



ПИЩЕВЫЕ с 2000 года
ТЕХНОЛОГИИ

НОВИНКИ 2016

СБОРНИК СПЕЦИФИКАЦИЙ
ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОМПЛЕКСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

ТЕХНОЛОГИИ ГОТОВЫХ РЕШЕНИЙ

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР ООО «АРОМАДОН»

_____ РУДЕНКО С.И.

«01» СЕНТЯБРЯ 2016.

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ
И РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОМПЛЕКСНЫХ
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК АРОМАДОН

Информация, приведенная в данном сборнике технологических инструкций, является собственностью производителя. Качество производимого продукта гарантируется компанией «Аромадон». За качество мясопродуктов, технология изготовления которых находится вне контроля «Аромадон» и без непосредственного участия специалистов-технологов, компания-производитель ответственности не несет.

СОДЕРЖАНИЕ**КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

ПРЯНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАС ПО ГОСТ Р 52196-2011 СО ВКУСОМ МУСКАТА, КАРДАМОНА

ФС № 4 с мускатом	вкус черного перца и мускатного ореха	3
------------------------------	---------------------------------------	----------

для колбасных изделий широкого вкусового спектра / с большой заменой основного сырья

Унимикс В-13	корректор вкуса и маскиратор нежелательного привкуса	5
Аромикс 11	для колбас типа франкфуртских с душистым перцем и паприкой	7
Унимикс К-3	для колбас типа Польская с дробленным или молотым перцем	9
Унимикс К-4	для колбасных изделий всех видов с характерным сливочным направлением	11
Унимикс К-5	для колбасных изделий всех видов с характерным мускатным оттенком	13
Аромикс 53 «Горная Комби»	для копченых колбасных изделий с нотой тмина и белого перца / с большой заменой основного сырья	15

для вареных колбасных, ветчинных изделий выраженного мясного вкуса

Унимикс В-14	для ветчин и ветчинных изделий с характерным мясным ароматом	17
---------------------	---	-----------

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. МЯСНЫЕ ВКУСЫ

Говядина Нежная	концентрированный вкус и аромат говядины	19
Говядина Тирольская	концентрированный вкус и аромат говядины типа Тирольская	21
Салями Горная	концентрированный вкус и аромат салями с пряностями	23

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВКУСЫ

Масло	концентрированный вкус и аромат сливочного масла	25
--------------	---	-----------

ПРИПРАВЫ - ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ

Донар 41	кулинарная приправа для приготовления первых и вторых блюд с узнаваемым вкусом куриного бульона	27
-----------------	---	-----------

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ИНЪЕКЦИЙ И МАССИРОВАНИЯ

Супермикс 11	комплексная пищевая смесь для инъектирования мясных изделий до 140% и выходе готового продукта- 120-125%, для ветчинно-рубленых изделий добавляется в мешалку или массажер	29
Супермикс 15	комплексная пищевая смесь для приготовления рассолов для шприцевания варено-копченых цельномышечных продуктов, птицы и частей птицы. Уровень шприцевания: 35-40% (для птицы), 50-70% (для цельномышечных продуктов)	31
Мастермикс 23	цитратная смесь для производства кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы путем массирования мясного сырья	33

ЭМУЛЬГАТОРЫ

Мастермикс 32	добавка-уплотнитель для улучшения текстуры и внешнего вида продукции при производстве вареных колбасных изделий, полуфабрикатов, ливерных колбас и т.д., а также в качестве влагоудерживающего и жиросвязывающего компонента в фаршах	35
Мастермикс 44	эмульгатор, влагоудерживающий агент и стабилизатор консистенции, специализация – вареные колбасы, сосиски, сардельки с повторным разогревом/варкой	37
Мастермикс 45	эмульгатор, влагоудерживающий агент и стабилизатор консистенции, специализация – вареные колбасы, сосиски, сардельки с повторным разогревом/варкой (концентрат)	39

