**Продукт мясной категории В**

**Колбаса полукопчёная**

**«Колвинская»**

**ТУ 10.13.14-101-00420334**

Батоны с чистой, сухой поверхностью. Консистенция упругая. Фарш однородный , от розового до тёмно-красного цвета и содержит кусочки шпика белого или розового цвета размером до 5 мм. Запах свойственный данному виду продукт, с выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус слегка острый , меру солёный.

Состав: оленина, шпик, свинина,белок соевый гидратированый, соль нитритная (соль, нитрит натрия – фиксатор окраски),соль, фосфаты (влагоудерживающий агент),чеснок, сахар, перец душистый, перец чёрный,кардамон, изоаскорбат (антиокислитель).

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

белок -16,0 г, жир-36,0 г., калорийность - 388 ккал/ 1604 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.