



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

НИТРИТНАЯ СОЛЬ НОРМЫ, ИНСТРУКЦИЯ, ВНЕСЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ГОСТ

по применению нитритной соли
«SOLNIT Pro-Meat+» и «NITRISEL»

Нормы внесения нитритной соли в продукцию

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«Белгородская Соляная Компания»

<https://bsksalt.ru/>

ЗАКАЗАТЬ НИТРИТНУЮ СОЛЬ

<https://bsksalt.ru/> или **8 800 333 50 88**

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на применение пищевых добавок нитритной соли марки «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL». Посолочные смеси «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL» выпускаются с различным содержанием нитрита натрия (исходя из технологических потребностей Потребителя).

Данная технологическая инструкция распространяется на все посолочные смеси «SOLNIT», но расчеты представлены для наиболее востребованных марок:

- ✓ «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,45%» (с содержанием нитрита натрия 0,45%);
- ✓ «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,55%» (с содержанием нитрита натрия 0,55%);
- ✓ «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,6%» (с содержанием нитрита натрия 0,6%);
- ✓ «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,75%» (с содержанием нитрита натрия 0,6%);
- ✓ «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,9%» (с содержанием нитрита натрия 0,6%)

поставляемых ООО «БСК» БСК-СОЛЬ

В технологической инструкции представлены примеры расчетов, на основе которых производится расчет норм внесения посолочных смесей с различным содержанием нитрита натрия (исходя из технологических потребностей Потребителя).

Настоящая инструкция разработана ООО «БСК» и является его интеллектуальной собственностью.

1. Назначение

Посолочные смеси (нитритная соль) марки «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL» (далее по тексту «посолочные смеси»), применяют для производства мясной продукции, изготавливаемой по межгосударственным и национальным стандартам, техническим условиям



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

и стандартам организации, утвержденным в установленном порядке, взамен пищевой поваренной соли и нитрита натрия.

Использование пищевой добавки нитрита натрия Е-250 в процессе изготовления мясной продукции обеспечивает:

- ✓ сохранение естественного цвета мышечной ткани за счет фиксации окраски и достижения привлекательного для потребителя внешнего вида готовой продукции;
- ✓ торможение развития микробиологической порчи мясного сырья, в том числе предотвращения роста патогенной и токсинообразующей микрофлоры;
- ✓ торможение процессов развития окислительной порчи;
- ✓ образование и накопление вкусоароматических веществ при посоле мясного сырья.

Нитрит натрия применяют в мясной промышленности в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного Союза - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», а также в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами, предъявляемыми к качеству и безопасности пищевых продуктов, утвержденными в установленном порядке.

Согласно требованиям Технических регламентов Таможенного Союза - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» - нитрит натрия применяется в виде комплексных пищевых добавок (посолочных смесей, посолочных смесей) с массовой долей нитрита натрия не более 0,9%.

2. Состав и характеристика

2.1 Посолочные смеси (нитритная соль) «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL» представляют собой смеси, состоящие из нитрита натрия (пищевой добавки фиксатора окраски Е-250) и соли сорта «Экстра».

2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям посолочные смеси и их компоненты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не более
Соль сорта «ЭКСТРА» (ГОСТ Р 51574-2000)	
Свинец	0,5
Кадмий	0,1
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,01
Е-250 Нитрит натрия (ГОСТ 32781-2014)	
Мышьяк	3
Свинец	5
Ртуть	1

Таблица 2

Качественные характеристики	Значение показателя нитритной соли			
	«ТМ SOLNIT	«ТМ SOLNIT	«ТМ SOLNIT	«ТМ SOLNIT



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

	ИЛИ ТМ NITRISEL- 0,45%»	ИЛИ ТМ NITRISEL- 0,55%»	ИЛИ ТМ NITRISEL- 0,6%»	ИЛИ ТМ NITRISEL- 0,9%»
Внешний вид	Кристаллический продукт белого цвета без посторонних примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли и запаха			
Массовая доля хлорида натрия, %, не менее	99,0	99,0	99,0	99,0
Массовая доля пищевой добавки Е- 250 (нитрит натрия пищевой), %, не более	0,45±0,05	0,55±0,05	0,60±0,05	0,85±0,05
Массовая доля влаги, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля кальций-иона, %, не более	0,02	0,02	0,02	0,02
Массовая доля магний-иона, %, не более	0,01	0,01	0,01	0,01
Массовая доля сульфат-иона, %, не более	0,16	0,16	0,16	0,16
Массовая доля сульфата натрия, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, %, не более	0,03	0,03	0,03	0,03

3. Приемка, входной контроль, учет поступления и расхода

3.1 Приемка, входной контроль, учет поступления и расхода (выдачи, регистрации в журналах) осуществляется ответственными лицами, назначенными приказом (распоряжением) директора или его заместителя по производству.

3.2 На предприятия посолочные смеси должны поступать в крытых транспортных средствах с соблюдением при транспортировании правил перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. Допускается перевозить упакованный продукт в открытых транспортных средствах с обязательным укрытием наружной части груза брезентом или материалом, заменяющим его.

При этом должны быть соблюдены условия, обеспечивающие сохранность исходного качества продукта и его предохранения от воздействия попадания влаги и загрязнений. При погрузке, выгрузке и перевозке продукт должен предохраняться от атмосферных осадков и пыли.

3.3 Каждая партия посолочной смеси, поступившая на предприятие, должна подвергаться входному контролю. Под партией понимают посолочную смесь одной даты выработки, сопровождаемую одним комплектом документов.

