



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО НПО «Альтернатива»

А.В. Арляпов

«01» ноября 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по применению технологического вспомогательного средства

«Униконс® ПРАЙМ»

ТУ 20.41.20 – 016-37794199-2017

Декларация о соответствии

Регистрационный номер: ТС № RU Д-RU.ВЯ01.В.07534

Дата регистрации 17.01.2018

Саратов, 2018

1. Содержание

1. Содержание	2
2. Общие сведения	2
3. Использование ПРАЙМ	2
3.1. Мясоперерабатывающие предприятия	3
3.1.1. Переработка мяса	3
3.1.2. Внешняя обработка колбасных оболочек методом замачивания или орошения	3
4. Транспортирование, хранение, упаковка	4

2. Общие сведения

Технологическое вспомогательное средство Униконс® ПРАЙМ, (далее – **ПРАЙМ**) представляет собой вязкую, прозрачную жидкость. Предназначен для значительного увеличения сроков хранения (в 3-6 раз) мясного (туши, полутуши, четверти, отрубы) и рыбного сырья, в т.ч. кускового, разделки (птицепереработка) и т.д. путем защиты от микробной и плесневой порчи и/или роста патогенных микроорганизмов. Препарат не изменяет вкус продукта, работает в широком спектре рН, Плотность препарата 1100 кг/м³ или 1,1 г/см³.

Препарат **ПРАЙМ** является современным технологическим вспомогательным средством нового поколения. Абсолютная не токсичность и низкие нормы дозировки делают его уникальным продуктом среди аналогичных препаратов.

Препараты **Униконс®** соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58.

Препарат **ПРАЙМ** не содержит, генетически-модифицированных и наноматериалов, а также регламентируемых Министерством здравоохранения Российской Федерации соединений, а представляет собой вновь созданный препарат, обладающий широким спектром бактерицидной (противомикробной) и фунгицидной (противогрибковой) активности.

3. Использование ПРАЙМ

ПРАЙМ применяют для защиты мясного и рыбного сырья от микробной и плесневой порчи и/или роста патогенных микроорганизмов и плесневых грибов. В среднем, по разным отраслям, добавки увеличивают сроки хранения продукции от 3 до 6 раз.

ПРАЙМ используется перерабатывающими предприятиями для:

- предотвращения образования плесневого налета на поверхности мясного и рыбного сырья, оболочек колбасных изделий в период производства, хранения, транспортировки и реализации в торговой сети;
- длительного сохранения товарного вида готовой продукции, предотвращения плесневения и заветривания, возникающих вследствие нарушения санитарно-гигиенических условий и температурно-влажностных режимов хранения (конденсат, влажное помещение и т. д.), в том числе и в торговых витринах с неконтролируемыми температурными режимами, транспортировкой при повышенных температурных режимах характерных для весенне-летнего периода.
- улучшения внешнего вида готовой продукции, например, колбас, поскольку препарат придает колбасам приятный «глянцевый» вид;
- Снижение степени заветривания и снижение потерь влаги из продукта;
- создания резервных ресурсов сырья и вспомогательных материалов и их длительного²

хранения для обеспечения ритмичного использования в случае непредвиденного увеличения спроса на выпускаемую продукцию, в период роста объема реализации продукции в сезон летних отпусков, которая обусловлена наступлением дачного сезона, а также в праздничные дни, когда общий объем продаж может увеличиваться на 30-40% по отношению к обычной среднесуточной величине потребления;

- длительного хранения готовой продукции с целью создания дополнительной возможности образования маневренных резервов готовой продукции.

3.1. Мясоперерабатывающие предприятия

3.1.1. Переработка мяса

Препарат **ПРАЙМ** используется мясоперерабатывающими предприятиями для:

- предотвращения образования плесневого и дрожжевого налета на поверхности колбас и мясного и рыбного сырья в период производства, хранения, транспортировки и реализации в торговой сети;
- длительного сохранения товарного вида продукции, предотвращения плесневения и ослизнения, возникающих вследствие нарушения санитарно-гигиенических условий и температурно-влажностных режимов хранения (конденсат, влажное помещение и т.д.), в том числе и в торговых витринах с неконтролируемыми температурными режимами, транспортировкой при повышенных температурных режимах характерных для весенне-летнего периода;
- улучшения внешнего вида мяса, колбас, рыбы;
- снижение степени заветривания и снижение потерь влаги из продуктов.

Использование препарата **ПРАЙМ** рекомендуется в виде рабочих растворов 1:500 - 1:1000. Обработка проводится мелкодисперсным распылением обработки, либо погружением.

Обработку мяса производят методом кратковременного погружения в раствор **ПРАЙМ**, опрыскиванием или холодным туманом. При обработке методом погружения расход раствора препарата на 100 кг мяса составляет в среднем 250 мл. При этом если собирать стекающий после обработки раствор для обработки последующих партий сырья, то можно значительно уменьшить его расход.

Отличный результат против ослизнения и появления плесеней на поверхности колбасы, особенно полукопченой и варено-копченой дает кратковременная обработка батонов методом их погружения в раствор **ПРАЙМ** в пропорции 1:500-1:1000 или протирания поверхности батонов после процесса душирования.

Сырье при разделке птицы (окорочек, грудка и т.п.), а также потроха (печень, сердце, желудок) перед расфасовкой обрабатывают в растворе **ПРАЙМ** (1:500-1:1000) с помощью распылителя, либо используют метод погружения в раствор препарата.

3.1.2. Внешняя обработка колбасных оболочек методом замачивания или орошения

Обработку проводят путем замачивания в рабочем растворе следующих видов колбасных оболочек: белковых типа Белкозин, Фабиос, Кутизин, Натурин; вязкозных и вязкозно-армированных оболочек типа Фиброуз, а также натуральных кишечных колбасных оболочек (черев, синюг, кругов, пузырей и др.);

Колбасные оболочки замачивают в рабочем растворе с предварительно растворённым в нём комплексной пищевой добавкой **ПРАЙМ** непосредственно перед формованием колбасных батонов. Замачивание проводят, как правило, в течение 10 – 30 минут: для белковых и натуральных оболочек время замачивания составляет 20 – 30 минут; для вязкозных и вязкозно-армированных время обработки может составлять 10 – 15 минут;

При замачивании необходимо следовать технологии замачивания для каждого вида оболочки и следить, чтобы оболочка была полностью погружена в рабочий раствор ПРАЙМ. Дополнительное или предварительное замачивание оболочек в воде или рассоле не допускается (ПРАЙМ добавляется непосредственно в раствор, используемый для замачивания оболочек). Раствор можно использовать многократно в течение рабочей смены. ДОБАВЛЕНИЕ ПРАЙМ В РАСТВОР ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ ОБЛОЧЕК осуществляется из расчета 1 часть препарата на 100 (200) частей воды.

4. Транспортирование, хранение, упаковка

Униконс можно перевозить всеми видами крытых транспортных средств в условиях, гарантирующих сохранность упаковки, с соблюдением правил, действующих на каждом виде транспорта.

ПРАЙМ должен храниться при температуре до + 35⁰С. Следует отметить, что при замерзании и последующем размораживании Униконс не теряет заявленных производителем свойств.

Срок хранения ПРАЙМ составляет 1 год, рабочих растворов 3 мес.

Для промышленного применения ПРАЙМ поставляется в закрытых оригинальных пластиковых флаконах объемом 1, 5 и 10 л. Флаконы по 1 л упакованы в коробку в количестве 6 штук.