КРАСИТЕЛИ

Мастермикс 12	натуральный краситель на основе гемоглобина	41
Мастермикс 12 для полуфабрикатов	натуральный краситель для полуфабрикатов	43

Комплексная пищевая добавка

ФС СМЕСЬ № 4 С МУСКАТОМ



Назначение

Комплексная пищевая добавка «ФС Смесью №4 с мускатом» используется для колбасных изделий всех видов (специализация – колбаса типа Франкфуртская)

Свойства

- связывает и эмульгирует мясную массу
- предотвращает образование жировых и бульонных отеков
- стабилизирует цвет
- формирует яркий, насыщенный вкус и аромат готового продукта

Дозировка

10 г на 1 кг фарша

Способ применения

Смесь вносится на стадии закладки фосфатов на нежирное сырье взамен пряностей, усилителей вкуса, фосфатов, стабилизаторов цвета

Состав

Регуляторы кислотности (E450, E451- в пересчете на P₂O₅ -не более 18%), сахар, усилитель вкуса и аромата (E621- не более 10%), специи и пряности (перец чёрный или белый, перец душистый, орех мускатный), мальтодекстрин, антиокислитель (E300- не более 5%)



Комплексная пищевая добавка

ФС СМЕСЬ № 4 С МУСКАТОМ

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от светло-песочного до песочного цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0602831



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС В-13



Назначение

Пищевая добавка «Унимикс В-13» применяется для всех видов колбасных изделий с высоким уровнем замены мясного сырья в качестве корректора вкуса и маскиратора нежелательных привкусов. Позволяет эффективно закрыть привкус свиной шкурки при приготовлении эмульсии, вкус шпика в БЖЭ низкого качества, неприятный вкус МДМ.

Свойства

- улучшает органолептические показатели готового продукта
- позволяет получить сбалансированный вкус мяса и пряностей
- нивелирует признаки осаливания и прогоркания жирного сырья
- способствует торможению реакций окисления

Дозировка

2-3 г смеси на 1 кг продукта.

Вносить на стадии добавления вкусоароматических компонентов

Состав и характеристики

Регулятор кислотности (Е331), усилитель вкуса и аромата (Е621- не более 13%), носитель (соль пищевая), экстракты пряностей (перец черный, перец белый, перец душистый), ароматизатор



УНИМИКС В-13

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от белого до бежевого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Да	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509713



Комплексная пищевая добавка

АРОМИКС 11



Назначение

Комплексная смесь на фосфатной основе для колбас типа франкфуртских

Свойства

- отличная способность связывать и эмульгировать мясную массу
- способствует быстрому образованию и стабилизации цвета
- максимально снижает потери при термообработке
- улучшает консистенцию и нарезаемость
- формирует яркий, насыщенный вкус и аромат готового продукта

Дозировка

7-10 г на 1 кг фарша

Способ применения

Смесь вносить в начале процесса фаршесоставления на нежирное сырье, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья

Состав

Регуляторы кислотности (E450, E451 - в пересчете на P_2O_5 - не более 18%), декстроза, носитель (соль пищевая), антиокислитель (E300 - не более 5,5%), усилители вкуса и аромата (E621 - не более 4%, E627, E631 - не более 1%), пряности и их экстракты



АРОМИКС 11

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от светло-оранжевого до светло-коричневого цвета.
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0612811



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС К-3 (Польская) с дробленным/молотым перцем



Назначение

Комплексная смесь «Унимикс К-3» используется при производстве копченых колбас

Свойства

- создает хорошо выраженный вкус и аромат
- стабилизирует связь вода-белок-жир
- повышает влагоудерживающую способность, стабильность фарша
- способствует цветообразованию, улучшению цвета

Дозировка

8-10 грамм на 1 кг фарша

Способ применения

Смесь вносится в начале процесса фаршесоставления на нежирное сырьё

Состав

Пряности и их экстракты (перец черный, перец белый, чеснок, мускатный орех, имбирь, перец душистый), декстроза, усилитель вкуса и аромата (Е621- не более 15%), регуляторы кислотности (Е451, Е450 - в пересчете на Р₂О₅- не более 5%), носитель (соль пищевая), антиокислитель (Е300)