3.4 При приемке партии посолочной смеси приемщик совместно с ответственным представителем лаборатории предприятия проверяют наличие и правильность оформления сопроводительных документов и проводят внешний осмотр. Представитель лаборатории отбирает пробы для проведения испытаний.

3.5 Комплект документов на каждую партию посолочной смеси, поступающую на предприятие, должен включать:

- ✓ товарно-транспортную накладную;
- ✓ декларации о соответствии;
- ✓ копию спецификации производителя;



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31

Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31

Москва: +7 495 585-10-62

Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43

Краснодар: +7 861 201-85-13

Воронеж: +7 473 300-32-21

Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31

Уфа: +7 347 200-06-31

Казань: +7 843 203-96-28

Екатеринбург: +7 343 288-76-31

Нижний Новгород: +7 831 262-14-31

Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

- ✓ копию технических условий.
- 3.6 При внешнем осмотре каждой упаковочной единицы определяют:
 - ✓ состояние потребительской и транспортной тары, отсутствие дефектов упаковочных единиц (нарушение целостности, следы деформаций и намокания);
 - ✓ соответствие маркировки установленным требованиям;
 - ✓ дату выработки и срок хранения до поступления на предприятие.

3.7 Посолочные смеси должны быть упакованы в полиэтиленовые мешки, полипропиленовые мешки с полиэтиленовыми вкладышами, или другие материалы, соответствующие требованиям ГН 2.3.3.972, ТР ТС 005/2011 и обеспечивающие сохранность и безопасность продукта при его транспортировании и хранении.

3.8 Масса нетто посолочных смесей, упакованных в мешок, может составлять от 1 кг до 50 кг, или может быть изменена по желанию заказчика в соответствии с условиями договора поставки.

3.9 Маркировка каждой упаковочной единицы посолочной смеси должна осуществляться в соответствии с ТР ТС 022/2011 и содержать следующую информацию:

- ✓ наименование посолочной смеси;
- ✓ состав посолочной смеси (с указанием массовой доли нитрита натрия);
- ✓ массу нетто;
- ✓ дату изготовления и упаковки;
- ✓ срок годности;
- ✓ условия хранения;
- ✓ рекомендации по нормам внесения;
- ✓ наименование и местонахождение изготовителя.

3.10 Порядок и периодичность контроля массовой доли нитрита натрия, хлоридов, влаги, нерастворимых в воде веществ и содержания токсичных элементов устанавливает предприятие в программе производственного контроля.

Для контроля органолептических и физико-химических показателей используют выборки, отбираемые методом случайного отбора.

Точечные пробы массой около 200 г отбирают щупом на различной высоте упаковочных единиц. Из отобранных точечных проб составляют объединенную пробу, которую тщательно перемешивают. Рекомендуемая масса объединенной пробы - не менее 1000 г.

Объединенную пробу делят на две равные части, которые помещают в чистые емкости (стеклянные банки с притертой пробкой или завинчивающейся крышкой), герметично закрывают и составляют акт отбора проб. Обе пробы маркируют этикетками, указывая наименование посолочной смеси, наименование изготовителя, наименование поставщика, массу партии, дату отбора пробы и фамилию должностного лица, отобравшего пробу. Одну из проб передают в лабораторию для проведения испытаний, а вторую опечатывают и хранят в течение всего срока годности на случай арбитражного контроля. Арбитражные пробы используют для проведения периодических и контрольных испытаний, в том числе при возникновении разногласий между поставщиком и предприятием-заказчиком.

Подготовку проб для определения массовой доли нитрита натрия осуществляют по ГОСТ 3885.

Подготовку проб для определения токсичных элементов осуществляют по ГОСТ 26929.

3.11 Каждую партию посолочной смеси проверяют на органолептические показатели (внешний вид, запах, цвет), которые должны соответствовать п.2.2 настоящей инструкции.

При разногласии в органолептической оценке, обнаружении отклонений в качестве посолочной смеси, а также в соответствии с программой производственного контроля, действующей на предприятии и утвержденной в установленном порядке, определяют массовую долю нитрита натрия, хлоридов, влаги, нерастворимых в воде веществ и



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

содержание токсичных элементов, которые должны соответствовать п.2.2 настоящей инструкции.

3.12 Данные входного контроля записываются в журнал установленной формы. При несоответствии фактических данных качества посолочной смеси данным, указанным в документе поставщика, предъявляют претензии к поставщику в установленном порядке.

3.13 Учет поступления и расхода посолочной смеси осуществляют на складе и в производстве путем ведения журналов.

После приемки посолочная смесь поступает на склад, где каждую партию регистрируют в журнале согласно сопроводительному документу.

Отпуск со склада посолочной смеси производят с соблюдением порядка, установленного для отпуска материальных ценностей.

Посолочную смесь выдают в цех под роспись по заявке ответственного лица.

Остаток посолочной смеси, полученный от поступившей партии, указывают в журнале.

4 Методы испытаний при входном контроле

4.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 13685. Отбор и подготовку проб для определения токсичных элементов осуществляют по ГОСТ 26929.

4.2 Определение органолептических показателей:

Помещение, в котором проводят органолептические испытания, а также посуда, используемая при испытаниях, должны быть без посторонних запахов.

Освещенность рабочих мест должна быть не менее 500 лм рассеянным светом или светом люминесцентных ламп.

Внешний вид и цвет посолочной смеси определяют следующим образом: около 50 г пробы рассыпают на чистый лист белой бумаги и подвергают визуальному осмотру.

4.3 Определение физико-химических показателей.

4.3.1 Массовую долю нитрита натрия в посолочной смеси определяют по ГОСТ 8588.1, ГОСТ 29299, а также фотометрическим или перманганатометрическим методами.

