

регулятор кислотності

ЛАКТИС

Призначення

рідкий розм'якшувач колагену для виробництва емульсій з колагеном'якшою сировини

Склад

регулятори кислотності (E270, E296, E330), ароматизатор диму

Дозування

1,4-2,0 кг/100кг сировини

Пакування

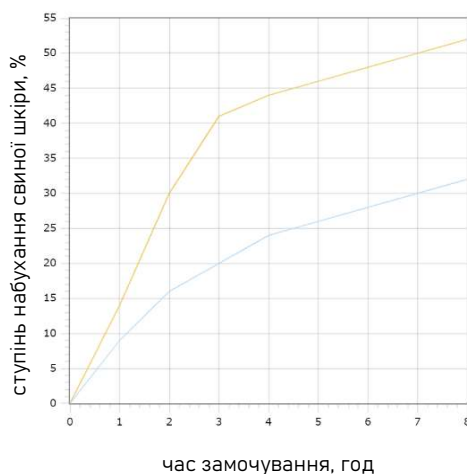
полімерна каністра кратністю 12 кг

"ЛАКТИС" – це синергічна суміш харчових кислот, які призначені для розм'якшування колагеном'якшою сировини. Ці кислоти деформують молекулярні ланцюги, утовщуючи колагенове волокно та одночасно зменшують довжину молекулярного ланцюга колагену. Таким чином кінцевим продуктом реакції є желатин.

Для емпіричного дослідження реакції можна використовувати показник набухання колагеном'якшою сировини. Так, для свиної шкіри оптимальна величина набухання коливається в межах 40-60%, в залежності від якості початкової сировини.

Цей показник є ключовим для оцінки якості емульсій, що будуть отримані при приготуванні. Через це важливо тримати під контролем процес набухання колагеном'якшою сировини. Основними факторами, що впливають на ступінь набухання свиної шкіри, є: величина подрібнення сировини перед замочуванням (ступінь набухання суттєво збільшується при збільшенні питомої поверхні сировини); кількість жирової тканини на поверхні свиної шкіри, концентрація кислот у розчині для замочування, температура розчину кислот та температура навколишнього середовища.

Останні два показники є дуже важливими, та їх легко регулювати у виробничих умовах. Так, на діаграмі нижче показана ступінь набухання свиної шкіри у 2% розчині препарату "ЛАКТИС" за різних температур.



* жовта пряма – замочування за температури +22 °C, блакитна +6 °C

За рахунок правильно підібраних кислот на ступеня набухання замочена сировина не потребує подальшого промивання. Рекомендована рецептура для замочування шкіри наведена нижче:

Найменування	Норма закладки, кг
Шкіра свина	100,00
"Лактіс"	1,40-2,00
Вода підготовлена	100,00-120,00

консервант

ФРЕШМІКС

Призначення

високофункціональний консервант для подовження терміну зберігання напівфабрикатів та готових м'ясних виробів

Склад

регулятори кислотності (E211, E316, E331)

Дозування

0,7-5,0 г/кг

Пакування

пакет з поліетиленової плівки
кратністю 10 кг

Консервант "ФРЕШМІКС" - це універсальна добавка для подовження терміну зберігання всіх видів м'ясопродуктів.

Його складові у синергічних співвідношеннях надають сильний гнітючий вплив на дріжджі, цвілеві гриби (включаючи афлатоксинуотворюючі), подавляють активність ферментів, що відповідають за окисно-відновні реакції, а також ферментів, що розщеплюють жири та крохмаль.

Окрім того, препарат надає бактеріостатичний ефект на розвиток багатьох мікроорганізмів, в т.ч. спороутворюючих та неспороутворюючих.

Відсутність вільних кислот у складі препарату робить його універсальним в плані застосування на виробництві, оскільки він не має специфічних рекомендацій щодо етапності внесення в продукт та не володіє антагонічними ефектами з будь-якими іншими препаратами.

