

ДОБАВКИ ДЛЯ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Суміші харчові ароматичні, смакоароматичні, комплексні,
пряні, пряно-ароматичні та технологічні

ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ: виробництво ковбас, шинкових і делікатесних виробів, м'ясних напівфабрикатів.

ДОЗУВАННЯ: згідно специфікації.

АСОРТИМЕНТ:

КОМБІНОВАНІ СУМІШІ

Дозування: 8-10 г/кг фаршевої маси

1.	Армавірська	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, духмяний перець, імбир, часник.
2.	Баварська Спеціаль	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, білий перець, часник.
3.	Батуринська	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, часник, коріандр, мускатний горіх, м'ясо.
4.	Болонська Комбі	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас типу любительська і молочна. Домінуючі ноти: чорний перець, мускатний горіх, свинина.
5.	Брауншвейгська	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, білий перець, коріандр, часник.
6.	Шинкова рублена	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас. Домінуючі ноти: часник, перець, м'ясо.
7.	Галльська Комбі	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас з середнім і високим рівнем заміни м'ясної сировини. Домінуючі ноти: чорний перець, часник.
8.	Ковбаски Дебрецинські	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: часник, перець.
9.	Ковбаски Комбі	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас типу лікарська і любительська. Домінуючі ноти: мускатний горіх, кардамон, м'ясо.
10.	Краківська ДСТУ	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, коріандр, кумин, білий перець.
11.	Краківська Комбі	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, коріандр, кумин, білий перець, м'ясо.

12.	Селянська Комбі	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас з середнім і високим рівнем заміни м'ясної сировини. Домінуючі ноти: суміш перців, майоран, паприка, м'ясо.
13.	Львівська	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: перець, часник, коптіння.
14.	Малятко	комплексна фосфатна добавка для виробництва сосисок та сардельок. Домінуючі ноти: варена свинина, чорний перець, мускатний горіх, часник.
15.	Молочна	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок. Домінуючі ноти: чорний перець, мускатний горіх, кардамон; з вершковим після-смаком.
16.	Мортаделла	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок. Домінуючі ноти: м'ясо, прянощі.
17.	Московська Комбі	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: перець, мускатний горіх, кардамон.
18.	Ніжна	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас. Домінуючі ноти: мускатний горіх, перець, сливки.
19.	Останкінська	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас. Домінуючі ноти: мускатний горіх, перець.
20.	Мисливські ковбаски	комплексна маскуюча фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас з високим рівнем заміни м'ясної сировини. Домінуючі ноти: пряний, м'ясний.
21.	Пікантна	комплексна фосфатна добавка для виробництва варених ковбас. Домінуючі ноти: перець, часник.
22.	Посольська	комплексна фосфатна добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: коріандр, чорний перець, кумин, м'ясо.
23.	Салямі Італійська	комплексна фосфатна добавка для виробництва сирокочених, варено-копчених та напівкопчених ковбас. Домінуючі ноти: кардамон, перець чилі, аромат коптіння.
24.	Сервелат СК	комплексна фосфатна добавка для виробництва сирокочених, варено-копчених і напівкопчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, духмяний перець, часник.

СМАКО-АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ

Дозування: 8 г/кг фаршевої маси

1.	Альпійська	смакоароматична добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: перець, кардамон.
2.	Братвурст	смакоароматична добавка для виробництва ковбасних виробів. Домінуючі ноти: перець, мацис, імбир, м'ясо.
3.	Голландська шинкова	смакоароматична добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: перець, ду-

		хмянний перець.
4.	Лікарська	смакоароматична добавка для виробництва варених ковбас. Домінуючі ноти: мускатний горіх.
5.	Іспанська салямі	смакоароматична добавка для виробництва сиров'ялених, сирокочених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: ферментована салямі, перець, пряні трави, паприка, часник. До складу суміші входять пластівці сушеної паприки і перця чилі.
6.	Кабаноссі	смакоароматична добавка для виробництва варено-копчених ковбасок типу кабанос. Домінуючі ноти: перець, коріандр, ферментоване м'ясо.
7.	Каталонська	смакоароматична добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: суміш гострих перців, орегано, паприка. До складу суміші входять пластівці сушеної паприки і перця чилі.
8.	Класична варена	смакоароматична добавка для виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок. Домінуючі ноти: перець, мускатний горіх, свинина.
9.	Копчена	смакоароматична добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: перець, коріандр, майоран, коптіння.
10.	Міланська	смакоароматична добавка для виробництва сирокочених і сиров'ялених ковбас. Домінуючі ноти: перець, коріандр, ферментоване м'ясо.
11.	Салямі з грибами	смакоароматична добавка для виробництва сиров'ялених, сирокочених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: ферментована салямі, гриби, перець. Без глутамату натрію! До складу суміші входять стандартизовані за розміром пластівці сушених білих грибів.
12.	Салямі з червоним вином	смакоароматична добавка для виробництва сиров'ялених, сирокочених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: ферментована салямі, червоне вино, перець. Без глутамату натрію!
13.	Словенська з сиром	смакоароматична добавка для виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок. Домінуючі ноти: перець, мускатний горіх, імбир, сир.
14.	Українська	смакоароматична добавка для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас. Домінуючі ноти: чорний перець, коріандр, часник.
15.	Швейцарський сервелат	смакоароматична добавка для виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок. Домінуючі ноти: перець, мускатний горіх, коріандр, аромат м'яса.
16.	Ельзаська	смакоароматична добавка для виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок. Домінуючі ноти: перець, мацис, коріандр, аромат м'яса.