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС К-3 (Польская) с дробленным/молотым перцем

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь от светло-коричневого до коричневого цвета с вкраплениями перца.
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509903



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС К-4 (Сливочная)



Назначение

Комплексная смесь «Унимикс К-3» используется для колбасных изделий всех видов

Свойства

- хорошо связывает и эмульгирует мясную массу
- предотвращает образование жировых и бульонных отеков
- стабилизирует цвет и придает окраску
- формирует яркий, насыщенный вкус и аромат готового продукта

Дозировка

4,5-6,0 г на 1 кг фарша

Способ применения

Смесь вносится в начале процесса фаршесоставления на нежирное сырьё, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья

Состав

Регуляторы кислотности (Е451, Е450 - в пересчете на Р₂О₅ - не более 32%), экстракты пряностей, декстроза, антиокислитель (Е300), усилитель вкуса и аромата (Е621 - не более 9%), сливочный порошок, растительные белки



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС К-4 (Сливочная)

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от бежевого до светло-коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Да	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Да	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Да	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509904



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС К-5 (Московская)



Назначение

Комплексная смесь «Унимикс К-5» используется при производстве колбасных изделий

Свойства

- создает хорошо выраженный вкус и аромат;
- стабилизирует связь вода-белок-жир
- повышает влагоудерживающую способность, стабильность фарша;
- способствует цветообразованию, улучшению цвета

Дозировка

6,0 г на 1 кг фарша

Способ применения

Смесь вносится в начале процесса фаршесоставления на нежирное сырьё

Состав

Регуляторы кислотности (Е451, Е450-в пересчете на Р₂О₅- не более 19%), пряности и экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех), декстроза, усилитель вкуса и аромата (Е621-не более 13%), антиокислитель (Е316-не более 7%)



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС К-5 (Московская)

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь от светло-коричневого до коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509905



Комплексная пищевая добавка

АРОМИКС 53 Горная



Назначение

Комплексная смесь «Аромикс 53» горная используется при производстве копченых колбас всех видов

Свойства

- отличная способность связывать и эмульгировать мясную массу
- способствует быстрому образованию и стабилизации цвета
- улучшает органолептические показатели при использовании дефростированного мяса, ММД птицы
- максимально снижает потери массы при термообработке
- формирует яркий, насыщенный вкус и аромат готового продукта

Дозировка

10 г на 1 кг фарша

Способ применения

Вносить в начале процесса фаршесоставления на нежирное сырье, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья

Состав

Регуляторы кислотности (Е451, Е450 - в пересчете на P_2O_5 - не более 18%, Е262), пряности и их экстракты: перец черный, перец белый, тмин, чеснок, сахар, усилители вкуса и аромата (Е621 - не более 10%, Е627, Е631 - не более 1%), носитель (соль пищевая), антиокислитель (Е316 - не более 5%)



Комплексная пищевая добавка

АРОМИКС 53 Горная

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь песочно-желтого цвета с видимыми темными вкраплениями
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0612853



Комплексная пищевая добавка

УНИМИКС В-14



Назначение

Комплексная пищевая добавка «Унимикс В-14» применяется для всех видов колбасных изделий

Свойства

- формирует яркий, насыщенный вкус и аромат готового продукта,
- усиливает вкус мяса и специй

Дозировка

6-8 г смеси на 1 кг продукта

Состав и характеристики

Гидролизированный растительный белок, носитель (соль пищевая, крахмал кукурузный), усилитель вкуса и аромата (Е621-не более 13%), ароматизаторы, антислеживающий агент (Е553-не более 2%)



УНИМИКС В-14

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от светло-коричневого до коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Да	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509714



Комплексная пищевая добавка

ГОВЯДИНА НЕЖНАЯ *Специальная добавка, придающая вкус и аромат говядины*



Назначение

Для любых видов измельченных мясных продуктов и мясных эмульсий, соленых вареных изделий, а также для продуктов, требующих типичного вкуса говядины

