

АССОРТИМЕНТ СМЕСЕЙ СПЕЦИЙ, ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ И ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС, САРДЕЛЕК И СОСИСОК

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2015004	БОЛОНЬЯ КОМБИ ПФБ / BOLOGNA COMBI PFB	10 г / кг общей массы (мясо + заменители + вода)	Эмульгатор E 450iii (P ₂ O ₅ 16 %), декстроза, усилитель вкуса и аромата E 621, экстракты специй (мускатного ореха, имбиря), антиокислитель E 316, экстракты специй (мускатного ореха, перца, перца чили), ароматизатор (вкусоароматическое вещество – коптильный ароматизатор).
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный", композиция мускатного ореха с перцами, имбирём и ароматом копчения (дымом)! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2015022	СТОЛИЧНАЯ КОМБИ ПФБ /STOLICHNAYA COMBI PFB	10 г / кг общей массы	Эмульгатор E 450 (P ₂ O ₅ 16 %), декстроза, экстракт специи (чеснока, имбиря, лука), усилитель вкуса и аромата E 621, соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса), экстракт специй (перца (чили)), антиокислитель E 301. Носитель: мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "мясной, островатый", с нотой чеснока, имбиря, лука! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2015023	ХОТ ДОГ КОМБИ Н ПФБ / HOT DOG COMBI N PFB	17 г / кг общей массы	Эмульгаторы: E 450iii (P ₂ O ₅ 10 %), E 472c, загуститель E 407, соевый белок, усилитель вкуса и аромата E 621, специи (чеснок, лук, паприка), животный белок (свиной), экстракты специй (паприки, перца, кориандры, лука), соль пищевая, антиокислитель E 316, декстроза, ароматизаторы (вкусоароматические вещества-аромат ветчины, коптильный ароматизатор), экстракт дрожжей, регулятор кислотности E 330. Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Комплексная пищевая добавка, включающая в свой состав эмульгатор, гидроколлоиды, животные и растительные белки. Для улучшения водо-и жиросвязывающей способности фаршей всех видов вареных колбас, сарделек и сосисок. Для улучшения консистенции готового продукта, образует термостабильный необратимый гель, что особенно актуально для продуктов вторичного разогрева. Вкусоароматический профиль добавки - мясной с оттенком пикантной ноты специй и копчением!</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2015025	МОЛОЧНАЯ КОМПЛЕТ ПФБ/ MOLOCHNAJA COMPLETT PFB	18 г / кг общей массы	Загустители: E 412, E 407, декстроза, эмульгатор E 450iii (P ₂ O ₅ 8 %), экстракты специй (черного перца, мускатного ореха, душистого перца), усилитель вкуса и аромата E 621, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат масла, аромат молока), соль пищевая, антиокислитель E 301. Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Комплексная пищевая добавка, включающая в свой состав гидроколлоиды (загустители) и эмульгатор. Для улучшения водо- и жиросвязывающей способности фаршей всех видов вареных колбас, сарделек и сосисок. Вкусоароматический профиль добавки - композиция перцов с мускатным орехом со молочно - сливочной нотой!</i>		
RA2015026	МОЛОЧНАЯ КОМБИ ПФБ / MOLOCHNAJA COMBI PFB	10 г / кг общей массы	Эмульгатор E 450iii (P ₂ O ₅ 14 %), декстроза, экстракты специй (черного перца, муската, душистого перца), усилитель вкуса и аромата E 621, соль пищевая, антиокислитель E 301, ароматизатор (вкусоароматические вещества – аромат масла, аромат молока). Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционной" Молочной вареной колбасы - композиция перцов с мускатным орехом со молочно - сливочной нотой! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2015045	БАЛТИКА КОМБИ / BALTIKA COMBI	10 г / кг общей массы	Эмульгатор E 450i (P ₂ O ₅ 15 %), декстроза, экстракты специй (черного перца, душистого перца, мускатного ореха), соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат говядины), антиокислитель E 301. Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный европейский" - композиция перцов с мускатным орехом и ароматом говядины! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2016012	ДОКТОРСКАЯ КОМБИ / DOKTORSKAYA COMBI	9 г / кг общей массы	Экстракты специй (мускатного ореха, черного перца, белого перца), эмульгатор E 450i (P ₂ O ₅ 16 %), усилитель вкуса и аромата E 621 (10 %), сахар, соль пищевая, декстроза, антиокислитель E 301. Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционной" мясной вареной колбасы, композиция мускатного ореха с перцами! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2016013	СЛИВОЧНАЯ КОМБИ / SLIVOCHNAYA COMBI	10 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P2O5 14 %), декстроза, экстракты специй (мускатного ореха, белого перца), усилитель вкуса и аромата Е 621 (14 %), соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат масла), антиокислитель Е 301. Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - композиция мускатного ореха и белого перца со сливочной нотой! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2016014	САРДЕЛЬКИ КОМБИ / SARDELKI COMBI	10 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P2O5 15 %), декстроза, экстракты специй (чеснока, черного перца, кардамона, перца сладкого), усилитель вкуса и аромата Е 621 (10 %), антиокислитель Е 301, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – копильный ароматизатор, аромат говядины). Носители: соль пищевая, глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный", мясных вареных сарделек - композиция перцев с чесноком, кардамоном и ароматами мяса и дыма! Для производства сарделек, сосисок и вареных колбас.</i>		
RA2016026	МОРТАДЕЛА КОМБИ / MORTADELLA COMBI	8-10 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P2O5 14,8 %), экстракты специй (кардамона, перца чили, черного перца), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621 (14 %), антиокислитель Е 301, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - копильный ароматизатор).
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционной европейской" вареной (типа Мортадела) колбасы - композиция кардамона с перцами и ароматом копчения ! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2016049	БАСИК КОМБИ / BASIC COMBI	7-8 г / кг общей массы	Экстракты специй (душистого перца, мускатного ореха, черного перца, чеснока, имбиря), эмульгатор Е 450 (P2O5 16,8 %), усилитель вкуса и аромата Е 621 (12 %), соль пищевая, декстроза, краситель Е 120 (< 1 %), антиокислитель Е 301, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат мяса, копильный ароматизатор).
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционной" мясной вареной колбасы - композиция перцев с мускатным орехом, чесноком, имбирём и ароматами мяса и дыма! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2017012	СЛИВОЧНАЯ КОМБИ ВИТАМИНС / SLIVOCNNAJA COMBI VITAMINS	10 г / 1 кг общей массы	Экстракты специй (душистого перца, белого перца, мускатного ореха), эмульгатор Е 450i (P2O5 13,5 %), ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат масла), декстроза, антиокислитель Е 300, витамины. Носители: мальтодекстрин, соль пищевая.
	<i>Комплексная пищевая добавка, включающая в свой состав витамины. Вкусоароматический профиль добавки - композиция перцов с мускатным орехом со сливочной нотой! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2016051	СТОЛИЧНАЯ ЮНИ / STOLICHNAYA YUNI	10 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450 (P2O5 13,5 %), регулятор кислотности Е 451 (P2O5 3,3 %), декстроза, специи (чеснок), экстракты специй (черного перца, мускатного ореха), усилитель вкуса и аромата Е 621 (10 %), соль пищевая, краситель Е 120 (< 1 %), растительное масло (подсолнечное), лактоза, антиокислители: Е 300, Е 316 (Е 316 2 %).
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - композиция чеснока с перцем и мускатным орехом! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2017030	ЭКСТРАВУРСТ КОМБИ / EXTRAWURST COMBI	6-8 г / кг общей массы	Стабилизатор Е 450 (P2O5 19,2 %), усилители аромата и вкуса: Е 621 (20 %), Е 635 (1 %), ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*, специи (белый перец, мускатный орех), экстракт специи (мускатного ореха)*, антиокислитель Е 301. *носители: мальтодекстрин, соль пищевая, глюкоза.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный" мясной вареной колбасы, композиция усиленного вкуса мускатного ореха с белым перцем! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2018014	ГОВЯЖЬЯ КОМПЛЕТТ / GOVIAZJA COMPLETT	17 г / кг общей массы	Стабилизатор Е 450 (P2O5 12,8 %), усилитель вкуса и аромата Е 621 (15 %), загустители: Е 407, Е 425 (0,4 %), эмульгатор Е 472с, соевой изолят, говяжий белок, антиокислитель Е 316, экстракты специй*, регулятор кислотности Е 330, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат говядины, аромат лимона)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, соль пищевая, растительные масла (пальмовое, рапсовое).