4.3.2 Определение массовой доли хлорида натрия - по ГОСТ 13685, ГОСТ Р 54351, ГОСТ Р 54751.

4.3.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 13685, ГОСТ Р 52482, ГОСТ Р 54729.

4.3.4 Определение массовой доли нерастворимых в воде веществ - по ГОСТ 13685.

4.3.5 Определение гранулометрического состава нитритных солей - по ГОСТ 13685.

4.4 Определение содержания в нитритных солях токсичных элементов осуществляют следующими методами:

ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.985, МУ 01-19/47-11;

- ✓ свинца - по ГОСТ 26932, МУК 4.1.986;
- ✓ мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- ✓ кадмия - по ГОСТ 26933, МУК 4.1.986;
- ✓ ртути - по ГОСТ 26927, МУ 5178.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: 000 "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

5 Условия хранения и срок годности

5.1 Посолочные смеси должны храниться в упаковках производителя в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от 15 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%.

5.2 Ящики, коробки или мешки с посолочной смесью при хранении штабелируются на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более шести упаковочных единиц. Расстояние между штабелями и стенами складских помещений должно быть не менее 0,7 м.

5.3 Не допускается:

✓ укладывать посолочные смеси вблизи водопроводных и канализационных труб, отопительных приборов;

✓ проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя;

✓ хранить посолочные смеси совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами.

5.4 Срок годности нитритных солей составляет не более 24 месяцев (в ненарушенной упаковке производителя) при соблюдении условий хранения.

6 Нормы внесения посолочных смесей «TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL-0,45%», «TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL-0,55%», «TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL-0,6%»

6.1 Нормы внесения посолочных смесей должны обеспечить остаточное содержание нитрита натрия, регламентируемое в готовом продукте.

При разработке новых видов мясной и мясосодержавшей продукции необходимо учитывать, что количество прореагировавшего нитрита натрия и его остаточное содержание в готовой продукции зависят от:

✓ содержания мышечной ткани в исходном мясном сырье;

✓ содержания мясного сырья в рецептуре продукта;

✓ длительности посола, созревания (ферментации) мясного сырья;

✓ наличия в рецептуре пищевых добавок, ускоряющих процессы цветообразования (аскорбиновой (Е300) или изоаскорбиновой /эриторбовой/ (Е-315) кислот и/или их производных), разрешенных к применению для производства мясных продуктов;

✓ наличия в рецептуре синергистов пищевых добавок, ускоряющих процессы цветообразования (например, лимонной кислоты (Е330)).

6.2 Норма внесения нитрита натрия в составе посолочной смеси не должна превышать 13 г на 100 кг основного (несоленого мясного сырья).

Рекомендуемые ориентировочные нормы внесения нитрита натрия и соответствующие им количества посолочной смеси в зависимости от рецептурного состава мясной продукции и особенностей некоторых видов продукции приведены в таблице 3.

Таблица 3

Рекомендуемая норма внесения нитрита натрия в составе посолочной смеси, г на 100 кг мясного сырья	Рекомендуемое количество посолочной смеси «TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL», г на 100 кг мясного сырья			Общие рекомендации по выбору нормы внесения посолочной смеси
	0,45%	0,55%	0,6%	



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

<5,0	1110, но не менее 1000 и не более 1250*	909, но не менее 827 и не более 1009	835, но не менее 770 и не более 910*	Для колбас и колбасных изделий, изготавливаемых из жилованного мясного сырья с любым содержанием соединительной и/или жировой ткани и с заменой мясных ингредиентов на немясные ингредиенты более 40%
<7,5	1665, но не менее 1500 и не более 1875*	1364, но не менее 1241 и не более 1514	1250, но не менее 1155 и не более 1365*	Для мясной продукции, изготавливаемой из жилованного мясного сырья с любым содержанием соединительной и/или жировой ткани и с заменой мясных ингредиентов на немясные ингредиенты не более 40%
<9,0	2000, но не менее 1800 и не более 2250*	1636, но не менее 1489 и не более 1816	1500, но не менее 1385 и не более 1640*	Для мясной продукции, изготавливаемой из жилованного мясного сырья с содержанием соединительной и/или жировой ткани более 30%
<10,0	2225, но не менее 2000 и не более 2500*	1818, но не менее 1655 и не более 2018	1665, но не менее 1540 и не более 1820*	Для мясной продукции, изготавливаемой из жилованного мясного сырья с содержанием соединительной и/или жировой ткани не более 30%
<13,0	2890, но не менее 2600 и не более 3250*	2364, но не менее 2151 и не более 2624	2165, но не менее 2000 и не более 2365*	Для продуктов из мяса, сырокопченых, сыровяленых колбас, изготавливаемых из жилованного мяса с содержанием соединительной и/или жировой ткани не более 6%

*С учетом допустимого отклонения от заявленного изготовителем содержания нитрита натрия в посолочной смеси

63 Количество применяемой посолочной смеси должно обеспечивать требуемое количество нитрита натрия и не превышать требуемое количество поваренной соли согласно рецептурам мясной продукции.

Если количество применяемой посолочной смеси обеспечивает требуемое количество нитрита натрия, но не обеспечивает требуемое количество поваренной соли, необходимо дополнительно использовать поваренную соль по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садовую, самосадочную, помолов №№ 0, 1 и 2, не ниже первого сорта, так, чтобы общее количество внесения поваренной соли, в т.ч. вносимой с посолочной смесью, не превышало количества поваренной соли, указанного в рецептурах мясной продукции.

