

## 360182 МАРИНАД ДЛЯ СВИНИНЫ СТАНДАРТ

### 1. СОСТАВ

В состав КПД «Маринад для свинины Стандарт» входят: соль, сахароза, регуляторы кислотности (E330, E331), усилитель аромата (E621), загустители (E415, E412), антиокислитель (E300), консерванты (E202, E211), краситель (E150с), специи и ароматизаторы (паприка, сельдерей, лук, семена горчицы, мускатный орех, кориандр, чеснок, тмин, имбирь, лимон, кайенский перец, черный перец, мясо).

### 2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Маринад для свинины Стандарт» предназначена для изготовления кусковых полуфабрикатов для запекания, жарки или гриль из свинины.


Придаёт продукту за счёт усилителя вкуса и пряно-ароматических добавок оригинальный выраженный вкус и аромат. Улучшает внешний вид и цвет. Позволяет увеличить выход готовой продукции. Маринад обладает антиокислительным и консервирующим действием, позволяет увеличить срок хранения сырых фасованных полуфабрикатов до 7 суток, а в вакуумной упаковке до 14 суток и более.

Эффективно использование маринада для мясопродуктов в розничной торговле (без упаковки), так как помимо увеличения сроков хранения и улучшения вкусовых данных, исключает ухудшение внешнего вида мяса (обветривания и окисления).

### 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ёмкость заливают масло ( $t +3+5^{\circ}\text{C}$ ) и 1/3 часть воды ( $t +3+5^{\circ}\text{C}$ ) и перемешивается в течение 1 мин, затем добавляется оставшаяся вода и перемешивается, затем равномерно по всей поверхности засыпается сухой маринад и перемешивается в течение 7-10 мин до получения однородной массы.

Температура хранения готового маринада не выше  $+2+4^{\circ}\text{C}$ . Мясное сырьё перемешивается с готовым маринадом и выдерживается в течение 3-12 часов (в зависимости от вида сырья).

360182 «Маринад для свинины Стандарт»	КПД	Вода	Масло растительное.	Сырьё
	0,04кг	0,09кг	0,03кг	Свинина 1кг