Все вище назване дає цілий ряд переваг для використання препарату на виробництві, а саме:

1. Пролонгація терміну зберігання всіх видів м'ясопродуктів
2. Гарантування безпеки споживання готової продукції
3. Запобігання небажаних змін якості продукту на весь термін зберігання

Рекомендоване дозування консерванту "ФРЕШМІКС" для окремих видів м'ясопродуктів:

Найменування	Дозування, г/кг
Заморожені напівфабрикати	0,7-2,0
Охолоджені напівфабрикати	1,0-5,0
Варені ковбаси	1,5-4,0
Н/к на в/к ковбаси	1,5-3,0
Сосиски в натуральній оболонці	1,5-4,0
Ліверні ковбаси, паштети	2,5-5,0
Цільнокускові м'ясні вироби	1,5-4,0

покриття захисне полімерне

ПРОТЕКС К-1

Призначення

Покриття для створення захисного шару на поверхні виробів у вигляді полімерної оболонки

Склад

дисперсія акрил-поліетилен у воді, ПАР, консервант

Дозування

6-9 кг/1000 кг готового продукту

Пакування

полімерна каністра кратністю 10 кг

"ПРОТЕКС К-1" представляє собою молочно-білу рідину (водна дисперсія полімерів), яка після висихання на поверхні ковбас утворює блискучу, прозору захисну плівку, що захищає ковбасні вироби від враження цвіллю, механічних пошкоджень, зайвих втрат маси в процесі зберігання.

Покриття наноситься за допомогою занурення охолоджених батонів с/к та с/в ковбас, після копчення (в покритті можна проводити весь процес дозрівання), або готового продукту в розчин на 1-2 сек. Ковбаса покривається тонким білим шаром, після висихання якого утворюється блискуча прозора плівка. Оброблювана поверхня ковбас повинна бути нежирна. Мінімальна температура, при якій утворюється плівка, становить приблизно 10 ± 2 °C. Тривалість формування плівки залежить від температури і вологості повітря в приміщенні, де відбувається сушіння. Вентиляція приміщення може скоротити час полімеризації. Готова продукція повинна оброблятися не пізніше, ніж за 8-24 години до відправки на реалізацію (оскільки покриття повинно добре висохнути, щоб не спричиняти злипання батонів при зберіганні в коробках).

Суспензія зберігається тільки в закритій тарі, протягом 6 місяців, при температурі не нижче + 5 °C і не вище + 27 °C. (Захищати від морозу!).

Переваги при використанні "ПРОТЕКС К-1":

1. Виключає необхідність застосування бактерицидних засобів
2. Вирішує проблеми зайвого видалення вологи і втрати маси готового продукту при зберіганні та реалізації
3. Надає натурального і привабливого зовнішнього вигляду продукту, на весь термін зберігання та реалізації
4. Полегшує зняття оболонки з поверхні продукту

розсольний препарат

ШИНКА КУРЯЧА

"ШИНКА КУРЯЧА" - це універсальний препарат для виробництва продуктів з м'яса птиці (цільнокускові продукти, реструктуровані продукти, рубані шинки та ін.).

Наявність у складі препарату білків, наповнювачів та ароматизаторів робить його дуже простим у використанні.

Призначення

розсольний препарат для виробництва всіх видів варено-копчених продуктів із м'яса птиці

Склад

стабілізатори (E450; E451), білки (соєвий, тваринний), згущувачі (E407, E415), рослинні волокна (соєві), регулятор кислотності (E316), посилювач смаку (E621), ароматизатори (дим, м'ясо)

Дозування

3 кг/100 кг розсолу

Пакування

пакет з поліетиленової плівки
кратністю 12 кг

Приблизна рецептура розсолу із застосуванням препарату:

Найменування	Норма закладки, кг
Шинка куряча	3,00
Крохмаль картопляний	до 4,00*
Сіль	3,00-5,00*
Барвник	до 0,03*
Нітрит натрію	0,02
Вода/лід	до 100,00

*дозування даних компонентів регулюється технологічною необхідністю

Зауважимо, що застосування препарату "ШИНКА КУРЯЧА" не потребує внесення консерванту до розсолу.