63 Общие рекомендации по выбору нормы внесения посолочной смеси в зависимости от содержания нитрита натрия в рецептурах мясной продукции приведены в таблице 4

Таблица 4

Содержание нитрита натрия в рецептурах мясной продукции, г на 100 кг мясного сырья	Нормы внесения посолочных смесей, г на 100 кг мясного сырья		
	«TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL-0,45%»	«TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL-0,55%»	«TM SOLNIT ИЛИ TM NITRISEL-0,6%»
3,0	665, но не менее 600 и не более 750*	545, но не менее 496 и не более 605	500, но не менее 462 и не более 545*
3,5	780, но не менее 700 и не более 875*	636, но не менее 579 и не более 706	585, но не менее 540 и не более 640*



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

4,0	890, но не менее 800 и не более 1000*	727, но не менее 662 и не более 807	665, но не менее 615 и не более 730*
4,5	1000, но не менее 900 и не более 1125*	818, но не менее 745 и не более 818	750, но не менее 695 и не более 820*
5,0	1110, но не менее 1000 и не более 1250*	909, но не менее 827 и не более 1009	835, но не менее 770 и не более 910*
5,5	1220, но не менее 1100 и не более 1375*	1000, но не менее 910 и не более 1110	915, но не менее 847 и не более 1000*
6,0	1335, но не менее 1200 и не более 1500*	1091, но не менее 993 и не более 1211	1000, но не менее 925 и не более 1095*
6,5	1445, но не менее 1300 и не более 1625*	1182, но не менее 1075 и не более 1312	1085, но не менее 1000 и не более 1185*
7,0	1555, но не менее 1400 и не более 1750*	1273, но не менее 1158 и не более 1413	1165, но не менее 1080 и не более 1275*
7,5	1665, но не менее 1500 и не более 1875*	1364, но не менее 1241 и не более 1514	1250, но не менее 1155 и не более 1365*
8,0	1775, но не менее 1600 и не более 2000*	1455, но не менее 1324 и не более 1615	1335, но не менее 1235 и не более 1455*
8,5	1890, но не менее 1700 и не более 2125*	1545, но не менее 1406 и не более 1715	1415, но не менее 1310 и не более 1550*
9,0	2000, но не менее 1800 и не более 2250*	1636, но не менее 1489 и не более 1816	1500, но не менее 1385 и не более 1640*
9,5	2110, но не менее 1900 и не более 2375*	1727, но не менее 1572 и не более 1917	1585, но не менее 1465 и не более 1730*
10,0	2225, но не менее 2000 и не более 2500*	1818, но не менее 1655 и не более 2018	1665, но не менее 1540 и не более 1820*
10,5	2330, но не менее 2100 и не более 2625*	1909, но не менее 1737 и не более 2119	1750, но не менее 1620 и не более 1910*
11,0	2445, но не менее 2200 и не более 2750*	2000, но не менее 1820 и не более 2220	1835, но не менее 1695 и не более 2000*
11,5	2555, но не менее 2300 и не более 2875*	2091, но не менее 1903 и не более 2321	1915, но не менее 1770 и не более 2095*
12,0	2665, но не менее 2400 и не более 3000*	2182, но не менее 1985 и не более 2422	2000, но не менее 1850 и не более 2185*
12,5	2775, но не менее 2500 и не более 3125*	2273, но не менее 2068 и не более 2523	2085, но не менее 1925 и не более 2275*
13,0	2890, но не менее 2600 и не более 3250*	2364, но не менее 2151 и не более 2624	2165, но не менее 2000 и не более 2365*



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

64 **Пример расчета** нормы внесения посолочной смеси при изготовлении мясной продукции, с наличием в рецептуре немясных ингредиентов приведен в таблице 5.

Таблица 5

Наименование мясного сырья, пищевых ингредиентов, добавок и пряностей	Норма для вареной колбасы «Южной»	
	без посолочных смесей	с посолочной смесью
Сырьё несоленое, кг на 100 кг		
Говядина жилованная первого сорта	35	35
Свинина жилованная жирная	32	32
Мука пшеничная или крахмал картофельный	3	3
Белок соевый изолированный гидратированный	30	30
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья		
Пищевая поваренная соль	2500	1450
Нитрит натрия	6,3	
Нитритная соль 0,6%	---	1050
Аскорбинат натрия	50	50
Сахар-песок	300	300
Перец черный или белый молотый	100	100
Перец красный молотый	50	50
Чеснок свежий или замороженный	200	200

В рецептуре колбасы «Южной» содержится поваренная соль в количестве 2500 г на 100 кг несоленого сырья.

Необходимое количество нитрита натрия составляет 6,3 г и содержится в 1050 г посолочной смеси (с массовой долей нитрита натрия 0,6%), которое рассчитывается следующим образом:

$$6,3 * 100 / 0,6 = 1050 \text{ г.}$$

Дополнительное количество поваренной соли составляет:

$$2500 - 1050 = 1450 \text{ г.}$$

При посоле мясного сырья посолочной смесью (с массовой долей нитрита натрия 0,6%) ее вносят в следующих количествах из расчета 10 г нитрита натрия на 100 кг нежирного мясного сырья - говядину жилованную первого сорта и 8,8 г нитрита натрия на 100 кг жирного мясного сырья - свинину жилованную жирную.

Необходимые значения посолочной смеси, в зависимости от содержания различного мясного сырья в рецептуре колбасы, рассчитываются следующим образом:

$$10 * 35 / 100 = 3,5 \text{ г}$$

нитрита натрия для говядины жилованной первого сорта,

$$8,8 * 32 / 100 = 2,816 \text{ г}$$

нитрита натрия для свинины жилованной жирной.