	<i>Комплексная пищевая добавка, включающая в свой состав эмульгатор, гидроколлоиды, животные и растительные белки. Для улучшения водо- и жиросвязывающей способности фаршей всех видов вареных колбас, сарделек и сосисок. Для улучшения консистенции готового продукта, образует термостабильный необратимый гель, что особенно актуально для продуктов вторичного разогрева. Вкусоароматический профиль добавки - мясной с оттенком говядины, пикантной ноты специй и аромата лимона!</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2018015	МОЛОЧНАЯ СУПЕР /MOLOCHNAYA SUPER	8 г / кг общей массы	Стабилизатор Е 450i (P ₂ O ₅ 10,7 %), усилитель вкуса и аромата Е 621 (15 %), регулятор кислотности Е 451i (P ₂ O ₅ 4,1 %), антиокислитель Е 300, экстракты специй (мускатного ореха, черного перца, кардамона)*, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат сливок)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, соль пищевая.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - композиция мускатного ореха, черного перца и кардамона со сливочной нотой! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2018016	СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ /SOSISKI MOLOCHNIJE	6 г / кг общей массы	Стабилизатор Е 450i (P ₂ O ₅ 10,7%), усилитель вкуса и аромата Е 621 (11 %), регулятор кислотности Е 451i (P ₂ O ₅ 5,8 %), антиокислитель Е 300, экстракты специй (мускатного ореха, кардамона, черного перца)*, ароматизатор (вкусоароматические вещества – аромат молока)*, *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, декстроза, соль пищевая.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - композиция мускатного ореха, кардамона и черного перца со ароматом молока! Для производства вареных сосисок, сарделек и колбас.</i>		
RA2018023	ГОВЯЖЬЯ КОМБИ Н / GOVIAZJA COMBI N	9-10 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P ₂ O ₅ 16,0 %), усилитель аромата и вкуса Е 621 (8 %), антиокислитель Е 301, экстракты специй (чеснока, кардамона, тмина, мускатного ореха). Носители: соль пищевая, мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный" мясной вареной колбасы, композиция чеснока, кардамона, тмина и мускатного ореха! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2018025	ТРАДИЦИОНАЛ НП / TRADITIONAL NP	5 г / кг общей массы	Усилитель вкуса и аромата Е621 (max 40 %), специи (горчица, чёрный перец, кардамон), экстракты специй*, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*. *Носители: пищевая соль, мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Смесь специй для производства вареных колбас, сарделек и сосисок, полукопченых колбас и колбасок, варено-копченых колбас. Композиция усиленного вкуса и аромата горчицы, перца и кардамона!</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2018026	ХОТ ДОГ КОМПЛЕТТ В / HOT DOG COMPLETT W	17 г / кг общей массы	Стабилизатор Е 450 (P ₂ O ₅ 13 %), усилитель вкуса и аромата Е 621 (10 %), загустители: Е 407, Е 425 (0,4 %), эмульгатор Е 472с, изолят соевого белка, свиные белки, антиокислитель Е 316 (3 %), ароматизаторы* (вкусоароматические вещества – аромат мяса), регулятор кислотности Е 330, экстракты специй *. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, пищевая соль.
	<i>Комплексная пищевая добавка, включающая в свой состав эмульгатор, гидроколлоиды, животные и растительные белки. Для улучшения водо- и жиросвязывающей способности фаршей всех видов вареных колбас, сарделек и сосисок. Для улучшения консистенции готового продукта, образует термостабильный необратимый гель, что особенно актуально для продуктов вторичного разогрева. Вкусоароматический профиль добавки - пикантная мясная нота!</i>		
RA2018031	ЕВРО КНАКЕР КОМБИ / EURO KNACKER COMBI	7 г / кг общей массы	Усилитель вкуса и аромата Е 621 (18,5 %), стабилизатор Е 450i (P ₂ O ₅ 6,4 %), регулятор кислотности Е 451i (P ₂ O ₅ 5,8 %), антиокислители: Е 300, Е 316 (1 %), экстракты специй (мускатного ореха, паприки, кориандры)*, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*, *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, пищевая соль.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный" мясной вареной колбасы, композиция усиленного вкуса и аромата мускатного ореха с паприки и кориандры! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		
RA2018033	ГОВЯЖЬЯ КОМБИ /GOVIAZJA COMBI	7-8 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P ₂ O ₅ 16,0 %), соль пищевая, усилитель аромата и вкуса Е 621 (14 %), антиокислитель Е 300, экстракты специй (кориандры, чёрного перца, тмина, чеснока). Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный" мясной вареной колбасы, композиция усиленного вкуса и аромата кориандры, чёрного перца, тмина, чеснока! Для производства вареных колбас, сарделек и сосисок.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ И ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС			
RA2016002	КОХВУРСТ КОМБИ / KOCHWURST COMBI	8 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P ₂ O ₅ 16,2 %), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621 (15 %), экстракты специй (перца душистого, мускатного ореха, кориандры, чеснока), антиокислитель Е 301, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – копильный ароматизатор, аромат говядины). Носители: соль пищевая, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный" мясной варено-копченой колбасы, композиция душистого перца, мускатного ореха, кориандры, чеснока с нотой копчения! Для производства варено-копченых, полукопченых колбас и колбасок, и вареных колбас, сосисок, сарделек.</i>		
RA2016027	КРАКАУЕР КОМБИ / KRAKAUER COMBI	10 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450i (P ₂ O ₅ 16,8 %), экстракты специй (чеснока, черного перца, тмина), декстроза, приправы (тмин), усилитель вкуса и аромата Е 621 (10 %), гидролизованный растительный белок (сои), соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мясо), антиокислитель Е 301.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный", мясной Краковской колбасы - композиция чеснока, перца и усиленным вкусом тмина! Для производства полукопченых колбас и колбасок, варено-копченых колбас.</i>		
RA2017032	СЕРВЕЛАТ ЭКСТРА / SERVELAT EXTRA	10-12 г / кг общей массы	Эмульгатор Е 450 (P ₂ O ₅ 19 %), экстракты специй (мускатный орех, тмин)*, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621 (13 %), ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*, специи (тмин, мускатный орех, белый перец), антиокислитель Е 301. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, пищевая соль
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный", мясной варено-копченой колбасы типа Сервелата - композиция мускатного ореха, белого перца и тмина! Для производства варено-копченых колбас, полукопченых колбас и колбасок.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2017063	СЕРВЕЛАТ МАКСИ / SERVELAT MAXI	24 г / кг общей массы	Специи (черный перец, душистый перец, мускатный орех), регуляторы кислотности: Е 575, Е 451i (P ₂ O ₅ 3,5 %), усилитель вкуса и аромата Е 621 (15 %), загустители: Е 407, Е 425 (1,9 %), стабилизатор Е 450 i (P ₂ O ₅ 5,3 %), пищевая соль, бамбуковое волокно, сахар, антиокислитель Е 316 (1,5 %), экстракты специй*, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - "традиционный", мясной варено- копченой колбасы типа Сервелата - композиция перцов с мускатным орехом! Для производства варено-копченых колбас, полукопченых колбас и колбасок.</i>		
RA2018030	СЕРВЕЛАТ ВК / SERVELAT WK	6 г / кг общей массы	Стабилизатор Е 450i (P ₂ O ₅ 10,7 %), усилитель вкуса и аромата Е 621 (16,5 %), регулятор кислотности Е 451i (P ₂ O ₅ 5,8 %), антиокислитель Е 301, экстракты специй (черного перца, душистого перца, чеснока)*, ароматизатор (вкусоароматические вещества – аромат мяса)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, пищевая соль.
	<i>Вкусоароматический профиль добавки - композиция перцов с чесноком и ароматом мяса! Для производства варено-копченых колбас, полукопченых колбас и колбасок.</i>		