Свойства

- придает оптимальные вкусовые характеристики при использовании низкосортного сырья
- придает продукту нежный мясной вкус и аромат

Дозировка

2-5 г на 1 кг фарша

Способ применения

Комплексную пищевую добавку «Говядина нежная» внести на конечной стадии перемешивания фарша в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности

Состав

Носитель (соль пищевая, мальтодекстрин, крахмал кукурузный), ароматизатор, усилитель вкуса и аромата (Е621 - не более 15%)



Комплексная пищевая добавка

ГОВЯДИНА НЕЖНАЯ *Специальная добавка, придающая вкус и аромат говядины*

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от белого до светло-коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

91428



Комплексная пищевая добавка

ГОВЯДИНА ТИРОЛЬСКАЯ



Назначение

Комплексная пищевая добавка «Говядина тирольская» применяется в качестве аромата мяса для различных продуктов (мясных продуктов, чипсов, снежков, хрустящего картофеля, сухариков, орехов, сыров и др.), требующих вкуса мяса.

Дозировка

2-5 г смеси на 1 кг продукта

Способ применения

Комплексную пищевую добавку «Говядина Тирольская» внести на конечной стадии перемешивания фарша в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности

Состав

Носитель (мальтодекстрин, соль, крахмал кукурузный), ароматизатор, усилитель вкуса и аромата (E635 - не более 1%)



Комплексная пищевая добавка

ГОВЯДИНА ТИРОЛЬСКАЯ

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от белого до бежевого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Нет
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

91433



Комплексная пищевая добавка

САЛЯМИ горная

Специальная добавка, придающая вкус и аромат салями



Назначение

Для любых видов измельченных мясных продуктов, мясных эмульсий, полуфабрикатов и других продуктов, требующих типичного вкуса салями

Свойства

- ➔ придаёт продукту типичный вкус и аромат салями
- ➔ позволяет скрыть вкус низкосортного сырья

Дозировка

5-7 г на 1 кг фарша

Способ применения

Комплексную пищевую добавку «Салями горная» внести на конечной стадии перемешивания продукта в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности

Состав

Носитель (сахар, декстроза, крахмал кукурузный, соль пищевая), усилитель вкуса и аромата (Е621- не более 10%), экстракты пряностей, ароматизатор



Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от светло-коричневого до коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

91439



Комплексная пищевая добавка

МАСЛО

Специальная добавка, придающая вкус и аромат сливочного масла



Назначение

Использовать для всех видов мясных продуктов, мясных изделий, полуфабрикатов и других продуктов

Свойства

- усиливает и дополняет существующий сливочно-масляный вкус
- придает другим пищевым продуктам типичный вкус сливочного масла
- позволяет достичь оптимальных вкусовых характеристик, обеспечивая минимальное использование натурального сливочного масла или молока

Дозировка

2-3 г на 1 кг продукта

Способ применения

Вносить на последней стадии измельчения или перемешивания продукта в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности

Состав

Носитель (декстроза, мальтодекстрин, крахмал кукурузный), ароматизатор, усилители вкуса и аромата (Е627, Е631- не более 5%)



Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от белого до бежевого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

91437



Кулинарная приправа

ДОНАР 41



Назначение

Кулинарная приправа «Донар 41 универсальная» применяется для приготовления первых и вторых блюд

Дозировка

Одна чайная ложка (6 г) на 0,5 л бульона. Для вторых блюд добавлять по вкусу в гарнир. Используя бульон в кулинарии при приготовлении блюд, можно по собственному вкусу регулировать соленость и насыщенность готовых блюд

Состав и характеристики

Соль, соль морская, сахар, крахмал кукурузный, пряности и их экстракты (лук, морковь, пастернак, чеснок, перец черный, базилик, укроп, петрушка, тмин), усилители вкуса и аромата (E621, E627, E631), краситель рибофлавин