Рекомендовані норми вприску в напівфабрикати з м'яса птиці та приблизний вихід готової продукції наведені нижче:

Напівфабрикат	Вприск, % до маси н/ф	Вихід ГП, % до маси н/ф
Гомілка	135-150	100-112
Крило	130-145	100-105
Окіст	140-155	105-115
Стегно	130-145	100-108
Грудка	140-155	107-115
Філе	135-150	105-112

Дані, наведені в таблиці, є приблизними і залежать від технічного оснащення підприємства, виробничих умов та сировини.

Окрім цього, препарат можна використовувати для виробництва рулетів та шинок із м'яса птиці. Дозування добавки залежить від підбору сировини, бажаної якості готового продукту та кількості внесеної вологи.

розсольний препарат

ІНЖЕКТА 60

Призначення

розсольний препарат для виробництва цілюнокускових варено-копчених виробів зі свиної щоківини та грудини

Склад

стабілізатори (E450; E451), загусники (E407, E412, E415), декстроза, рослинна клітковина, рослинний білок (соєвий)

Дозування

4,0-5,0 кг/100 кг розсолу

Пакування

пакет з поліетиленової плівки кратною 15 кг

"ІНЖЕКТА 60" – препарат для виробництва варено-копчених продуктів зі свинини з високим вмістом жирової тканини (щоківина, грудина, шия).

Реологічні властивості розсолу дають змогу запобігти створенню геля на границі поділу між жировою та м'язовою тканинами.

Рецептура розсолу наведена нижче:

Найменування	Норма закладки, кг
Інжекта 60	4,00-5,00*
Нітрит натрію	0,02
Сіль	3,50-5,00*
Фрешмікс	0,20-0,30*
Аромат шинки	0,25
Барвник	до 0,03*
Вода/лід	до 100,00

*дозування даних компонентів регулюється технологічною необхідністю

Рекомендовані норми вприску для напівфабрикатів та приблизні норми виходу вказані нижче:

Напівфабрикат	Вприск, % до маси н/ф	Вихід ГП, % до маси н/ф
Щоківина	140-170	110-130
Грудина	140-170	110-125
Шия	160-190	125-145

За необхідності "ІНЖЕКТА 60" можна використовувати не тільки для виробництва цілюнокускових продуктів, але і для рубаних шинок та напівфабрикатів.

Рецептура напівфабриката обводненої свинини наведена нижче:

Найменування	Норма закладки, кг
Свинина нежирна Ø16-25мм	100,00
Вода/лід	50,00
Інжекта 60	5,00
Всього	155,00

структурутворювач

СТРУКТУРАЛ 01

Призначення

стабілізатор для всіх видів
емульгованих м'ясопродуктів

Склад

загущувачі (E401, E407, E412,
E415), комплексоутворювач
(E516), клітковина соєва,
стабілізатор (E450)

Дозування

4-10 г/1 кг м'ясної сировини

Пакування

пакет з поліетиленової плівки
кратністю 15 кг

"СТРУКТУРАЛ 01" – це суміш, головною функцією якої є отримання стабільного м'ясного матриксу в готовому продукті. Так, препарат вступає у взаємодію з усіма основними компонентами рецептури: білком, жиром та водою. Така взаємодія дозволяє отримати стабільний продукт із заданими структурно-механічними властивостями.

"СТРУКТУРАЛ 01" розроблений з урахуванням особливостей сировини на українському ринку та вимог до якості готової продукції.

Основна область застосування препарату – сосиски та сарделі.

Готова продукція, що виготовляється із застосуванням даної суміші відрізняється підвищеними опором до різання та укусу, а сама структура готового виробу повністю імітує м'ясну, незалежно від підбору сировини.

Ще одна важлива функція препарату – створення термостабільного продукту за умови застосування бюджетної сировини.

Як правило, дозування добавки є індивідуальним і залежить від підбору сировини та кількості внесеної вологи.

