «КОНСЕРВАНТ 25»**, яка забезпечує швидке, рівномірне та стабільне кольороутворення, свіжий «зріз» ковбасних виробів при тривалому зберіганні на вітрині.

Склад: консерванти (а також стабілізатори кольору): “нітрит натрію” (E 250) (14,8%), “нітрат калію” (E 252) (14,8%); носії: сіль харчова, декстроза

Опис: крупнозернистий сипучий порошок, запах, властивий інгредієнтам, які входять у склад добавки.

Дозування використання «Консервант 25»: 45 грам на 100 кг маси фаршу в сухому вигляді на початку процесу кутерування чи перемішування в сосиски, сардельки, варені, н/к, в/к ковбаси, в розсоли при виробництві копченостей та шинкових продуктів.

Кінцеве дозування в рецептурах добавки «Консервант 25» може бути збільшене або зменшене в залежності від перерахунку на необхідну кількість нітриту натрію. **Зверніть увагу: при використанні «Консервант 25» нітрит натрію в фарш не додається!!!**

Відповідно до Специфікації виробника: 1 кг "Консервант 25" містить 14,8% нітриту натрію.

1000 г x 14,8% = 148 г нітриту натрію в 1 кг «Консервант 25». **В 45 грамах «Консервант 25» міститься 6,7 грама нітриту натрію.**

Масова частка нітриту натрію у зразках, які досліджувались нашою фірмою у лабораторії ЦСМ, у відсотковому співвідношенні не перевищувала 0,005.

Взаємозамінність добавок	Дозування
Нітрит натрію	6,7 г
Консервант 25	45 г

Використання «Консервант 25» та нітритної солі (1 кг «Консервант 25» + 25 кг солі) має вагомні переваги, оскільки дозволяє чітко контролювати внесення нітритів у м'ясні продукти.

Використання харчової добавки «Консервант 25» має свої переваги:

- відсутність дозволу Міністерства охорони навколишнього середовища на використання харчової добавки «Консервант 25», наявність якого необхідна при роботі з нітритом натрію;
- вноситься в сухому вигляді;
- відсутність проблем з утилізацією.

При продажі добавки «Консервант 25» фірма «ВТР» надає наступну документацію:

- Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи;
- Специфікацію від фірми - виробника (Німеччина).
- Лист № 505/2014-7 від 12.02.2009р. Міністерства навколишнього середовища України про те, що харчова добавка «Консервант 25» не підлягає під дію Постанови Кабінету Міністрів України від 20.06.1995р., № 440.

Департамент екологічної безпеки Мінприроди України розглянув лист ТЗОВ «ВТР» від 20.01.2009 г. №189 щодо **необхідності отримання дозволу на поводження з харчовою добавкою і повідомляє:** «У відповідності до «Постанови Кабінету Міністрів України від 20.06.95 №440 «Про затвердження Порядку одержання дозволу на виробництво, зберігання, транспортування, використання, захоронення, знищення та утилізацію отруйних речовин, у тому числі продуктів біотехнології та інших біологічних агентів» на транспортування, зберігання, використання харчової добавки «Консервант 25» **отримання дозволу на «Консервант 25» не передбачається.** **Відповідь зареєстрована під № 505/20/4-7 от 12.02.2009 г. у Міністерстві охорони навколишнього середовища України (м. Київ, вул. Урицького 35, тел. (044) 206-31-00).**

Ветеринарна служба: ветеринарна інспекція контролює вміст нітриту натрію у готових ковбасних виробах. Тому необхідно звертати увагу на показники, які мають відповідати нормативним документам по вмісту нітриту натрію у готовому ковбасному виробі.

Порядок роботи з харчовою добавкою «Консервант 25» на підприємстві:

- 1.Наказ по підприємству про призначення відповідальних осіб по роботі з «Консервант 25».
- 2.Внутрішній наказ по підприємству про заміну в рецептурах нітриту натрію на «Консервант 25» в перерахунку згідно Специфікації виробника.
- 3.«Консервант 25» видається закріпленою особою, зберігається в окремому приміщенні під замком, відкрита упаковка зберігається в сейфі.
- 4.Ведеться «Журнал обліку використання нітриту натрію».

***Що стосується ведення документації, необхідно керуватися в роботі «Технологічною інструкцією по застосуванню та зберіганню нітриту натрію» №46-05/340 від 26.08.98 р.»