ДОНАР 41

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от бежево-зеленого до светло-коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

919941



Комплексная пищевая добавка

СУПЕРМИКС 11



Назначение

Комплексная смесь «Супермикс 11» используется для инъектирования мясных изделий до 140% и выходе готового продукта- 120-125%, для ветчинно-рубленых изделий добавляется в мешалку или массажер

Свойства

- максимально снижает потери массы при термообработке
- улучшает текстуру продукта
- улучшает вкус продукта

Дозировка

22г/1 кг фарша

5,5 кг на 100 литров рассола при шприцевании 40%

Состав и характеристики

Регуляторы кислотности (E450, E451- в пересчете на P₂O₅ - не более 14%), желирующие агенты (E407, E508), декстроза, крахмал картофельный, антиокислитель (E300 - не более 3%), усилители вкуса и аромата (E621 - не более 5%, E635 - не более 1%), экстракты пряностей, ароматизатор



СУПЕРМИКС 11

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь от бежевого до светло-коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509611



Комплексная пищевая добавка

СУПЕРМИКС 15



Назначение

Комплексная пищевая смесь используется для приготовления рассолов для шприцевания варено-копченых целномышечных продуктов, птицы и частей птицы. Уровень шприцевания: 35-40% (для птицы), 50-70% (для целномышечных продуктов)

Свойства

- повышает выход продукта
- исключает возможность отделения влаги в готовых изделиях
- максимально снижает потери массы при термообработке
- улучшает текстуру продукта

Дозировка

50 г на 1,0 л рассола

Способ применения

В воде растворить нитритно-посолочную смесь (согласно норме при необходимости). В свежеприготовленный раствор внести добавку. Тщательно перемешать. Внести соль (если необходимо). После полного растворения всех компонентов добавить лёд (20% от массы воды). Температура рассола 2-4°C

Состав и характеристики

Регуляторы кислотности (E450, E451 - в пересчете на P₂O₅ - не более 27%, E262), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621 - не более 8%), антиокислитель (E300 - не более 5%), экстракты пряностей, ароматизатор, желирующие агенты (E407, E508), консервант (E202 - не более 1%)



СУПЕРМИКС 15

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь от бежевого до светло-коричневого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509615



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 23



Назначение

Функциональная смесь «Мастермикс 23» используется при производстве кусковых полуфабрикатов из мяса и птицы путем массирования мясного сырья

Свойства

- ◆ улучшает консистенцию и сочность
- ◆ прост в применении
- ◆ увеличивает выход на 10-30%

Дозировка

2 кг добавки на 100 кг мясного сырья и 30 л холодной воды (температура воды 0-+4 С0). Провести массирование продукта в щадящем режиме 9 об/мин в течение 40 минут. При этом прирост после массирования составляет 20-25%

Состав

Регулятор кислотности (Е331), декстроза



МАСТЕРМИКС 23

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь белого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509823



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 32



Назначение

Комплексная пищевая добавка «Мастермикс 32» используется для улучшения текстуры и внешнего вида при производстве вареных колбасных изделий, полуфабрикатов, ливерных колбас и т.д., а также в качестве влагоудерживающего и жиросвязывающего компонента в фаршах

Свойства

- сохраняет плотность в продукте при повторном нагреве
- позволяет улучшить структуру и внешний вид изделий
- обладает хорошими водосвязывающими и эмульгирующими свойствами
- предотвращает образование бульонно-жировых отеков

Дозировка

10-20 г на 1 кг фарша

Состав

Загустители (E412, E407, E425), растительные волокна



МАСТЕРМИКС 32

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь бежевого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509832



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 44



Назначение

Функциональная добавка «Мастермикс 44» используется при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в качестве эмульгатора, влагоудерживающего агента и стабилизатора консистенции. Предназначен для формирования плотной структуры и консистенции продукта

Свойства

- высокая влагоудерживающая способность
- высокая эмульгирующая способность
- способность формировать термостабильный продукт в условиях недостаточности полноценных мышечных белков
- возможность применения в высших сортах мясных продуктов
- не существенное влияние на себестоимость в пересчете на технологический эффект

Дозировка

10-30 г/кг фарша.