Приклад рецептури із застосуванням "СТРУКТУРАЛ 01" наведено нижче:

Найменування		Норма закладки, кг
ММО		60,00
Свинина жирна		30,00
Емульсія ялов.жилки		10,00
Вода/лід		25,00
Структурал 01		0,40
Франкфуртер вершковий		1,30
Барвник		0,02
Сіль		2,00
Нітрит натрію, 2,5% р-н		0,40
Фрешмікс		0,25
Всього		129,37
Оболонка	поліамід	
Вихід після термообробки, %		92,00
Маса готового продукту		119,02

структурутворювач

СТРУКТУРАЛ 02

Призначення

стабілізатор для всіх видів
емульгованих м'ясопродуктів

Склад

загущувачі (E401, E407, E412,
E415), комплексоутворювач
(E516), клітковина соєва,
стабілізатор (E450)

Дозування

4–10 г/1 кг м'ясної сировини

Пакування

пакет з поліетиленової плівки
кратністю 15 кг

"СТРУКТУРАЛ 02" – це суміш, головною функцією якої є отримання стабільного м'ясного матриксу в готовому продукті. Так, препарат вступає у взаємодію з усіма основними компонентами рецептури: білком, жиром та водою. Така взаємодія дозволяє отримати стабільний продукт із заданими структурно-механічними властивостями.

За механізмом дії препарат повністю аналогічний попереднику, але розроблений для застосування при виробництві варених ковбас.

Готова продукція, що виготовляється із застосуванням даної суміші так само відрізняється підвищеними опором до різання та укусу, а сама структура готового виробу повністю імітує м'ясну, незалежно від підбору сировини.

Як правило, дозування добавки є індивідуальним і залежить від підбору сировини та кількості внесеної вологи.

Приклад рецептури із застосуванням "СТРУКТУРАЛ 02" наведено нижче:

Найменування		Норма закладки, кг
ММО		70,00
Свинина жирна		20,00
Емульсія ялов.жилки		10,00
Вода/лід		30,00
Структурал 02		0,80
Лікарська з молоком		1,40
Барвник		0,02
Сіль		2,00
Нітрит натрію, 2,5% р-н		0,40
Фрешмікс		0,25
Молоко сухе знежирене		3,00
Всього		137,87
Оболонка	поліамід	
Вихід після термообробки, %		99,00
Маса готового продукту		136,49

суміш емульгуюча

ЕМУЛЬГАТОР 45

"ЕМУЛЬГАТОР 45" - це емульгатор для виробництва жирових, білково-жирових емульсій, а також виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок, сардельок, ліверних ковбас і паштетів.

Емульгуюча здатність препарату 1:40-50:40-50.

Призначення

Емульгатор для всіх видів м'ясопродуктів

Склад

згущувачі (E407, E412, E415)

Дозування

0,2-2,0% до маси фаршу або емульсії

Пакування

пакет з поліетиленової плівки кратністю 15 кг

Добавку використовують для:

1. Запобігання утворення жирових набряків у варених ковбасах, сосисках, сарделях, ліверних ковбасах та паштетах
2. Мінімізації синерезису готових виробів в процесі зберігання та реалізації
3. Запобігання ефекту "осалювання" в напівкопчених та варено-копчених ковбасах
4. Виробництво емульгованих м'ясопродуктів з великим вмістом жирної сировини
5. Виробництво жирових та білково-жирових емульсій

Приклад жирової емульсії наведений нижче:

Найменування	Норма закладки, кг
Жир яловичий, або курячий, або свиний, або рослинний, або молочний	40,00-50,00
Вода/лід	40,00-50,00
Емульгатор 45	1,00

Приклад білково-жирової емульсії:

Найменування	Норма закладки, кг
Жир яловичий, або курячий, або свиний, або рослинний, або молочний	40,00-50,00
Емульсія св.шкіри	20,00-25,00
Білок соєвий (за потреби)	2,00
Вода/лід	25,00
Емульгатор 45	1,00

Найважливіший фактор готовності емульсії - однорідність, яка досягається за різних температур, залежно від виду сировини.

структуруювач

СТРУКТУРАЛ 09

"СТРУКТУРАЛ 09" представляє собою синергічну суміш гідрокоолідів та емульгаторів.