Далее рассчитывается количество посолочной смеси, соответствующее необходимой дозе внесения нитрита натрия в ее составе:

$$3,5 * 100 / 0,6 = 580 \text{ г}$$

посолочной смеси для говядины жилованной первого сорта,

$$2,816 * 100 / 0,6 = 470 \text{ г}$$



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

посолочной смеси для свинины жилованной жирной, допускается округление значений до целых десятков.

Для посола говядины жилованной первого сорта, как для нежирного сырья, необходимо

ЗАКАЗАТЬ СОЛЬ

<https://bsksalt.ru/> или **8 800 333 50 88**



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

2,5 кг поваренной соли на 100 кг несоленого сыря.

Для посола 35 кг говядины первого сорта необходимо:

$$2,5 * 35 / 100 = 0,875 \text{ кг}$$

или 900 г поваренной соли.

Для посола свинины жилованной жирной, как жирного сыря, необходимо 2,2 кг поваренной соли на 100 кг несоленого сыря. Для посола 32 кг свинины жирной необходимо:

$$2,2 * 32 / 100 = 0,704 \text{ кг}$$

или 700 г поваренной соли.

Количество добавочной поваренной соли с учетом посолочных смесей для посола 35 кг говядины первого сорта составляет:

$$900 - 580 = 320 \text{ г};$$

А для посола 32 кг свинины жирной составляет:

$$700 - 470 = 230 \text{ г}.$$

Общее количество посолочных смесей, необходимых для посола мясного сыря составляет:

$$580 + 470 = 1050 \text{ г}.$$

Общее количество поваренной соли составляет:

$$580 + 470 + 320 + 230 = 1600 \text{ г}.$$

Таким образом, при фаршесоставлении с использованием соленого мясного сыря на прочие компоненты (муки или крахмал и белок соевый гидратированный) вносится поваренная соль в количестве:

$$2500 - 1600 = 900 \text{ г}.$$

65 При изготовлении продуктов из мяса посолочную смесь используют в составе рассола для шприцевания в рекомендуемых количествах, указанных в таблицах 6 и 7, с учетом необходимого количества нитрита натрия в составе посолочной смеси 13 г на 100 кг мясного сыря и 3 кг поваренной соли, включая входящую в состав посолочных смесей.

Таблица 6

Наименование компонентов рассола	Нормы компонентов на 100 кг рассола для различных уровней его введения, %								
	15	20	25	30	40	50	60	70	100
Вода, л	75,33	81,5	85,2	87,67	90,74	92,6	93,75	94,71	96,3
Поваренная соль, кг	0,73	0,55	0,44	0,37	0,28	0,22	0,25	0,16	0,11
«ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,6%», кг	19,28	14,45	11,56	9,62	7,23	5,78	4,83	4,13	2,89
Пищевые фосфаты, кг	2,0	1,5	1,2	1,0	0,75	0,6	0,5	0,43	0,3
Сахар, кг	2,33	1,75	1,4	1,17	0,87	0,7	0,58	0,5	0,35
Аскорбинат натрия, кг	0,33	0,25	0,2	0,17	0,13	0,1	0,09	0,07	0,05



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Таблица 7

Наименование компонентов рассола	Нормы компонентов на 100 кг рассола для различных уровней его введения, %								
	15	20	25	30	40	50	60	70	100
Вода, л	75,33	81,5	85,2	87,67	90,74	92,6	93,82	94,71	96,3
Поваренная соль, кг	5,54	4,15	3,32	2,76	2,08	1,66	1,39	1,19	0,83
«ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,6%», кг	14,47	10,85	8,68	7,23	5,43	4,34	3,62	3,1	2,17
Пищевые фосфаты, кг	2,0	1,5	1,2	1,0	0,75	0,6	0,5	0,43	0,3
Сахар, кг	2,33	1,75	1,4	1,17	0,87	0,7	0,58	0,5	0,35
Аскорбинат натрия, кг	0,33	0,25	0,2	0,17	0,13	0,1	0,09	0,07	0,05

Для расчета норм внесения посолочных смесей в состав рассола при производстве продуктов из мяса рекомендуется использовать следующую формулу:

$$Kp = Kn * B / PP$$

где:

Kp - концентрация поваренной соли в рассоле, %;

Kn - концентрация поваренной соли в готовом продукте, %;

B - выход готового продукта, %;

PP - расход рассола для шприцевания, % к мясному сырью.

Пример расчета:

Ветчина изготавливается из 100 кг свинины.

Норма внесения нитрита натрия согласно рецептуре, составляет 7,5 г на 100 кг мясного сырья.

Расход рассола для шприцевания 100 кг свинины составляет 40 кг.

Выход готового продукта после термической обработки составляет 130%.

Поваренная соль должна присутствовать в готовом продукте в количестве 2000 г на 100 кг сырья.

Для расчета дозировок поваренной соли используют вышеуказанную формулу:

$$Kp = Kn * B / PP = 2,0 * 130 / 40 = 6,5\%$$

Следовательно, рассол, расходуемый в количестве 40 кг на производство 130 кг ветчины из 100 кг свинины, должен иметь в своем составе 6,5% поваренной соли.

В 40 кг рассола должно содержаться 6,5% поваренной соли, т.е. 2600 г.