Способ применения

Смесь вносить в начале процесса фаршесоставления на нежирное сырье, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья

Состав

Загуститель (Е401), крахмал картофельный, уплотнитель (Е516), регулятор кислотности (Е451, в пересчете на Р₂О₅ - не более 1%)



МАСТЕРМИКС 44

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от белого до бежевого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509844



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 45 (концентрат)



Назначение

Функциональная добавка «Мастермикс 45» используется при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в качестве эмульгатора, влагоудерживающего агента и стабилизатора консистенции

Свойства

- обладает высокой способностью эмульгировать жиры
- связывает влагу
- формирует плотную консистенцию готового продукта после вторичного разогрева

Дозировка

8 г/кг фарша

Способ применения

Добавка вносится непосредственно в куттер на первом этапе

Состав

Загуститель (E401), крахмал картофельный, уплотнитель (E516), регулятор кислотности (E451, в пересчете на P₂O₅ - не более 1%)



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 45 (концентрат)

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Однородная порошкообразная смесь от белого до бежевого цвета
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509845



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 12



Назначение

Краситель «Мастермикс 12» используется при производстве копченых колбасных изделий. Окрашивает копченые колбасы в естественный темно-красный цвет

Свойства

- дает идеальную окраску для копченых колбас
- быстрое и надежное развитие цвета
- придает готовым изделиям привлекательный цвет

Дозировка

0,7-1,5 г на 1 кг продукта. При больших заменах мясного сырья и при использовании белого мяса дозировку красителя рекомендуется увеличивать до 2,0-2,5 г на 1 кг

Состав

Гемоглобин крови, антиокислитель (Е316 - не более 10%), носитель (декстроза), краситель (Е120)



МАСТЕРМИКС 12

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь красного цвета различных оттенков
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

Код продукта

0509812



Комплексная пищевая добавка

МАСТЕРМИКС 12



Назначение

Краситель «Мастермикс 12» для полуфабрикатов используется при производстве мясных полуфабрикатов (котлет, шницелей, тефтелей и других). Позволяет получить натуральный цвет мяса, который исчезает после термообработки, цвет готового продукта становится естественным

Свойства

- дает хорошую стабильность цвета
- быстрое и надежное развитие цвета
- придает готовым изделиям привлекательный цвет

Дозировка

0,7-3,0 г на 1 кг продукта (в зависимости от уровня замены мясного сырья)

Состав

Концентрированный свекольный сок, краситель (E150), регулятор кислотности (E330)



МАСТЕРМИКС 12

Органолептические и физико-химические показатели

Внешний вид и цвет	Порошкообразная смесь красного цвета различных оттенков
Массовая доля металломагнитных примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,001
Посторонние примеси	Не допускается
Зараженность вредителями хлебных запасов*	Не допускается

Условия хранения/ срок годности

*хранить в сухих складских помещениях при температуре воздуха не выше 25°C и влажности воздуха не более 80%

*использовать в течение 12 месяцев от указанной даты изготовления

Декларация аллергенов:

Аллергенные компоненты	В продукте	На заводе
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Да
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты её переработки	Нет	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Да
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	Нет	Да
Кунжут и продукты его переработки	Нет	Да
Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Нет	Да
Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Да
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет

