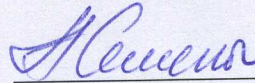


УТВЕРЖДАЮ

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

 А.А. Семенова

“ 25  2018 г.



ИЗМЕНЕНИЕ №1

к Технологической инструкции
по применению комплексных пищевых добавок для мясной продукции
«Смесь посолочно-нитритная «Специальная» и «Смесь посолочно-нитритная
«Стандартная»

Дата введения в действие 25.12. 2018 г.

1. Пункт 2.1. изложить в новой редакции:

«2.1 Смеси посолочно-нитритные представляют 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 смесей посолочно-нитритных соответствует ТР ТС 029/2012.

2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