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ, КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС

RA2015031	ДОМАШНЯЯ САЛЯМИ / SPICE MIX HAUSE SALAMI	10 г на 1кг сыря	Декстроза, специи (мускатный орех, кориандр, имбирь, белый перец), экстракты специй (мускатного ореха, белого перца, кориандры, черного перца), соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса). Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль пряной смеси - традиционный мясной сырокопченой "домашней" колбасы, с ноткой мускатного ореха, кориандры и перцов! Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2016048	САЛАМИ ИТАЛИЯ СТАЙЛ / SALAMI ITALIAN STYLE	13,5 г на 1кг сырья	Специи (чеснок, мускатный орех, белый перец), усилитель вкуса и аромата Е 621 (max 25 %), соль пищевая, декстроза, сироп глюкозы, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат салями), антиокислитель Е 301.
	<i>Вкусоароматический профиль пряной смеси - типичный вкус вяленой итальянской салями! Для производства сыровяленых и сырокопченых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		
RA2017001	С-ДЕКС / S-DEX	2-6 г на кг мяса или массы	Сироп глюкозы, декстроза, лактоза.
	<i>Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и цельномышечных изделий - для улучшения вкуса, ускорения созревания и стабилизации цвета. Для производства ветчинных изделий, копченостей - для улучшения вкуса, придания привлекательного, более золотистого цвета поверхности продукта. Для ливерных колбас, паштетов и рулетов - для удаления горечи свежей печени.</i>		
RA2017010	САЛЯМИ ПЕППЕР / SALAMI PEPPER	14 г на 1кг сырья	Специи (перец, белый перец), сироп глюкозы, усилитель вкуса и аромата Е 621, ароматизаторы (вкусоароматическое вещество–копильный ароматизатор)*, декстроза, антиокислитель Е 300. *Носители: мальтодекстрин, соль пищевая, глюкоза.
	<i>С дроблеными пряностями. Вкусоароматический профиль пряной смеси - композиция перцов! Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		
RA2017011	САУСАЖЕ ДРАЙ / SAUSAGE DRY	8-10 г на 1кг сырья	Экстракты специи (чеснока, перца), ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат мяса, копильный ароматизатор)* декстроза, сироп глюкозы, усилитель вкуса и аромата Е 621 (10%), антиокислитель Е 300. *Носители: малтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль пряной смеси - усиленным вкусом мяса, копчения, с ноткой чеснока и перца! Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2017017	САЛЯМИ БИФ / SALAMI BEEF	12 г на 1кг сырья	Ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат говядины, копильный ароматизатор)*, экстракты специй (чеснока, тмина)*, сироп глюкозы, усилитель вкуса и аромата Е 621 (15 %), декстроза, антиокислитель Е 300. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, соль пищевая.
	<i>Вкусоароматический профиль пряной смеси - усиленным вкусом мяса, копчения, с ноткой чеснока и тмина! Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		
RA2017018	Л-ДЕКС / L-DEX	2-6 г на кг мяса или массы	Декстроза, лактоза, антиокислитель Е 301.
	<i>Для улучшения вкуса, ускорения созревания и стабилизации цвета сырокопченых, сыровяленых колбас. Для улучшения вкуса и стабилизации цвета варено-копченых, полукопченых колбас и колбасок, и вареных колбас, сосисок, сарделек.</i>		
RA2017019	СПАЙС МИКС СКИЛАНДИС ПЕППЕР / SPICE MIX SKILANDIS PEPPER	8-10 г на 1кг сырья	Специи (черный перец, чеснок, белый перец, кориандр), экстракты специй (черного перца, чеснока), сахар, соль пищевая. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Вкусоароматический профиль пряной смеси - композиция перцев с чесноком и кориандрой! Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		
RA2017025	СТАБИЛ ДРАЙ Б / STABIL DRY B	3 - 4 г на 1кг сырья	Бамбуковая клетчатка, регулятор кислотности Е 500, антиокислитель Е 300.
	<i>Для улучшения ускоренного процесса созревания на производстве сырокопченых и сыровяленых колбас (экстра, высшего, первого сортов) из мяса говядины, свинины, оленины, конины и мяса птицы. Для улучшения консистенции (уплотнения структуры, снижения термопор), предотвращения бульонно-жировых отеков и коррекции выхода на производстве пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса.</i>		
RA2017031	САЛЯМИ МОЛД / SALAMI MOULD	5-6 г на 1кг сырья	Ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат салями)*, экстракты специй (черного перца, перца чили)*, антиокислитель Е 301, краситель Е 120 (0,15%), *Носители: пищевая соль, мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Для создания вкуса вяленой итальянской салями! Для всех видов колбасных изделий, копченостей, деликатесов.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2017035	ДЕКОР БЕЛЫЙ / DECOR WHITE	Устанавливается изготовителем продукции	рисовая мука, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат салями), носители: мальтодекстрин, соль пищевая, глюкоза.
	<i>Имитационная благородная плесень смесь для для покрытия поверхности сырокопченых и сыровяленых колбас, сыровяленых цельномышечных изделий, кусковых варено - копченых изделий, ветчин, рулетов.</i>		
RA2017044	СТАБИЛ ДРАЙ 30 / STABIL DRY 30	10 г на 1кг сырья	Бамбуковая клетчатка, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата Е 621 (8 %), экстракт дрожжей.
	<i>Для улучшения ускоренного процесса созревания на производстве сырокопченых и сыровяленых колбас (экстра, высшего, первого сортов) из мяса говядины, свинины, оленины, конины и мяса птицы. Для улучшения консистенции (уплотнения структуры, снижения терморпор), предотвращения бульонно-жировых отеков и создания насыщенного вкуса пельменям, фаршам (начинкам) и другим рубленным полуфабрикатам, колбасных изделий из всех видов мяса. Вносить в фарш на первой стадии процесса куттерования, равномерно распределяя на поверхности сырья.</i>		
RA2017045	АДАЦИД СТАБИЛ / ADACID STABIL	2 - 4 г на 1кг сырья	Регулятор кислотности Е 270.
	<i>Для быстрого контролируемого процесса созревания на производстве сырокопченых и сыровяленых колбас (экстра, высшего, первого сортов) из мяса говядины, свинины, оленины, конины и мяса птицы.</i>		
RA2017047	САЛЯМИ ФЛАВУР / SALAMI FLAVOUR	3-5 г на 1кг сырья	Ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат салями)*, *носители: мальтодекстрин, соль пищевая, глюкоза.
	<i>Растворим в воде концентрированный аромат салями для создания типичного вкуса и запаха вяленой итальянской салями! Для всех видов колбасных изделий, копченостей, деликатесов, консервов и полуфабрикатов.</i>		
RA2018018	САЛЯМИ БОЛЕТУС / SALAMI BOLETUS	14 г на 1кг сырья	Сушёные боровики, белый перец, пищевая соль, сироп глюкозы, антиокислитель Е 316, ароматизатор (вкусоароматическое вещество -аромат грибов)*. * Носители: пищевая соль, мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>С сушёными боровиками (белыми грибами)! Вкусоароматический профиль пряной смеси - композиция перца с грибами и ароматами грибов! Для производства сыровяленых колбас и колбасок. Рекомендуется использовать вместе со стартовыми культурами или с ГДЛ, или с АДАЦИД СТАБИЛ.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2018019	ЛАКТОМИЛ ПС30 / LACTOMIL PS30	5-20 г / кг колбасного фарша	Белки молока, бамбуковые волокна, лактоза, регулятор кислотности Е 451 (5,8 %).
	<i>Для улучшения ускоренного процесса созревания на производстве сырокопченых и сыровяленых колбас (экстра, высшего, первого сортов) из мяса говядины, свинины, оленины, конины и мяса птицы. Вносить в фарш на первой стадии процесса куттерования, равномерно распределяя на поверхности сырья.</i>		
RA2018027	СТАРТ 2С2Л /START 2S2L	20 г на 100 кг колбасного фарша	Микроорганизмы (Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylocus, Lactobacillus curvatus, Lactobacillus sakei).
	<i>Универсальные стартовые культуры для улучшения качества и безопасности конечной продукции, для стандартизирования и стабильности процесса ферментации на производстве всех типов сырокопченых и сыровяленых колбас и колбасок.</i>		
RA2018029	ГЛАЗЕ СН / GLAZE SN	по нужде	Вода, дисперсия полимер, сорбат калия (1,0%), натамицин (0,05 %), глюкоза.
	<i>Гибкая защитная плёнка (прозрачный кристалл - лак) нового типа для защиты от плесени, придания привлекательного внешнего вида готового продукта при выработке сырокопченых и сыровяленых, полукопченых и варено - копченых колбасных изделий. Несъедобная.</i>		

