**Продукт мясной категории В**

**Колбаса полукопчёная**

**«Брауншвейкская»**

**ТУ 10.13.14-125-00420334**

Батоны с чистой, сухой поверхностью. Консистенция упругая. Фарш однородный, тёмно-красного цвета и содержит кусочки шпика размером от 6 до 8 мм. Запах свойственный данному виду продукт, с выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус слегка острый, меру солёный.

Состав: оленина, шпик, жилки оленьи, вода, соль нитритная (соль, нитрит натрия – фиксатор окраски), смесь Брауншвейгская комби (специи и экстракты специй (носитель: глюкоза), стабилизатор: полифосфат, усилитель вкуса: мононатриумглутамат, соль, антиоксидант: изоаскорбиновая кислота, изоаскорбат натрия).

**Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта**:

белок -10 г, жир-40 г., калорийность - 420 ккал/ 1650 кДж

Хранить при относительной влажности воздуха 75-78%.

при температуре от 0ºС до 60С – 15 суток.

После вскрытия оболочки хранить в холодильнике при температуре не выше 6ºС не более 3 суток в пределах общего срока годности.