Следовательно, необходимо использовать, например, «ТМ SOLNIT ИЛИ ТМ NITRISEL-0,6%» в количестве 1250 г, соответствующем дозировке нитрита натрия 7,5 г согласно рецептуре

$$7,5 * 100 / 0,6 = 1250 \text{ г,}$$

и поваренную соль в количестве 1350 г:

$$2600 - 1250 = 1350 \text{ г.}$$

За количество поваренной соли, вносимой в составе посолочных смесей, принимают количество посолочных смесей, предусмотренное рецептурой.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

66 При выработке продукции по действующей нормативной и технической документации для обеспечения нормируемого содержания нитрита натрия в готовом продукте необходимо строгое соблюдение требований технологических инструкций, в особенности, в части соблюдения режимов посола, подготовки к термической обработке и процесса термической обработки.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

7 Применение поваренной соли и пищевых добавок совместно с посолочной смесью

7.1 Поваренную соль предусматривают в рецептурах мясных и мясосодержащих продуктов совместно с посолочной смесью для:

- ✓ посола колбасного шпика и немясных ингредиентов (гидратированных соевых и животных белков, структурных компонентов растительного происхождения, белкового стабилизатора, белково-жировой эмульсии и т.п.);
- ✓ посола мясного сырья в случае, если количество поваренной соли, вводимой с посолочной смесью, недостаточно для обеспечения соленого вкуса готового продукта.

7.1.1 Необходимое количество поваренной соли рассчитывается по формуле:

$$M = M_{\text{общ}} - M_{\text{ПС}},$$

где

$M_{\text{общ}}$ - общее количество поваренной соли, кг на 100 кг основного (несоленого) сырья;

$M_{\text{ПС}}$ - количество посолочных смесей, кг на 100 кг основного (несоленого) сырья.

Общее количество поваренной соли определяют по формуле:

$$M_{\text{общ}} = (M_{\text{прод}} / 100) * B,$$

где

$M_{\text{прод}}$ - нормативная массовая доля поваренной соли в готовом продукте, указываемая в НиТД, кг на 100 кг готового продукта;

B - выход готового продукта, %.

7.2 При производстве продуктов /за исключением продуктов, изготавливаемых с длительным посолом, созреванием (ферментацией) мясного сырья/, для которых норма внесения нитрита натрия (в виде посолочных смесей или растворов в пересчете на чистый нитрит) выше 7,5 г на 100 кг основного (несоленого) сырья, использование аскорбиновой или изоаскорбиновой (эриторбовой) кислот и/или их производных, разрешенных к применению, является обязательным.

Норма внесения на 100 кг основного (несоленого) сырья составляет для:

- ✓ аскорбиновой кислоты и/или ее производных - 50 г;
- ✓ изоаскорбиновой кислоты и/или ее производных - 55 г.

7.3 Применение других пищевых добавок осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 034/2013, СанПиН 2.3.2.1293.

8 Технологический процесс производства мясной продукции с применением посолочных смесей

В цех поступает посолочная смесь, прошедшая входной контроль.

Во избежание ошибок не допускается одновременное использование посолочных смесей с нитритно-посолочными смесями (нитритными солями) других производителей.

За правильностью хранения и применения посолочных смесей в цехе несут ответственность лица, определенные приказом руководителя предприятия, а именно:

- начальник цеха (мастер) - отвечает за условия хранения и правильность использования посолочных смесей при выработке продукции в цехе;
- засольщик - отвечает за правильность дозировки посолочных смесей при посоле мяса;
- фаршесоставитель - отвечает за правильность дозировки посолочных смесей при



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

составлении фарша.

Основные этапы производства мясопродуктов с применением посолочных смесей соответствуют технологическим схемам, предусмотренным в нормативной или технической



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

документации на производство конкретных видов и наименований продукции.

При производстве колбасных изделий нитритную соль вносят на стадии посола мясного сырья или при приготовлении фарша.

При производстве продуктов из мяса (кусковых и реструктурированных /ветчинных/ мясопродуктов) посолочную смесь используют в составе шприцовочных и заливочных рассолов.

Не допускается применение посолочных смесей для производства упакованного мяса и всех видов полуфабрикатов.

8.1 Подготовка посолочных смесей

Посолочную смесь предварительно расфасовывают в пакеты из белой материи, плотной бумаги, полимерных пленок, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами или другого пригодного для этой цели материала. Рекомендуется расфасовывать посолочную смесь в упаковку отличного цвета от расфасовочных материалов для других ингредиентов и пищевых добавок.

Масса порций устанавливается из расчета на один замес на основании норм внесения, изложенных ниже.

Количество взвешенных порций должно соответствовать общему объему односменной работы предприятия.

Расфасовку посолочных смесей производят в отделении подготовки специй и пищевых добавок под контролем производственной лаборатории или ответственного специалиста.

8.2 Способы применения посолочных смесей

При посоле измельченного мясного сырья (в кусках до 1 кг, в шпоте, в мелком измельчении) посолочную смесь вносят в сухом виде, равномерно рассыпая по поверхности мяса. С целью ускорения процесса посола при использовании мешалки допускается дополнительно вносить воду в количестве из расчета на 1 кг посолочных смесей - 2,8-2,9 л воды.

При использовании несоленого сырья посолочную смесь при приготовлении фарша колбас и колбасных изделий вносят в сухом виде на нежирное сырье, не меняя общепринятый порядок внесения рецептурных ингредиентов.

При использовании посолочных смесей в составе рассола, порядок его приготовления следующий: в воде растворяют пищевые фосфаты (Е339, Е450, Е451, Е452) или фосфатсодержащие пищевые добавки, затем вносят посолочную смесь, сахар. Односоставные или комплексные пищевые добавки бактериостатического действия, содержащие лактат натрия (Е325) или калия (Е326), ацетат натрия (Е262) и др., при их использовании, вносят после растворения посолочных смесей. Аскорбиновую кислоту (Е300) или ее производные (Е301 и др.) вводят в рассол на завершающей стадии его приготовления.