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ, КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕННЫХ И СЫРОВАЯЛЕННЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ (ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ)

RA2018007	РОСШИНКЕН УНИВЕРСАЛ / ROHSCHINKEN UNIVERSAL	60 г на 1 л рассола. Для сухого посола 15-20 г на 1 кг сырья	Декстроза, специи (мускатный орех, кориандр, имбирь, белый перец), экстракты специй (мускатного ореха, белого перца, кориандры, черного перца), соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса). Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Вкусоароматический профиль пряной смеси - традиционный мясного деликатесного продукта, с ноткой мускатного ореха, кориандры, имбиря и перцев! Добавка для сухого и мокрого посола сырья, созревания, стабилизации цвета и придания аромата, вкуса - для производства сырокопченых, сыровяленых деликатесов.</i>		
RA2018028	СТАРТ 2С /START 2S	20 г на 100 кг колбасного фарша	Микроорганизмы (Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylocus, Lactobacillus sakei).
	<i>Универсальные стартовые культуры для улучшения качества и безопасности конечной продукции, для стандартизирования и стабильности процесса ферментации на производстве всех типов сырокопченых и сыровяленых деликатесов (кусковых изделий).</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ			
RA2015010	ДЛЯ КОНСЕРВ/KONSERVAMS	25 г / кг общей массы	Специи (чеснок, черный перец, кориандр), изолят <i>соевого</i> белка, бамбуковая клетчатка, эмульгатор E 450i (P ₂ O ₅ 7,5 %), соль пищевая, загуститель E 407, декстроза, усилитель вкуса и аромата E 621 (4 %), антиокислитель E 316 (1 %).
	<i>Комплексная фосфатная добавка, включающая в свой состав специи (чеснок, черный перец, кориандр), эмульгатор, клетчатку, гидроколлоиды, растительные белки для производства мясных консервов.</i>		
СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ (вареных, полукопченых, варено - копченых), ДЕЛИКАТЕСОВ (ветчин, рулетов), КОНСЕРВОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ (пельменей, фаршей (начинок) и других панированных и без панировки полуфабрикатов)			
RA2015008	ДЛЯ ЗЕЛЬЦА/SLĒGTAINIAMS	По вкусу	Специи (чеснок, морковь, петрушка, лук-порей).
	<i>Смесь специй для создания традиционного европейского вкусоароматического букета: чеснока, морковки, петрушки и лука- порея! Смесь специй для производства фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для рулетов и других деликатесных изделий. Для паштетов и ливерных колбас и зельцев. Для различных мясных блюд и для супов.</i>		
RA2015016	ДЛЯ КУРИЦЫ/PAUKŠTIENAI	По вкусу	Соль пищевая, специи (паприка, куркума, кориандр, <i>горчица</i> , пажитник, имбирь, петрушка, перец чили, черный перец, гвоздика, чеснок, тмин), сахар.
	<i>Смесь специй для создания традиционного европейского мясного ("куриного") вкусоароматического букета! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Для блюд из мяса птицы, приготовляемых на гриле. Для купат, полукопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий из мяса птицы.</i>		
RA2015020	МИКС САЛЬС /SPICE MIX SULZE	10 г на кг общей массы	Экстракты специи (черного перца, чеснока, лука, душистого перца), усилитель вкуса и аромата E 621 (15 %), соль пищевая, декстроза, антиокислитель E 301. Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Классический, "домашний" насыщенный вкус холодца! Для производства заливных блюд или холодца из всех видов мяса или рыбы.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2015048	СПАЙСМИКС ЛИВЕР Н/ SPICEMIX LIVER N	6 г на 1кг сырья	Экстракты специй (лука, чеснока, кориандры)*, пищевая соль, усилитель вкуса и аромата Е 621, специи (черный перец, горчица), ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*. Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Смесь специй для производства паштетов, колбас из субпродуктов. Для рулетов и других деликатесных изделий из говьяжсей, свиной, куриной печени. Вкусоароматический профиль смеси: черный перец, горчица, лук, чеснок, тмин, кориандр!</i>		
RA2015062	СПАЙСМИКС ПОУЛТРИ КП/ SPICE MIX POULTRY KP	6-8 г на 1кг сырья	Специи (чеснок, лук, тмин, петрушка), усилитель вкуса и аромата Е 621 (21 %), соль пищевая, декстроза, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*, экстракты специй (лука, любистока). *Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Для создания традиционного мясного вкусоароматического букета: чеснока, лука, тмина, петрушки с ароматом мяса! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из мяса птицы. Для блюд из мяса птицы, приготавливаемых на гриле. Для купат, полукопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий из мяса птицы.</i>		
RA2015064	СПАЙСМИКС НАУС ВУРСТ / SPICE MIX HAUS WURST	6-8 г на 1кг сырья	Декстроза, специи (чеснок, кориандр, мускатный орех, имбирь, белый перец), экстракты специй (черного перца, душистого перца), соль пищевая, сахар, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса). Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Классический, "домашний" вкусоароматический букет! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для купат, полукопченых, варено - копченых, сырокопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий. Для паштетов и ливерных колбас и зельцев.</i>		
RA2016010	ПИКНИК СПАЙС Н / PİKNIK SPICE N	8 г на 1кг сырья	Специи (майоран, черный перец, имбирь, мускатный орех, белый перец), декстроза, соль пищевая, экстракты специй (черного перца, перца чили, кардамона). Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Для создания благородного вкусоароматического букета: майорана, черного перца, имбиря, мускатного ореха, белого перца! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из свинины, говядины и мяса птицы. Для купат, полукопченых, варено - копченых, сырокопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий. Для паштетов и ливерных колбас и зельцев.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2016017	СПАЙСМИКС ДОМАШНЯЯ / SPICE MIX DOMASHNIAJA	8-10 г на 1кг сырья	Специи (чеснок, тмин, кориандр), декстроза.
	<i>Вкусоароматический профиль смеси: чеснок, тмин, кориандр! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из свинины, говядины. Для купат, полукопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий.</i>		
RA2016023	СПАЙСМИХ ГРИЛЬ /SPICE MIX GRILL	20-25 г на 1кг сырья	Соль пищевая, специи (паприка, чеснок, лук, черный перец, чили), экстракт специй (паприки), сахар, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - коптильный ароматизатор). Носитель: глюкоза.
	<i>Композиция смеси перцов, чеснока, лука с нотой копчения (дыма)! Смесь специй для блюд, приготовляемых на грилеи производства рубленых и кусковых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для купат и полукопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий.</i>		
RA2016024	СПАЙС МИКС МЕКС / SPICE MIX MEX	20 г на 1кг сырья	Соль пищевая, специи (перец, чеснок, перец чили, перец, морковь).
	<i>Композиция европейских вкусов с островатой нотой смеси перцов! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для блюд, приготовляемых на гриле. Для купат, полукопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий.</i>		
RA2016046	СПАЙСМИКС ФРИКАДЕЛЬ К / SPICE MIX FRIKADELL K	80-100 г на 1кг сырья	Панировочные сухари, специи (пажитник, лук, горчица, майоран, перец чили, мускатный орех, белый перец), соль пищевая, яичный порошок, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса).
	<i>При использовании смеси СПАЙС МИКС ФРИКАДЕЛЬ К количество добавляемой воды увеличивают на 5-10 л из расчёта на 100 кг сырья. Благородный, оригинальный вкусоароматический букет! Смесь специй и панировочных сухарей для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для купат.</i>		
RA2016054	СПАЙС МИКС МАРТ / SPICE MIX MART	25 г на 1кг сырья	Специи (лук, черный перец, паприка), соль пищевая, экстракты специй (черного перца, чеснока, лаврового листа). Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Композиция европейских вкусов! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для блюд, приготовляемых на гриле. Для купат, полукопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2016061	СПАЙС МИКС ЖАРЕННЫЙ ЛУК / SPICE MIX FRIED ONION	По вкусу	Специи (жареный лук), экстракты специй (лука).
	<i>Для любителей выраженного аромата и вкуса жареного лука! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для купат, полукопченых, варено - копченых, сырокопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий. Для паштетов и ливерных колбас, и зельцев.</i>		
RA2016062	СПАЙС МИКС МАЙОРАН / SPICE MIX MAJORAM	По вкусу	Специи (майоран), экстракты специй (майорана).
	<i>Для создания оригинального выраженного аромата и вкуса майорана! Смесь специй для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из свинины и мяса птицы. Для купат, полукопченых, варено - копченых, сырокопченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий. Для паштетов и ливерных колбас.</i>		
RA2018020	МДМ МАСКИНГ / MDM MASKING	3-6 г на кг общей массы	Ароматизаторы*, экстракты специй*. *Носители: декстроза, мальтодекстрин, пищевая соль.
	<i>Смесь ароматов для маскирования вкуса дешевого сырья (ММО) на производстве пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из мяса птицы (ММО). Для купат, полукопченых, варено - копченых колбас и колбасок. Для рулетов и других деликатесных изделий.</i>		

