

УТВЕРЖДАЮ

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

А.А. Семенова А.А. Семенова

“ *25 декабря* 2018 г.



ИЗМЕНЕНИЕ №1

**к Технологической инструкции
по применению комплексной пищевой добавки для мясной продукции «Смесь
посолочно-нитритная «Универсальная»**

Дата введения в действие *25.12.* 2018 г.

1. Пункт 2.1. представить в новой редакции:

«2.1 Смесь посолочно-нитритная представляет 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 смеси посолочно-нитритной соответствует ТР ТС 029/2012.

2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

