



Посолочно-нитритная смесь

Нормативно-техническая документация ТУ 10.89.19-002-15362230-2017

Внешний вид кристаллический продукт, белый или с оттенками, без посторонних запахов

Применение при изготовлении всех видов мясных изделий, для придания им соленого вкуса, свойственной розово-красной окраски, большей стойкости при хранении, улучшения влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

Показатели качества

Показатели качества	Требования ТУ
Массовая доля хлорида натрия (в пересчете на сухое вещество), %, не менее	98,0
Массовая доля нитрита натрия, %	0,3-0,9
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, %, не более	0,16
Массовая доля влаги, %, не более	1,0
Массовая доля сульфитов, сульфатов в пересчете на (SO ₄), %, не более	0,8
Массовая доля ферроцианида калия, %, не более	0,001
Токсичные элементы:	
мышьяк, мг/кг, не более	1,0
свинец, мг/кг, не более	2,0
ртуть, мг/кг, не более	0,01
кадмий, мг/кг, не более	0,1

Условия хранения в упаковке изготовителя в закрытых сухих помещениях

Срок годности 2 года с даты изготовления