

Преимущества использования посолочно-нитритной смеси:



ингибирует развитие и рост микроорганизмов, увеличивая срок хранения готовой продукции



значительно улучшает выраженность вкуса



долго сохраняет цвет готового продукта при экспонировании



исключает вероятность передозировки нитрита натрия в готовой продукции



стабильное содержание нитрита натрия независимо от партии товара



не нужен отдельный сотрудник для контроля за закладкой нитрита натрия



может храниться на одном складе с пищевой продукцией



ОАО «Мозырьсоль»

247760, Мозырь, Гомельская обл., Республика Беларусь

Тел.: +375-236-21-49-84 Факс: +375-236-21-49-03

e-mail: market@mozysalt.com

Товаропроводящая сеть в Российской Федерации:
ООО «Белорусская продовольственная компания»

РФ, г. Брянск, ул.2-ая Аллея, д.7, корп.1

Тел.: +7(4832) 36-27-09, e-mail: ksa@bpk-salt.ru

Товаропроводящая сеть в странах Балтии

ООО «Белпищепром»

LV-1050, Латвия, г. Рига, ул. Элиас, 21

Тел.: +(371)-6740-88-94 Факс: +(371)-6740-88-99

e-mail: blpp@blpp.lv

www.mozysalt.by



МОЗЫРЬСОЛЬ

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Добавки комплексные пищевые для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная»



представляет собой смесь, состоящую из нитрита натрия (E250) и соли поваренной пищевой выварочной сорта экстра. Предназначены для применения в мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности, общественном питании для технологических целей, формирования и стабилизации розово-красного цвета и в качестве консерванта взамен нитрита натрия и поваренной соли.

Схема процесса производства и потребления



Пищевая соль сорта экстра с содержанием основного вещества хлорида натрия не менее 99,7%.



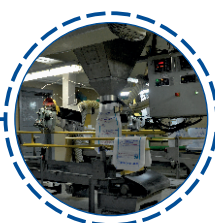
Безопасность вносимой добавки гарантируется строгим дозированием и наличием декларации о соответствии ТР ТС.



В конце 2015 года предприятие ввело в эксплуатацию новый участок производства посолочно-нитритной смеси на базе высокотехнологичного немецкого оборудования, что позволило значительно увеличить объемы производства и получить продукт европейского качества. Внедренные на ОАО «Мозырьсоль» системы качества гарантируют 100% прослеживаемость, предоставляющую возможность идентифицировать партии продукции и их связь с партиями сырья и материалов.



Фасовка



Упаковывается непосредственно в транспортную упаковку (мешки полипропиленовые и ламинированные по 25 кг). Используемая упаковка обеспечивает качество, безопасность и сохранность смеси посолочно-нитритной в течение срока годности и соответствует требованиям, установленным в ТР ТС 005/2011. Все стадии процесса происходят в абсолютно закрытом цикле и в автоматическом режиме, исключая возникновение негативных факторов от действий персонала.

Доставка потребителю



Транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. ОАО «Мозырьсоль» полностью обеспечивает посолочно-нитритной смесью потребителей белорусского рынка, а также экспортирует ее в Российскую Федерацию, страны Прибалтики, Украину, Узбекистан, Кыргызстан, Казахстан, Туркменистан и др.

Получение готовой продукции потребителем



Этот профессиональный продукт создан совместно с производителями мясных продуктов, где учтены все пожелания в части дозировок нитрита натрия, качества соли, влаги. Произведена по ТУ РБ 400087365.001-2003 и соответствует всем требованиям технологических регламентов ТР ТС 029/2012 и ТР ТС 021/2011.

Наименование показателя	Смесь посолочно-нитритная	Смесь посолочно-нитритная "Универсальная"	Смесь посолочно-нитритная "Стандартная"	Смесь посолочно-нитритная "Специальная"
Массовая доля нитрита натрия (натрия азотистокислого), %	0,3 ± 0,1	0,5 ± 0,1	0,7 ± 0,1	0,85 ± 0,05
Массовая доля хлорида натрия (в пересчете на сухое вещество), %, не менее	99,1	99,1	99,0	98,9
Массовая доля нерастворимого в воде остатка (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,03	0,03	0,03	0,03
Массовая доля влаги, %, не более	0,7	0,8	0,9	1,0

Примечание: для смеси посолочно-нитритной обогащенной йодом массовая доля йода $(40 \pm 15) \times 10^{-4}$ %.