

СОГЛАСОВАНО:

Ведущий научный сотрудник, к.х.н., доцент

Ю.В. Матвейчук

16 апреля 2021 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «НОРДХИМ»



Ю.В. Шабeka

16 апреля 2021 года

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
пищевой добавки «КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ 34%»
производства ООО «НОРДХИМ»**

ТУ ВУ 191340723.029-2021

Минск
2021

**Инструкция по применению
пищевой добавки «КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ 34%»
производства ООО «НОРДХИМ»**

Пищевая добавка «КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ 34%» (E509) предназначена для производства всех видов сыров и творога кислотнo-сычужным способом.

Характеристика продукта.

Пищевая добавка «КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ 34%» (E509) представляет собой прозрачную жидкость, без признаков помутнения или опалесценции, без посторонних включений, без запаха.

Применение.

Пищевая добавка «КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ 34%» (E509) используется при подготовке молока и/или молочной смеси, при производстве сыра или творога кислотнo-сычужным способом. Используется для восстановления баланса кальция в молоке, который может быть нарушен под воздействием тепловой обработки, охлаждения или вследствие отклонения стандартного состава молока.

Добавка приводит к сокращению продолжительности свертывания молока и повышения плотности сгустка, и является одним из факторов, влияющих на молокосвертывающую активность фермента.

Способ использования и дозировка.

Пищевая добавка «КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД ПИЩЕВОЙ ЖИДКИЙ 34%» (E509) представляет собой стандартный раствор, который полностью готов к применению. Перед внесением добавки, следует тщательно вымыть и продезинфицировать руки, а также используемые емкости. Необходимое количество добавки отмеряют мерной кружкой и вносят в нормализованную смесь при перемешивании.

Норма ввода и порядок использования добавки устанавливаются в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и определяется на предприятии индивидуально, в зависимости от свойств молока.

Ориентировочная норма ввода добавки: 850 – 910 мл на 1 000 кг молочной смеси при производстве творога; 350-500 мл на 1 000 кг молочной смеси при производстве сыра.

Хранение.

Хранение пищевой добавки осуществляется в герметично закрытой таре изготовителя в сухом проветриваемом помещении, при температуре от -10⁰С до +30⁰С.

Срок годности добавки 12 месяцев с даты изготовления.