Функціональність препарату полягає у наступному:

Призначення

стабілізатор для реструктурованих м'ясних виробів

Склад

Загущувачі (E401, E407, E412, E415), емульгатор (E471)

Дозування

4-6 г/1 кг м'ясної сировини

Пакування

пакет з поліетиленової плівки
кратністю 15 кг

1. Створює еластичну структуру у варено-копчених та напівкопчених ковбасах
2. Запобігає появі бульйонно-жирових набряків у варено-копчених, напівкопчених ковбас та реструктурованих м'ясних виробів
3. Надає продукту еластичності та м'ясної структури
4. Нівелює осалювання на зрізі готової продукції

Найкраще добавка проявляє себе при виробництві варено-копчених, напівкопчених, сирокочених та сиров'ялених ковбас, а також реструктурованих шинок.

Аплікаційна рецептура напівкопченої ковбаси із застосуванням "СТРУКТУРАЛ 09":

Найменування	Норма закладки, кг
ММО	70,00
Емульсія св.шкіри	10,00
Шпик боковий	20,00
Вода/лід	10,00
Напівкопчена економ	1,10
Структурал 09	0,40
Крохмаль картопляний	3,00
Сіль екстра	2,00
Барвник	0,04
Нітрит натрію	0,40
Фрешмікс	0,20
Всього	117,14
Оболонка	
Вихід після термообробки, %	90,00
Маса готового продукту	105,43

суміш комбінована смакоароматична

ВЕРШКОВА КОМБІ

Призначення

Комплексна смакоароматична добавка для виробництва емульгованих м'ясопродуктів всіх цінових сегментів

Склад

стабілізатори (E450, E451), посилювачі смаку (E621, E631, E627), декстроза, регулятор кислотності (E316), екстракти спецій та прянощів (перець чорний, мацис, кардамон), ароматизатор вершків

Дозування

7-10 г/1 кг фаршу

Пакування

пакети з комбінованих, термозварювальних матеріалів на основі фольги кратністю 2 кг

"ВЕРШКОВА КОМБІ" – комбінована фосфатомістка смакоароматична суміш для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок та сардельок.

Добавка зручна широким спектром застосування, оскільки її можна застосовувати для виробництва ковбас всіх цінових сегментів.

Дозування суміші, залежно від цінового сегменту виробу наведено нижче:

Заміни основної сировини, %	Дозування, г/кг
0-20	7,00
20-40	7,00-8,00
40-60	8,00-9,00
60-80	9,00-10,00
80-100	10,00

Рецептура із застосуванням препарату:

Найменування	Норма закладки, кг
ММО	75,00
Жир ялов.	15,00
Яловичина 2 сорту	10,00
Вода/лід	30,00
Вершкова комбі	1,00
Структурал 01	0,60
Фрешмікс	0,30
Крохмаль картопляний	3,00
Барвник	0,03
Нітрит натрію, 2,5% р-н	0,40
Сіль	2,00
Цукор	0,20
Всього	137,53
Оболонка	черева яловича
Вихід після термообробки, %	90,00
Маса готового продукту	123,78

Домінуючий смак композиції – вершки, перець чорний, кардамон.

суміш комбінована смакоароматична

ЛІКАРСЬКА З МОЛОКОМ

Призначення

Комплексна смакоароматична добавка для виробництва емульгованих м'ясопродуктів всіх цінових сегментів

Склад

стабілізатори (E450, E451), посилювачі смаку (E621, E631, E627), декстроза, регулятор кислотності (E316), екстракти спецій та прянощів (перець чорний, мускатний горіх, кардамон), ароматизатор молока

Дозування

7-10 г/1 кг фаршу

Пакування

пакети з комбінованих, термозварювальних матеріалів на основі фольги кратністю 2 кг

"ЛІКАРСЬКА З МОЛОКОМ" - комбінована фосфатомістка смакоароматична суміш для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок та сардельок.

Добавка зручна широким спектром застосування, оскільки її можна застосовувати для виробництва ковбас всіх цінових сегментів.

