

Государственное учреждение
**ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПИЩЕВЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ, КИСЛОТ И КРАСИТЕЛЕЙ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК
(ГУ ВНИИПАКК)**

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «ПТК»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГУ ВНИИПАКК,
председатель ТК 154,
д-р. техн. наук


« 07 » марта 2007 г.
В. Н. Базалий



« 7 » марта 2007 г.
Т.А. Никифорова


МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ЕВРОВАНИЛИНА СУПРИМ»,
«ЕВРОВАНИЛИНА РЕГУЛЯР», «ЕВРОВАНИЛИНА АРОМАТИК»
ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
РД 083-00334557-2007

РАЗРАБОТАНО
ГУ ВНИИПАКК РАСХН

Зав. отделом пищевых
ароматизаторов и красителей,
канд. хим. наук



Н. В. Рудометова

Санкт-Петербург
2007

Методические указания

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ЕВРОВАНИЛИНА СУПРИМ», «ЕВРОВАНИЛИНА РЕГУЛЯР», «ЕВРОВАНИЛИНА АРОМАТИК» ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

РД 083-00334557-2007

Дата введения 01.05.2007

Настоящие методические указания распространяются на использование «ЕвроВанилина Суприм», «ЕвроВанилина Регуляр», «ЕвроВанилина Ароматик» для ароматизации пищевых продуктов.

Производитель – BORREGAARD INDUSTRIES LIMITED. Borregaard Synthesis (P.O. Box 162, N-1701 Sarpsborg, Norway), Норвегия.

Поставщик – ООО «ПТК», тел. (812) 380-12-96; 740-54-01

1 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 «ЕвроВанилин Суприм» производится из лигнина и представляет собой химически чистый ванилин (3-метокси-4-оксибензальдегид), соответствующий по основным показателям требованиям ГОСТ 16599-71.

1.2. «ЕвроВанилин Регуляр» производится из гваякола и представляет собой химически чистый ванилин (3-метокси-4-оксибензальдегид), соответствующий по основным показателям требованиям ГОСТ 16599-71.

1.3 По статусу «ЕвроВанилин Суприм» и «ЕвроВанилин Регуляр» относятся к идентичным натуральным вкусоароматическим веществам (пищевым ароматизаторам).

1.4 Основные физико-химические и органолептические показатели «ЕвроВанилина Суприм» и «ЕвроВанилина Регуляр», приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика или норма	Метод контроля
Внешний вид	Кристаллический порошок	ГОСТ 14618.0-78, разд.3
Цвет	От белого до слегка желтого	
Запах	Ванили	
Массовая доля ванилина, %, не менее	99,6	ГОСТ 14618.2-78, разд.3
Температура плавления, °С	81,0-83,0	ГОСТ 14618.12-78, разд.3

1.5 «ЕвроВанилин Ароматик» производится из гуэтола и представляет собой химически чистый 3-этокси-4-оксибензальдегид.

1.6 По статусу «ЕвроВанилин Ароматик» относится к искусственным вкусоароматическим веществам (пищевым ароматизаторам).

1.7 Основные физико-химические и органолептические показатели «ЕвроВанилина Ароматик», приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика или норма	Метод контроля
Внешний вид	Кристаллический порошок	ГОСТ 14618.0-78, разд.3
Цвет	От белого до слегка желтого	
Запах	Ванили	
Массовая доля этилванилина, %, не менее	99,6	ГОСТ 14618.2-78, разд.3
Температура плавления, °С	76,0-78,0	ГОСТ 14618.12-78, разд.3

1.8 По показателям безопасности «ЕвроВанилин Суприм», «ЕвроВанилин Регуляр» и «ЕвроВанилин Ароматик» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2. 1293-03 (индекс 2.23.5).

2 УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ АРОМАТИЗАТОРОВ

2.1 «ЕвроВанилин Суприм» и «ЕвроВанилин Регуляр» могут быть использованы в рецептурах пищевых продуктов, предусматривающих применение кристаллического ванилина по ГОСТ 16599-71 в соответствии с дозировками, указанными в конкретных рецептурах.

2.2 Дозировки «ЕвроВанилина Суприм» и «ЕвроВанилина Регуляр» в пищевых продуктах зависят от типа продукта, желаемой интенсивности аромата, различий в технологии приготовления продукта, личного вкуса и других особенностей. Рекомендуемые дозировки «ЕвроВанилина Суприм» и «ЕвроВанилина Регуляр» приведены в таблице 3.

2.3 При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий ЕвроВанилин любой марки (наименования) добавляют в сухом виде на этапе замешивания теста или в масляно-яичную смесь.

2.4 При производстве конфетных масс, карамели, леденцов и других кондитерских изделий ЕвроВанилин любой марки (наименования) смешивают с сахаром или другой сухой составляющей рецептуры, либо вводят в жидкую фазу в виде порошка или раствора.

2.5 При производстве шоколада ЕвроВанилин любой марки (наименования) добавляют вместе с сахаром или какао-ликером, либо сразу перед коншированием, либо на последнем этапе конширования вместе с какао-маслом.

2.6 При производстве молочных продуктов и мороженого ЕвроВанилин любой марки (наименования) добавляют в продукт в виде раствора.

2.7 Для приготовления раствора ЕвроВанилин любой марки (наименования) растворяют в этиловом спирте, глицерине, пропиленгликоле или горячей воде в зависимости от необходимой дозировки в соответствии с технологической инструкцией.

2.8 «ЕвроВанилин Суприм» и «ЕвроВанилин Регуляр» взаимозаменяемы в соотношении массовых долей 1 : 1.

2.9 «ЕвроВанилин Ароматик» может быть использован взамен кристаллического ванилина по ГОСТ 16599-71, «ЕвроВанилина Суприм» и «ЕвроВанилина Регуляр» в соотношении массовых долей 1 : 3 – 1: 4.

Таблица 3

Наименование продукта	Рекомендуемые дозировки, кг / т
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	0,05 - 1,0
Шоколад, шоколадные изделия и полуфабрикаты	0,04 – 1,0
Начинки для карамели, вафель, корпуса конфет и конфеты из помадных, сбивных, молочных масс, пралине и типа пралине, карамель, мармелад, нуга, мармелад	0,03 – 0,55
Кремы, зефир, пастила, лукум	0,15 – 0,30
Молочные продукты и мороженое	0,006 – 0,300
Жевательная резинка	0,15 – 0,45
Сиропы, сладкие соусы	0,3 – 2,0
Алкогольные и безалкогольные напитки	0,01 – 0,10