Рекомендуемая температура рассола должна быть не выше 4 °С, что достигается частичной заменой воды льдом (лед вносится в рассол после полного растворения посолочных смесей).

Рассол готовят из расчета на 1 смену работы предприятия. Не допускается использование рассолов, хранившихся более 10 ч. Рассолы, приготовленные с добавлением аскорбиновой кислоты или ее производных, хранению не подлежат.

8.3 Не допускается применение посолочных смесей:

- ✓ одновременно с другими посолочными смесями при производстве мясной продукции одного наименования;
- ✓ для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде;



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

✓ для изготовления мясной продукции, технология которой, согласно нормативной и технической документации по ее производству, не предусматривает применение нитрита натрия и комплексных пищевых добавок его содержащих.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

9 Характеристика продукции с использованием нитритных солей

По органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям мясная продукция, выработанная с применением нитритных солей, должна соответствовать требованиям нормативной и технической документации, по которой они вырабатываются, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору.

10 Маркировка готовой продукции

В соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 в маркировке мясной продукции, выработанной с применением посолочных смесей, при указании состава готового продукта следует включать запись в рекомендуемой форме, соответствующую составу посолочных смесей: «*Нитритная соль* или *посолочная смесь* или *посолочно-нитритная смесь* или *нитритно-посолочная смесь* (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия или E250)».

Поваренная соль, используемая как самостоятельно, так и в составе посолочных смесей, указывается в маркировке в перечневом порядке в соответствии с ее общим содержанием в готовом продукте.

11 Требования охраны окружающей среды

Использование, хранение и транспортировка посолочных смесей должны обеспечивать требования в сфере охраны окружающей среды, установленные Федеральными законами «Об охране окружающей среды», «Об отходах производства и потребления» и другими нормативными документами.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Приложение 1

Законодательные положения о применении нитритных солей

Согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (г л. 11, разд.22, п.17.9): нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок».

Согласно техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ст.7, п.17.10: нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок.

9 октября 2013 года Совет Евразийской Экономической Комиссии решением №68 принял технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и установил дату его вступления в силу 01.05.2014 г. Запрет на применение нитрита натрия в виде водных растворов вводится с 15.02.2015 г. Раздел VIII «Требования к мясной продукции и процессам его производства», п.70, содержит следующие положения:

- Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента;
- Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования;
- Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде.

Согласно нормативной и технической документации, утвержденной в установленном порядке, действующей на территории Российской Федерации, остаточного норма содержания нитрита натрия в готовой мясной продукции в 5 раз (0,005%), чем в жестче Европе и США (0,025%).



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Приложение 2 (справочное) Технологические преимущества применения нитритных солей

Главную роль в процессе цветообразования мясной продукции играет фиксатор окраски - пищевая добавка нитрит натрия (E250), вступающая в реакцию с белками мяса.

Нитрит натрия обладает рядом основных и дополнительных функций:

- как фиксатор окраски придает мясной продукции «естественный красный цвет» за счет своего восстановления до окиси азота, вступающей в реакцию с миоглобином, с дальнейшим образованием стойкого к термическому воздействию соединения красного цвета - нитрозомиоглобина;
- как консервант предохраняет мясную продукцию от образования токсина, вызываемого анаэробной бактерией *Clostridium botulinum*, от сальмонелл, стафилококков;
- участвует в ароматообразовании и придании мясной продукции запаха «ветчинности»;
- как антиокислитель взаимодействует с ионами металлов, главным образом с ионами железа и меди, что делает их неактивными в качестве катализатора для окисления липидов.

Нитрит натрия практически полностью расходуется на цветообразование, чему способствует аскорбиновая кислота или ее производные так, что в готовом продукте его практически не остается. Для того, чтобы превысить допустимую суточную дозу (ДСД) нитрита натрия, необходимо в день съесть не менее 250 кг колбасы.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) рекомендует добавлять нитрит натрия в количестве, не оказывающим отрицательного воздействия на организм человека - до 20 г на 100 кг при посоле мясного сырья, технологически же обоснованные дозировки в 2 раза ниже.

Развитие и стабилизация окраски мясной продукции зависят от способа внесения нитрита натрия. Технологический процесс ее производства должен обеспечивать равномерное распределение нитрита в мясной системе, что является одним из условий правильного хода процесса цветообразования. При дефиците нитрита натрия образующейся окиси азота не хватает для вступления в реакцию со всеми имеющимися в мясе молекулами миоглобина, а его избыток может привести к негативным последствиям. Исключение локального повышения концентрации нитрита и его равномерное распределение по объему продукта может быть достигнуто при добавлении его в составе посолочной смеси (нитритно-посолочной смеси, посолочных смесей).

Использование нитритных солей взамен растворов нитрита натрия является более безопасным, технически удобным и не менее технологически эффективным приемом, позволяющим формировать привлекательный для потребителя внешний вид готовых мясных продуктов.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Преимущества использования нитритных солей:

- исключение передозировки нитрита натрия в готовой продукции, т.к. излишне соленый вкус готовой продукции выдаст нарушение технологии;

ЗАКАЗАТЬ НИТРИТНУЮ СОЛЬ

<https://bsksalt.ru/> или **8 800 333 50 88**



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

- экономия времени при подготовке доз внесения;
- отсутствие необходимости особых условий хранения и контроля применения посолочных смесей в отличие от чистого нитрита натрия.