Дозування суміші, залежно від цінового сегменту виробу наведено нижче:

Заміни основної сировини, %	Дозування, г/кг
0-20	7,00
20-40	7,00-8,00
40-60	8,00-9,00
60-80	9,00-10,00
80-100	10,00

Рецептура із застосуванням препарату:

Найменування	Норма закладки, кг
Свинина напівжирна	45,00
Емульсія ялов.жилки	10,00
Філе куряче	25,00
Свинина жирна	20,00
Вода/лід	35,00
Лікарська з молоком	1,00
Вершкова комбі	0,30
Структурал 02	0,80
Молоко сухе	2,00
Барвник	0,03
Нітрит натрію, 2,5% р-н	0,40
Сіль	2,00
Фрешмікс	0,25
Всього	141,78
Оболонка	текстильна
Вихід після термообробки, %	98,00
Маса готового продукту	138,94

Домінуючий смак композиції - кардамон, духмяний перець, молоко.

суміш комбінована смакоароматична

ФРАНKFУРТЕР ВЕРШКОВИЙ

Призначення

Комплексна смакоароматична добавка для виробництва емульгованих м'ясопродуктів всіх цінових сегментів

Склад

стабілізатори (E450, E451), посилювачі смаку (E621, E631, E627), декстроза, регулятор кислотності (E316), екстракти спецій та прянощів (перець чорний, мацис, мускатний горіх, кардамон), ароматизатор вершків

Дозування

6-10 г/1 кг фаршу

Пакування

пакети з комбінованих, термозварювальних матеріалів на основі фольги кратністю 2 кг

"ФРАНKFУРТЕР ВЕРШКОВИЙ" - комбінована фосфатомістка смакоароматична суміш для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок та сардельок.

Добавка зручна широким спектром застосування, оскільки її можна застосовувати для виробництва ковбас всіх цінових сегментів.

Дозування суміші, залежно від цінового сегменту виробу наведено нижче:

Заміни основної сировини, %	Дозування, г/кг
0-20	6,00-8,00
20-40	8,00-9,00
40-60	8,00-10,00
60-80	9,00-10,00
80-100	10,00

Рецептура із застосуванням препарату:

Найменування	Норма закладки, кг
Свинина напівжирна	30,00
Емульсія ялов.жилки	10,00
Яловичина 2с	30,00
Свинина жирна	30,00
Вода/лід	30,00
Франкфуртер вершковий	1,10
Сіль	2,10
Структурал 01	0,30
Молоко сухе знежирене	3,00
Барвник	0,03
Нітрит натрію, 2,5% р-н	0,40
Цукор	0,50
Фрешмікс	0,25
Всього	137,68
Оболонка	натуральна
Вихід після термообробки, %	90,00
Маса готового продукту	123,91

Домінуючий смак композиції - мускатний горіх, вершки.

суміш комбінована смакоароматична

ЛЮБИТЕЛЬСЬКА КОМБІ

Призначення

Комплексна смакоароматична добавка для виробництва емульгованих м'ясопродуктів всіх цінових сегментів

Склад

стабілізатори (E450, E451), посилювачі смаку (E621, E631, E627), декстроза, регулятор кислотності (E316), екстракти спецій та прянощів (перець чорний, мускатний горіх, кардамон)

Дозування

7-10 г/1 кг фаршу

Пакування

пакети з комбінованих, термозварювальних матеріалів на основі фольги кратністю 2 кг

"ЛЮБИТЕЛЬСЬКА КОМБІ" – комбінована фосфатомістка смако-ароматична суміш для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок та сардельок.

Добавка зручна широким спектром застосування, оскільки її можна застосовувати для виробництва ковбас всіх цінових сегментів.