АРОМАТИЗАТОРЫ

RA2016052	АРОМА БИФ / AROMA BEEF	1-5 г на кг общей массы	Усилитель вкуса и аромата Е 621 (25,35 %), мальтодекстрин, гидролизованный растительный белок (<i>сои</i>), соль пищевая, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат мяса, аромат говядины), декстроза.
	<i>Растворим в воде концентрированный аромат говядины. Для всех видов колбасных изделий, копченостей, деликатесов, консервов и полуфабрикатов.</i>		
RA2017033	АРОМА ХАМ / AROMA HAM	3-5 г на кг готового продукта	Декстроза, ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса)*, усилитель вкуса и аромата Е 621 (20 %), экстракты специй (черного перца, перца чили)*, соль пищевая.
	<i>Растворим в воде концентрированный аромат ветчины. Для всех видов колбасных изделий, копченостей, деликатесов, консервов и полуфабрикатов.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
СМЕСИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК (КОНСЕРВАНТЫ) ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ			
RA2014008	АЦ ФРЕШ / AC FRESH	3 г на 1 кг готового продукта	Регуляторы кислотности: Е 262i, Е 331i, соль пищевая, антиокислитель Е 316 (10 %).
	<i>Для замедления процессов окисления, сохранения свежести и увеличения сроков хранения продуктов. Для всех видов колбасных и ветчинных изделий, рубленых и натуральных полуфабрикатов и копченостей.</i>		
RA2016022	ФРЕШ НП / FRESH NP	1-2 г на кг готового продукта	Регуляторы кислотности: Е 262i, Е 331i, антиокислитель Е 301, экстракт специи (черного перца). Носитель: глюкоза.
	<i>Для замедления процессов окисления, сохранения свежести и увеличения сроков хранения продуктов. Для всех видов колбасных и ветчинных изделий, рубленых и натуральных полуфабрикатов и копченостей.</i>		
RA2016042	АКТИВ ФРЕШ РА / ACTIVE FRESH RA	3 г на 1 кг готового продукта	Регуляторы кислотности: Е 262i, Е 331i, соль пищевая, антиокислитель Е 301.
	<i>Для замедления процессов окисления, сохранения свежести и увеличения сроков хранения продуктов. Для всех видов колбасных и ветчинных изделий, рубленых и натуральных полуфабрикатов и копченостей.</i>		
RA2018017	ФРЕСШ ВН / FRESH WN	2-5 г на кг массы	Регуляторы кислотности: Е 262, Е 331, антиокислитель Е 316, консервант Е 234.
	<i>Для замедления процессов окисления, сохранения свежести и увеличения сроков хранения продуктов. Для всех видов колбасных и ветчинных изделий, рубленых и натуральных полуфабрикатов и копченостей.</i>		

КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ И ДОБАВКИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

ДОБАВКИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

RA2016019	ЦИТРИ МИКС / CITRI MIX	5-7 г на 1кг сырья или 25г на 1кг рассола	Регулятор кислотности Е 331i, декстроза, антиокислитель Е 301.
	<i>Для увеличения выхода, сохранения (стабилизации) цвета и сочности начинок пельменей, фаршей и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы. Увеличивать на 5-10 л из расчёта на 100 кг сырья.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2017016	ЖЕЛАТИН МИКС 100 / GELATINE MIX 100	50-60 г на 1 л раствора	Желатин пищевой*, декстроза, соль пищевая, регулятор кислотности E 262i. *Получен из коллагена свиного.
	<i>Растворимый в холодной воде желатин. Для производства заливных блюд или холодца из всех видов мяса и мяса птицы, или рыбы.</i>		
RA2015046	ЭМУЛ МИКС НП / EMUL MIX NP	20-35 г на кг массы (мясо + заменители + вода)	Картофельный крахмал, модифицированный крахмал (кукурузный), изолят соевого белка, стабилизатор E 407, регулятор кислотности E 331i, антиокислители: E 301, E 330, сироп глюкозы.
	<i>Фосфотфатный комплексный препарат для производства пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для купат и вареных, полукопченых колбас. Для рыбных колбас и сосисок, и других рыбных продуктов.</i>		
RA2018024	КОЛОП K05 / COLOUR K05	0,5-2 г на кг мяса	Декстроза, краситель E 120 (0,5%).
	<i>Растворим в воде краситель для стабилизации цвета на производстве всех видов вареных, полукопченых и варено – копченых и сырокопченых колбас, паштетов, ветчин, цельномышечных продуктов, рулетов и измельченных полуфабрикатов.</i>		

ЭМУЛЬГАТОРЫ И СТАБИЛИЗАТОРЫ

RA2015006	МИКС ПС / MIX PC	3-8г / кг массы	Животный белок (свиной), загуститель E 407, декстроза.
	<i>Для улучшения консистенции, вида среза готового продукта, предотвращения бульонно-жировых отеков и коррекции выхода на производстве вареных колбасных и ветчинных изделий. Обладает высокофункциональными эмульгирующими и влагосвязывающими способностями, нейтральный на вкус и запах. Функциональные свойства: 1:20:10÷1:25:15 (МИКС ПС:вода:жир).</i>		
RA2016021	МИКС ФП / MIX FP	5 г на кг массы (мясо + заменители + вода)	Бамбуковая клетчатка, мальтодекстрин, экстракт специи (перца). Носитель: глюкоза, соль пищевая.
	<i>Для улучшения консистенции (уплотнения структуры, снижения терморпор), предотвращения бульонно-жировых отеков и коррекции выхода на производстве пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов, колбасных и ветчинных изделий из всех видов мяса. Вносить в фарш на первой стадии процесса куттерования, равномерно распределяя на поверхности сырья. Увеличивать на 5-10 л из расчёта на 100 кг сырья.</i>		




НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2017036	ЦЕЛЕКС 200/ CELLEX 200	Устанавливается изготовителем продукции	Бамбуковая клетчатка.
	<i>Для улучшения консистенции, прочного удержания и равномерного распределения влаги и жира по всему объему в структуре продукта на производстве пельменей, фаршей (начинок) и других рубленых полуфабрикатов, вареных, полукопченых и варено - копченых колбас из всех видов мяса. Увеличивать на 5-10 л из расчёта на 100 кг сырья. Инертный к любым рецептурным ингредиентам, термостабильный и холодоустойчивый. Для улучшения ускоренного процесса созревания на производстве сырокопченых и сыровяленых колбас (экстра, высшего, первого сортов) из мяса говядины, свинины, оленины, конины. Вносить в фарш на первой стадии процесса куттерования, равномерно распределяя на поверхности сырья.</i>		
RA2016053	МИКС ГЕЛЬ 3000 / MIX GEL 3000 /	2-5 г / кг массы	Загустители: Е 407, Е 425.
	<i>Для уплотнения консистенции, улучшения вида среза, предотвращения гелевых отеков, увеличения выхода готовой продукции при выработке вареных, полукопченых и варено - копченых колбасных изделий, продуктов из мяса (копченостей), ветчин и консервов.</i>		
RA2015027	МИКС ГЕЛЬ ПФБ /MIX GEL PFB	10-20 г / кг массы	Загустители: Е 412, Е 407, декстроза, мальтодекстрин.
	<i>Для уплотнения консистенции, улучшения вида среза, предотвращения гелевых отеков, увеличения выхода готовой продукции при выработке вареных, полукопченых и варено - копченых колбасных изделий, продуктов из мяса (копченостей), ветчин и консервов.</i>		
RA2015037	МИКС ПРО Р / MIX PRO R	Эмульсия по формуле 1: 3 (Микс Про Р: вода)	Изолят соевого белка, соль пищевая, животные белки, декстроза, экстракт специй (чеснока).
	<i>Для выработки гранул для замена мясного сырья. Гранулы использовать при выработке сырокопченых и сыровяленых, полукопченых и варено - копченых колбасных изделий всех ценовых сегментов.</i>		
RA2016050	МИКС СТАБИЛ ГЦ / MIX STABIL GC	5-15 г / 1 кг массы	Загустители: Е 412, Е 407, Е 425, эмульгатор Е 472с, регулятор кислотности Е 331i.
	<i>Для уплотнения консистенции, улучшения вида среза, предотвращения бульонно-жировых отеков, увеличения выхода готовой продукции при выработке вареных, полукопченых и варено - копченых колбасных изделий, ветчин и консервов. Уникально подобранный состав гарантирует высокие органолептические показатели готового продукта даже при гидратации МИКС СТАБИЛ ГЦ до 1:20.</i>		
RA2017064	ЭМУЛ МИКС ГК / EMUL MIX GK	3-10 г / 1 кг массы	Загустители: Е 412, Е 407, Е 425, Е 415, Е 417.
	<i>Для уплотнения консистенции, улучшения вида среза, предотвращения бульонно-жировых отеков, увеличения выхода готовой продукции при выработке вареных, полукопченых и варено - копченых колбасных изделий, ветчин и консервов. Функциональные свойства: 1:25:30÷1:18:20 (ЭМУЛ МИКС ГК:вода:жир).</i>		




НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА (КОПЧЕНОСТЕЙ) И ВЕТЧИН И РУЛЕТОВ			
RA2013008	ПОУЛТРИ МАРИН 40 ВГ / POULTRY MARIN 40 WG	35г/кг рассола	Декстроза, крахмал (картофельный), бамбуковая клетчатка, чеснок, загустители: Е 415, Е 407, соль пищевая, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат мяса, аромат перца), экстракты специй (чеснока, перца), сахар.
	<i>Рассольный комплексный препарат для иврицевания мяса птицы. Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Уровень иврицевания мяса: 10-30%.</i>		
RA2014002	ХАКС МИКС 35 / HAX MIX 35	30г/кг рассола	Регулятор кислотности Е 451i (6,8 % Р ₂ О ₅), декстроза, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата Е 621 (4,6 %), ароматизатор (вкусоароматическое вещество – копильный ароматизатор), экстракты специй (лука, любистока, чеснока).
	<i>Комплексная фосфатная добавка с вкусоароматической композицией лука, любистока, с пикантной нотой чеснока и копчения для посола свиной рульки или голяшки, или другого вида мяса (свинины, птицы и др.).</i>		
RA2015024	ХАМ МС КОМПЛЕТ ПФБ / HAM MS COMPLETT PFB	24 г / кг массы (мясо + рассол) или 53г/кг рассола	Модифицированный крахмал Е 1442 (картофельный), загуститель Е 407, регулятор кислотности Е 451, стабилизатор Е 452i (Р ₂ О ₅ 6,13 %), животный белок (свиной), антиокислитель Е 301, специи (чеснок), ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса), соль пищевая, усилитель вкуса и аромата Е 621, экстракты специй (чеснок, перец).
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для массирования мясного сырья или иврицевания мяса (свинины, птицы и др.) для производства рулетов, вареных ветчинных изделий, для п/к и в/к колбас. Уровень иврицевания мяса: 40-50%.</i>		
RA2015039	СОЛМИКС 40 / SOLMIX 40	15 – 35 г / кг массы (мясо + рассол)	Регулятор кислотности Е 451, эмульгаторы: Е 450, Е 452 (Р ₂ О ₅ 13 %), загуститель Е 407, усилитель вкуса и аромата Е 621 (5 %), антиокислитель Е 316 (3 %), экстракты специй (чеснок, лук), ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса).
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для массирования мясного сырья (свинины, птицы и др.) на производстве рулетов, вареных ветчинных изделий, п/к и в/к колбас.</i>		





НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2015056	ИНЪЕКТ П 55 ПФБ / INJEKT P 55 PFB	45г/кг рассола	Регулятор кислотности Е 451i, крахмал картофельный, загустители: Е 407, Е 410, Е 415, усилитель вкуса и аромата Е 621, изолят соевого белка, декстроза, антиокислитель Е 316, бамбуковая клетчатка, соль пищевая, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса птицы), экстракты специй (чеснока, перца).
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для иврицевания мяса (свинины, птицы и др.) для производства цельномышечных продуктов, рулетов и вареных ветчинных изделий. Обладает широким спектром функционально-технологических характеристик. Уровень ивектирования мяса: 40-60%.</i>		
RA2016001	ИНЪЕКТ 40 АР / INJEKT 40 AR	23 г / кг массы (мясо + рассол) или 50г/кг рассола	Регулятор кислотности (Е 451) (Р ₂ О ₅ 13,0%), декстроза, загустители (Е 407, Е 415), экстракты специй (черного перца, тмина), ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат говядины), антиокислитель (Е 301). Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для иврицевания мяса (свинины, птицы и др.) для производства цельномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий. Рекомендуется использовать для иврицевания мясного сырья, имеющего большой процент жира (грудинка, щековина, пашина и др.), а также для иврицевания мяса птицы. Уровень ивектирования мяса: 40-45%.</i>		
RA2016009	БРАЙН ЦП/ BRINE CP	45 г/кг рассола	Животный белок (свиной), регулятор кислотности Е 331, бамбуковая клетчатка, антиокислитель Е 301, загуститель Е 415. Носители: декстроза, мальтодекстрин.
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат с компонентами стабилизации цвета, животными белками для иврицевания мяса (свинины, птицы и др.) на производств натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Уровень ивектирования мяса: 20-40%.</i>		
RA2016018	БРАЙН 30 / BRINE 30	10 г на 1кг сырья или 50 г/кг рассола	Регулятор кислотности Е 451i (Р ₂ О ₅ 18 %), декстроза, соль пищевая, антиокислитель Е 301.
	<i>Комплексная фосфатная добавка с компонентами стабилизации цвета для иврицевания мяса (свинины, птицы и др.) на производстве цельномышечных продуктов, рулетов, вареных ветчинных изделий. Уровень ивектирования мяса: 10-30%. Для натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, для п/к и в/к колбас.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2016025	ХАКС МИКС 30 Н/ НАХ МИХ 30 N	6 г/кг массы (мясо + рассол) или 50 г/кг рассола	Регулятор кислотности Е 451i, эмульгатор Е 450i (P ₂ O ₅ 27,5 %), декстроза, экстракты специй (лука, черного перца, паприки), ароматизатор (вкусоароматическое вещество - аромат мяса). Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
	<i>Комплексная фосфатная добавка с вкусоароматической композицией лука, любистока, чеснока и копчения для шприцевания или посола свиной рульки или голяшки, или другого вида мяса (свинины, птицы и др.) на производстве цельномышечных продуктов, рулетов, вареных ветчинных изделий. Уровень инъектирования мяса: 10-30%.</i>		
RA2017034	БРАЙН 27 / BRINE 27	9,2 кг / 100 л рассола	Регулятор кислотности Е 451i (P ₂ O ₅ 15,8 %), декстроза, эмульгатор Е 452i (P ₂ O ₅ 3,2 %), сироп глюкозы, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата Е 621 (4 %), антиокислитель Е 301, экстракт дрожжей, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат мяса, копильный ароматизатор)*, экстракты специй (лука, черного перца, любистока, сельдерея)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Комплексная фосфатная добавка с вкусоароматической композицией (с оттенком пикантной ноты мяса и копчения) для шприцевания мяса (свинины, птицы и др.) на производстве цельномышечных продуктов, рулетов, вареных ветчинных изделий. Уровень инъектирования мяса: 10-30%. Для натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, для п/к и в/к колбас. Для производства «Венгерского» сырокопченого бекона!</i>		
RA2017056	ХАМ БРАЙН 100 / НАМ BRINE 100	55 г/кг рассола - уровень инъектирования: 80%; 50 г/кг рассола - уровень инъектирования: 100%.	Загустители: Е 407, Е 425, Е 415, регулятор кислотности Е 451, изолят соевого белка, животный белок, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621 (7 %), антиокислитель Е 301, ароматизаторы (вкусоароматическое вещество/копильный ароматизатор).
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для шприцевания мяса (свинины, птицы и др.) для производства цельномышечных продуктов, рулетов и вареных ветчинных изделий. Обладает широким спектром функционально-технологических характеристик. Уровень инъектирования мяса: 80-100%.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2018022	БРАЙН НАТ / BRINE NAT	4-5 кг / 100 л рассола	Ароматизаторы*, пищевая соль. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
	<i>Добавка с компонентами стабилизации цвета для шприцевания мяса (свинины, птицы и др.) на производстве целномышечных продуктов, рулетов, вареных ветчинных изделий. Уровень инъектирования мяса: 10-30%. Для натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, для п/к и в/к колбас. "Чистая этикетка" готового продукта.</i>		
RA2018032	ХАМ 100 / НАМ 100	3,5 кг / 100 л рассола	Регуляторы кислотности: Е 451i (P ₂ O ₅ 20,2 %), Е 331, загустители: Е 407, Е 425 (2 %), декстроза, свиной белок, антиокислитель Е 316, краситель Е 120, ароматизатор (вкусоароматическое вещество – аромат мяса)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, соль пищевая.
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для шприцевания мяса (свинины, говядины и др.) для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий. Обладает широким спектром функционально-технологических характеристик. Уровень инъектирования мяса: 80-100%.</i>		
RA2018035	БЕКОН БРАЙН 45 С / BACON BRINE 45 S	4,5 кг / 100 л рассола	Регуляторы кислотности: Е 451i (P ₂ O ₅ 11,5 %), Е 331, декстроза, загустители: Е 407, Е 425 (0,9 %), свиные белки, бамбуковые волокна, эмульгатор Е 450i (P ₂ O ₅ 2,7 %), чеснок, антиокислитель Е 316, ароматизаторы (вкусоароматические вещества – аромат мяса, коптильный ароматизатор)*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, соль пищевая.
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для шприцевания мяса (свинины и др.) для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий. Рекомендуется использовать для шприцевания мясного сыра, имеющего большой процент жира (грудинка, щековина, пашина и др.). Уровень инъектирования мяса: 40-50%.</i>		
RA2018036	ХАМ БРАЙН 60/80 / НАМ BRINE 60/80	4,5 кг / 100 л рассола	Регулятор кислотности Е 451i (P ₂ O ₅ 17,3 %), загуститель Е 407а, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621 (14 %), антиокислитель Е 301, ароматизатор*. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза, соль пищевая.
	<i>Высокофункциональный рассольный комплексный препарат для шприцевания мяса (свинины, говядины и др.) на производстве целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий. Уровень инъектирования мяса: 60-80%.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
ДЕКОРАТИВНЫЕ ОБСЫПКИ. КОМПЛЕКСНЫЕ ПРЕПАРАТЫ, СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ И СПЕЦИЙ, МАРИНАДЫ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
RA2015035	ДЕКОР САНТА ФЕ / DECOR SANTA FE		
		по вкусу	Пряности (морковь, лук, черный перец, тмин, красный перец, петрушка).
<i>Декоративная обсыпка для покрытия поверхности варено - копченых изделий, ветчин, рулетов. Для рыбы и рыбных продуктов.</i>			
RA2015044	ДЕКОР ДЕЛИКАТЕС / DEKOR DELIKATES		
		по вкусу	Пряности (чеснок, лавровый лист, кориандр, черный перец, душистый перец).
<i>Декоративная смесь пряностей для производства кусковых сырокопченых, сыровяленых цельномышечных изделий (грудинки, сало и др.), варено - копченых изделий, ветчин, рулетов.</i>			
RA2016015	ДРАЙ МАРИНАД КРАСНЫЙ / DRY MARINADE RED		
		80-100 г готового (приготовленного) маринада на 1 кг мяса	Специи (паприка, куркума, кориандр, горчица, пажитник, имбирь, петрушка, перец чили, черный перец, гвоздика, чеснок, тмин), соль пищевая, декстроза, загустители: Е 412, Е 415, экстракт специй (паприки), регулятор кислотности Е 330. Носители: глюкоза, мальтодекстрин.
<i>Красная гамма. Сухой маринад для маринование порционных полуфабрикатов из свинины и мяса птицы. Применяется предварительно приготовленном виде маринад. Приготовление 1 кг маринада: в 400 г холодной воды постепенно (интенсивно перемешивая) добавить 200 г смеси ДРАЙ МАРИНАД КРАСНЫЙ. Смешать. Постепенно (интенсивно перемешивая) добавить 400 г масло растительное и перемешивать до однородной консистенции (5 - 8 мин.).</i>			