Нитритные соли в межгосударственных и национальных стандартах на изготовление мясной продукции. На сегодняшний день практика разработки или пересмотра национальных стандартов на производство большинства видов мясной продукции предусматривает обязательное включение в перечень используемых сырья и ингредиентов нитритных солей. Следует учитывать, что ГОСТовская продукция пользуется большим спросом и наибольшим доверием у потребителей. Применение нитрита натрия в составе посолочных смесей предусмотрено в национальных стандартах и технологических инструкциях к ним:

- ✓ ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 53587-2009 «Колбасы вареные из конины. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 53591-2009 «Колбасы полукопченые из конины. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 53643-2009 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины варено-копченые. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 54670-2011 «Колбасы кровяные. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»;
 - ✓ ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» и др.
- в межгосударственных стандартах:
- ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия»;
 - ГОСТ 31786-2012 «Колбасы полукопченые из конины. Технические условия»;
 - ГОСТ 31780-2012 «Колбасы вареные из конины. Технические условия» и др.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г. Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Приложение 3 (справочное)

Перечень ссылочных документов

Обозначение	Наименование
<i>ТР ТС 005/2011</i>	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
<i>ТР ТС 021/2011</i>	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»
<i>ТР ТС 022/2011</i>	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
<i>ТР ТС 029/2012</i>	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
<i>ТР ТС 034/2013</i>	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
<i>ГОСТ 3885-73</i>	Реактивы и особо чистые вещества. Правила приемки, отбор проб, фасовка, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
<i>ГОСТ 8558.1-78</i>	Продукты мясные. Методы определения нитрита
<i>ГОСТ 13685-84</i>	Соль поваренная. Методы испытаний
<i>ГОСТ 15113.4-77</i>	Концентраты пищевые. Методы определения влаги
<i>ГОСТ 26927-86</i>	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
<i>ГОСТ 26929-94</i>	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
<i>ГОСТ 26930-86</i>	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
<i>ГОСТ 26932-86</i>	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
<i>ГОСТ 26933-86</i>	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
<i>ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75)</i>	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
<i>ГОСТ 30178-96</i>	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
<i>ГОСТ 30538-97</i>	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
<i>ГОСТ Р 51301-99</i>	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
<i>ГОСТ Р 51574-2000</i>	Соль поваренная пищевая. Технические условия



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

ГОСТ Р 51766-2001

Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный
метод определения мышьяка



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Обозначение	Наименование
<i>ГОСТ Р 51962-2002</i>	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
<i>ГОСТ Р 52196-2011</i>	Изделия колбасные вареные. Технические условия
<i>ГОСТ Р 52482-2005</i>	Соль поваренная пищевая. Отбор и подготовка проб. Определение органолептических показателей
<i>ГОСТ Р 54351-2011</i>	Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли хлор-иона меркуриметрическим методом
<i>ГОСТ Р 54729-2011</i>	Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли влаги термогравиметрическим методом
<i>ГОСТ Р 54751-2011</i>	Соль поваренная пищевая. Расчетный метод определения основного вещества по солевому составу
	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
<i>СанПиН 2.3.2.1078-01</i>	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
<i>СанПиН 2.3.2.1293-2003 с дополнениями и изменениями</i>	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
<i>СанПиН 2.1.5.980-00</i>	Гигиенические требования к охране поверхностных вод
<i>СанПиН 4631-88</i>	Санитарные правила и нормы охраны прибрежных морей от загрязнения в местах водопользования населения
<i>ГН 2.1.5.1315-03</i>	Предельно допустимые концентрации (ГДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования. Гигиенические нормативы
<i>ГН 2.1.5.1316-03</i>	Ориентировочные допустимые уровни (ОДУ) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования. Гигиенические нормативы
<i>ГН 2.3.3.972-00</i>	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
<i>МУ 01-19/47-11-92</i>	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

МУК 4.1.985-00

Определение содержания токсичных элементов в
пищевых продуктах и продовольственном сырье.
Методика автоклавной пробоподготовки



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС,
ПРОИЗВОДСТВО, ЗАКАЗ ТОВАРА:

tel: +7 4722 20-52-31

email: 555@bsk1.ru web: BskSalt.ru

Адрес: ООО "БСК", Россия, 308009,
г.Белгород, ул. Михайловское шоссе 2,
ИНН 3123155539 ОГРН 1073123014469

МНОГОКАНАЛЬНЫЕ НОМЕРА
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ ПО РФ

Белгород: +7 4722 20-52-31
Санкт-Петербург: +7 812 425-31-31
Москва: +7 495 585-10-62
Ростов-на-Дону: +7 863 333-21-43
Краснодар: +7 861 201-85-13
Воронеж: +7 473 300-32-21
Липецк: +7 4742 56-34-31

РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
С 9.00 ДО 18.00 ПН-ПТ ПО МСК

Курск: +7 4712 25-05-31
Уфа: +7 347 200-06-31
Казань: +7 843 203-96-28
Екатеринбург: +7 343 288-76-31
Нижний Новгород: +7 831 262-14-31
Viber/WtsUp/Mob.: +7 980 386-31-31

Обозначение	Наименование
<i>МУК 4.1.986-00</i>	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
<i>МУ 5178-90</i>	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
	Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды»
	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»
	Правила пользования системами коммунального водоснабжения и канализацией в Российской Федерации - №167 от 12.02.99.
	Правила приема производственных сточных вод в системы канализации населенных пунктов, Москва, 1989 г.
	Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ 52196-2011

ЗАКАЗАТЬ НИТРИТНУЮ СОЛЬ

<https://bsksalt.ru/> или **8 800 333 50 88**