Дозування суміші, залежно від цінового сегменту виробу наведено нижче:

Заміни основної сировини, %	Дозування, г/кг
0-20	7,00
20-40	7,00-8,00
40-60	8,00-9,00
60-80	9,00-10,00
80-100	10,00

Рецептура із застосуванням препарату:

Найменування	Норма закладки, кг
Свинина напівжирна	45,00
Емульсія ялов.жилки	10,00
Філе куряче	25,00
Свинина жирна	20,00
Вода/лід	35,00
Любительська комбі	0,70
Вершкова комбі	0,60
Структурал 02	0,80
Молоко сухе	2,00
Барвник	0,03
Нітрит натрію, 2,5% р-н	0,40
Сіль	2,00
Фрешмікс	0,25
Всього	141,78
Оболонка	текстильна
Вихід після термообробки, %	98,00
Маса готового продукту	138,94

Домінуючий смак композиції – мускатний горіх, чорний перець, кардамон.

суміш комбінована смакоароматична

НАПІВКОПЧЕНА ЕКОНОМ

Призначення

Комплексна смакоароматична добавка для виробництва напівкопчених та варенокопчених ковбас

Склад

стабілізатори (E450, E451), посилювачі смаку (E621, E631, E627), декстроза, регулятор кислотності (E316), прянощі (часник, коріандр), екстракти спецій та прянощів (перець чорний, коріандр, часник), ароматизатори (дим, м'ясо)

Дозування

9-10 г/1 кг фаршу

Пакування

пакети з комбінованих, термозварювальних матеріалів на основі фольги кратністю 2 кг

"НАПІВКОПЧЕНА ЕКОНОМ" – комбінована фосфатомістка смакоароматична суміш для виробництва напівкопчених, варенокопчених ковбас та рубаних шинок економ-сегменту.

Низьке дозування препарату та повний спектр смаку (спеції+аромат) дають позитивний економічний ефект.

Дозування суміші коливається у межах 9-10 г/1 кг фаршу в залежності від бажаної насиченості готового продукту.

Приблизна рецептура із застосуванням препарату показана нижче:

Найменування	Норма закладки, кг
ММО	70,00
Емульсія св.шкіри	10,00
Шпик боковий	20,00
Вода/лід	10,00
Напівкопчена економ	1,10
Структурал 09	0,40
Крохмаль картопляний	3,00
Сіль екстра	2,00
Барвник	0,04
Нітрит натрію	0,40
Фрешмікс	0,20
Всього	117,14
Оболонка	натуральна
Вихід після термообробки, %	90,00
Маса готового продукту	105,43

Домінуючий смак композиції – коріандр, часник, м'ясо.

суміш комбінована смакоароматична

САРДЕЛЬКА КОМБІ

Призначення

Комплексна смакоароматична добавка для виробництва емульгованих м'ясопродуктів всіх цінових сегментів

Склад

стабілізатори (E450, E451), посилювачі смаку (E621, E631, E627), декстроза, регулятор кислотності (E316), екстракти спецій та прянощів (перець чорний, коріандр, часник), ароматизатори (дим, м'ясо)

Дозування

6-10 г/1 кг фаршу

Пакування

пакети з комбінованих, термозварювальних матеріалів на основі фольги кратністю 2 кг

"САРДЕЛЬКА КОМБІ" – комбінована фосфатомістка смакоароматична суміш для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок та сарделенок економ сегменту.

Яскравий, насичений смак, дає можливість виготовляти продукти зі 100% заміни основної сировини.

Дозування суміші, залежно від цінового сегменту виробу наведено нижче:

Заміни основної сировини, %	Дозування, г/кг
60,00	7,00
70,00	7,00-8,00
80,00	8,00-9,00
90,00	8,00-9,00
100,00	9,00-10,00

Рецептура із застосуванням препарату:

Найменування	Норма закладки, кг
ММО	40,00
Емульсія св.шкіри	40,00
Емульсія ялов.жилки	20,00
Вода/лід	30,00
Структурал 01	0,80
Сарделька комбі	1,20
Сіль	2,00
Цукор	0,40
Барвник	0,03
Нітрит натрію, 2,5% р-н	0,40
Борошно пшеничне	7,00
Всього	141,83
Оболонка	колаген
Вихід після термообробки, %	92,00
Маса готового продукту	130,48

Домінуючий смак композиції – часник, м'ясо, коріандр.