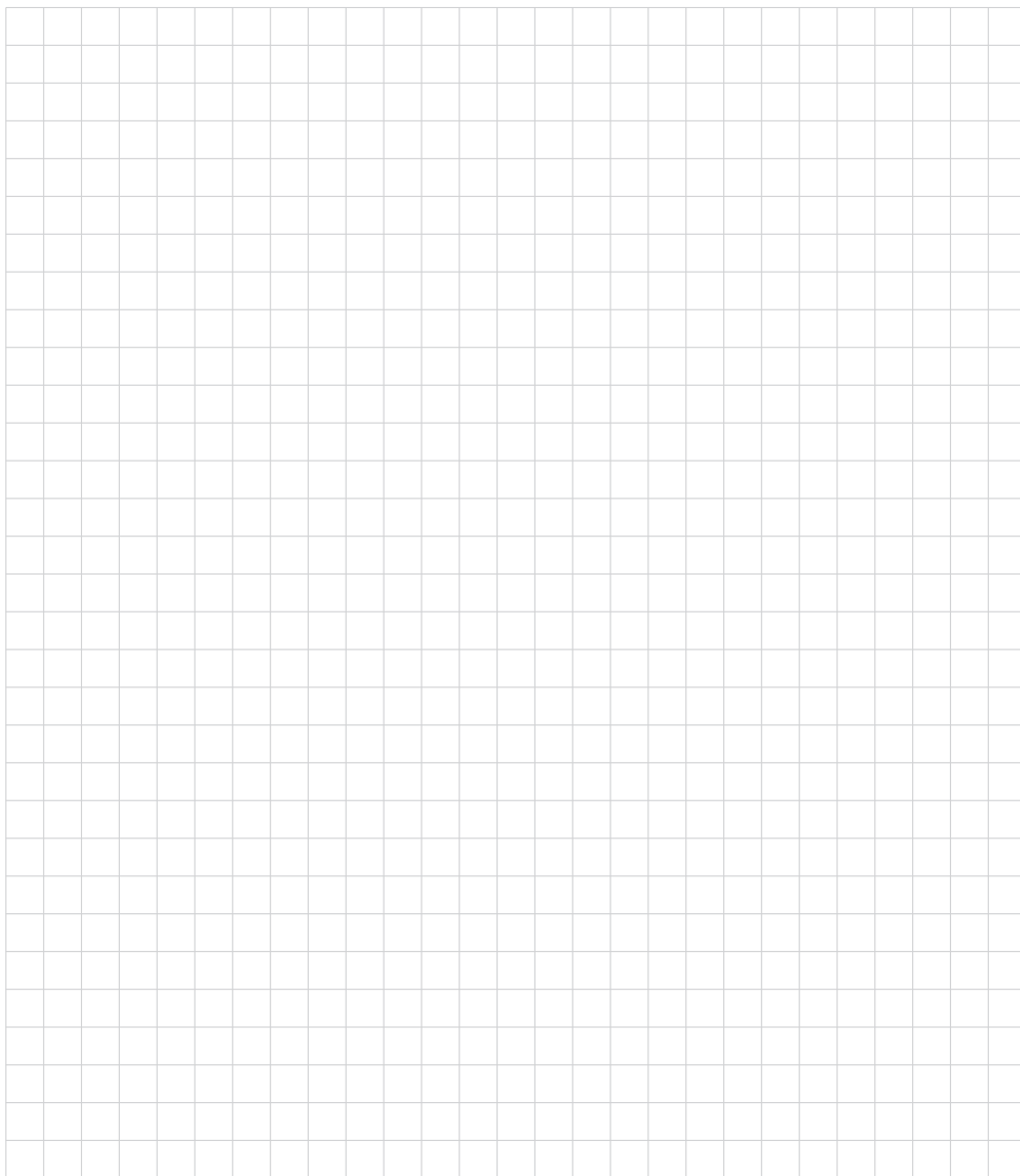
Код продукта

0509812



Сборник спецификаций

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Сборник спецификаций

ДЛЯ ЗАМЕТОК



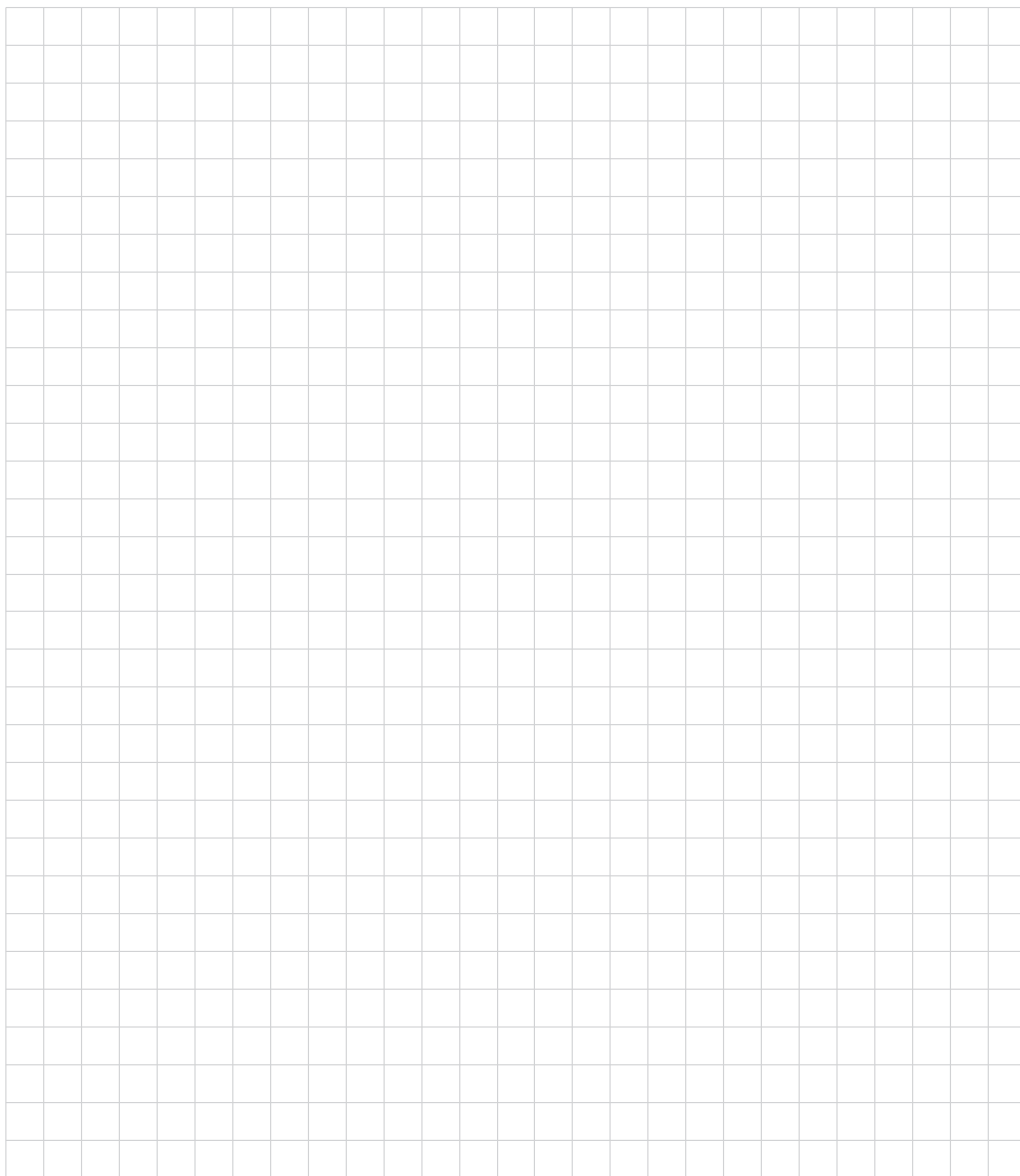
Сборник спецификаций

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Сборник спецификаций

ДЛЯ ЗАМЕТОК

A large grid of 20 columns and 30 rows, intended for taking notes. The grid is composed of thin gray lines forming a uniform pattern of small squares.



ПИЩЕВЫЕ с 2000 года
ТЕХНОЛОГИИ

344011, г. Ростов-на-Дону, пер. Долмановский, 70 Д
Телефон/факс: 8 800 100-59-99
www.aromadon.ru | info@aromadon.ru