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
RA2015041	ДРАЙ МАРИНАД ЗЕЛЕНЬЙ / DRY MARINADE GREEN		
		80-100 г готового (приготовленного) маринада на 1 кг мяса	Специи (чеснок, лук, тмин, горчица , петрушка, морковь, черный перец, куркума, паприка, орегано, майоран), декстроза, соль пищевая, загустители: Е 412, Е 415, сахар, регулятор кислотности Е 330.
	<i>Зелёная гамма. Сухой маринад для маринование порционных полуфабрикатов из свинины и мяса птицы. Применяется предварительно приготовленном виде маринад. Приготовление 1 кг маринада: в 400 г холодной воды постепенно (интенсивно перемешивая) добавить 200 г смеси ДРАЙ МАРИНАД ЗЕЛЕНЬЙ. Смешать. Постепенно (интенсивно перемешивая) добавить 400 г масло растительное и перемешивать до однородной консистенции (5 - 8 мин.).</i>		
RA2015053	ДРАЙ МАРИНАД ЖЕЛТЫЙ / DRY MARINADE YELLOW		
		80-100 г готового (приготовленного) маринада на 1 кг мяса	Специи (чеснок, куркума, кориандр, горчица , пажитник, имбирь, петрушка, черный перец, чили, гвоздика), соль пищевая, декстроза, загустители: Е 412, Е 415, регулятор кислотности Е 330.
	<i>Желтая гамма. Сухой маринад для маринование порционных полуфабрикатов из свинины и мяса птицы. Применяется предварительно приготовленном виде маринад. Приготовление 1 кг маринада: в 400 г холодной воды постепенно (интенсивно перемешивая) добавить 200 г смеси ДРАЙ МАРИНАД ЖЕЛТЫЙ. Смешать. Постепенно (интенсивно перемешивая) добавить 400 г масло растительное и перемешивать до однородной консистенции (5 - 8 мин.).</i>		
RA2016020	МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА ПОПУЛЯР / SASLIK MARINADE POPULAR		
		30-35 г на кг мяса	Морская соль, специи (лук, горчица , лавровый лист, душистый перец, черный перец, гвоздика, розмарин), декстроза, сахар, регулятор кислотности Е 262i.
	<i>Пряный препарат для маринования мяса с отличным традиционным вкусом! Для приготовления незаменимого шашлика из мяса (свинины, баранины) и мяса птицы на пикничок.</i>		

НОМЕР ПРОДУКТА	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА	СОСТАВ
ШАШЛИК МИКС БРАЗИЛ / SASLIK MIX BRASIL			
RA2016011		20-30 г на кг мяса	Специи (лук, чеснок, черный перец), морская соль.
<i>Пряный препарат для натуральных полуфабрикатов, для шашлыка, а также колбасок для жарки, продуктов – гриль, полукопченых колбас и т.д.</i>			
ЖИДКИЙ МАРИНАД КУМИН / LIQUID MARINADE CUMIN			
RA2017013		80-100 г на 1 кг мяса	Растительное масло (рапсовое, пальмовое), специи (чеснок, тмин, куркума, черный перец, кориандр, горчица , пажитник, имбирь, петрушка, перец чили, гвоздика), соль пищевая, декстроза.
<i>Зелёная гамма. Маринад на основе растительного масла, готов к употреблению, придаёт привлекательный, эстетический, более "блестящий" вид поверхности маринованного продукта. Идеально для гриля и барбекю. Для всех видов мяса и мяса птицы.</i>			
ЖИДКИЙ МАРИНАД ГРИН / LIQUID MARINADE GREEN			
RA2017014		80-100 г на 1 кг сырья	Растительное масло (рапсовое, пальмовое), специи (чеснок, петрушка, черный перец, лук-порей, куркума), соль пищевая, сахар, экстракты специй (черного перца).
<i>Зелёная гамма. Маринад на основе растительного масла, готов к употреблению, придаёт привлекательный, эстетический, более "блестящий" вид поверхности маринованного продукта. Идеально для гриля и барбекю. Для всех видов мяса и мяса птицы.</i>			
ЖИДКИЙ МАРИНАД ПЕППЕР МИКС / LIQUID MARINADE PEPPER MIX			
RA2017015		80-100 г на 1 кг сырья	Растительное масло (рапсовое, пальмовое), экстракты специй (черного перца, чеснока, паприки)*, специи (лук, черный перец, белый перец, душистый перец, кайенский перец), декстроза, соль пищевая. *Носители: мальтодекстрин, глюкоза.
<i>Красная гамма. Островатый. Маринад на основе растительного масла, готов к употреблению, придаёт привлекательный, эстетический, более "блестящий" вид поверхности маринованного продукта. Идеально для гриля и барбекю. Для всех видов мяса и мяса птицы.</i>			