АРОМАТИЗАТОРИ

Дозування: 1-3 г/кг фаршевої маси

1.	Баранина	аромат смаженої баранини.
----	-----------------	---------------------------

2.	Барбекю	аромат барбекю, гриль, копчення.
3.	Бекон	аромат копчення з нотою бекону.
4.	Яловичина	аромат яловичини.
5.	Гриби	аромат білого гриба.
6.	Карі	аромат індійського маринаду карі.
7.	Карі класичне	аромат індійської приправи карі.
8.	Карі чікен	аромат індійського маринаду на курячому бульйоні.
9.	Ковбаса	аромат пів-копченої ковбаси.
10.	Копчення	аромат диму, аромат копчення.
11.	Курка	аромат смаженої курки.
12.	Салямі	аромат салямі.
13.	Свинина	аромат м'яса з профілем варено-запеченої свинини.
14.	Вершки	аромат вершків без кондитерської ноти.
15.	Сиров'ялена салямі	аромат ферментованої салямі.
16.	Телятина	аромат м'яса з вираженою нотою вареної телятини.
17.	Шашлик	аромат пряного шашлику.



ТЕХНОЛОГІЧНІ ДОБАВКИ

Дозування: згідно специфікації

1.	Євро-Свіжість	<i>консервант. Суміш для стабілізації м'ясних виробів і продовження терміну зберігання продукту. На основі кислот, консервантів и фосфатів.</i>
2.	TrueBrine B-6000	<i>розсільний препарат для ін'єктування цільном'язових м'ясних виробів. Вихід готового продукту: 130-140%.</i>
3.	TrueBrine B-6200	<i>розсільний препарат для виготовлення делікатесних виробів в оболонці. Вихід готового продукту: 150%.</i>
4.	TrueColour C-5055	<i>барвник на основі карміну.</i>
5.	TrueFresh F-4011	<i>універсальний освіжувач. Покращує колір готового виробу, підвищує його стійкість до прогрітання жирної сировини, має здатність продовжувати термін придатності. Склад: натрієві солі оцтової і лимонної кислот, лимонна кислота, натуральні прянощі.</i>
6.	TrueFresh F-4022	<i>освіжувач для варених ковбас. Покращує колір готового виробу, підвищує його стійкість до прогрітання жирної сировини, має здатність продовжувати термін придатності, сповільнювати розвиток патогенних бактерій, дріжджів, пліснявих грибів. Склад: натрієві солі оцтової і лимонної кислот, лимонна кислота, натуральні прянощі.</i>
7.	TrueFresh F-4033	<i>освіжувач для напівкопчених і варено-копчених ковбас. Покращує колір готового виробу, підвищує його стійкість до прогрітання жирної сировини, має здатність продовжувати термін придатності, сповільнювати розвиток патоген-</i>

		них бактерій, дріжджів, пліснявих грибів. <i>Склад:</i> натрієві солі оцтової і лимонної кислот, лимонна кислота, натуральні прянощі.
8.	TrueFresh F-4044	<i>освіжувач для ковбас типу «салямі».</i> Покращує колір готового виробу, підвищує його стійкість до прогрівання жирної сировини, має здатність продовжувати термін придатності, сповільнювати розвиток патогенних бактерій, дріжджів, пліснявих грибів. <i>Склад:</i> натрієві солі оцтової і лимонної кислот, лимонна кислота, натуральні прянощі.
9.	TrueLong L-3012	<i>консервант.</i> Сповільнює розвиток патогенних бактерій, дріжджів, пліснявих грибів і підвищує його стійкість до прогрівання жирної сировини. Подовжує термін придатності харчових продуктів. Істотно не впливає на колір м'ясного виробу. <i>Склад:</i> натрієві солі оцтової і лимонної кислот, калієва сіль сорбінової кислоти.
10.	TrueLong L-3024	<i>консервант.</i> Пригнічує розвиток дріжджів, пліснявих грибів і підвищує стійкість до прогрівання жирної сировини. Подовжує термін придатності харчових продуктів. Найбільш ефективним є при рН нижче 6,5. <i>Состав:</i> натрієві солі ериторбової і бензойної кислот, калієва сіль сорбінової кислоти.
11.	TrueLong L-3048	<i>універсальний консервант.</i> Має негативний вплив на мікробну клітину, окислюючи її. Понижує коефіцієнт активності води (Aw). Пригнічує розвиток дріжджів і пліснявих грибів. Значно підвищує стійкість кінцевого продукту до прогрівання жирної сировини. Подовжує термін придатності харчових продуктів. Покращує колір м'ясних виробів. <i>Склад:</i> солі молочної, лимонної, оцтової, ериторбової і сорбінової кислот.
12.	TrueMeat M-8102	<i>допоміжний засіб для кутерування на основі харчових фосфатів.</i>
13.	TrueMeat M-8203	<i>допоміжний засіб для кутерування на основі харчових фосфатів з підвищеною волгозв'язуючою здатністю.</i>
14.	TrueMeat M-8304	засіб на основі ГДЛ для пришвидчення технології приготування сирокочених і сиров'ялених ковбас.
15.	TrueStab ST-2000	<i>термостійка стабілізаційна система</i> на основі альгінатів з рівнем зв'язування вологи 1 до 15/20. Стабілізує структуру кінцевого продукту, емульгує жирну сировину, підвищує еластичність, пружність, кусаємість і нарізаємість продуктів різних цінових сегментів.
16.	TrueStab ST-2200	<i>емульгатор</i> для напівкопчених і варено-копчених ковбас. Стабілізує структуру кінцевого продукту, емульгує жирну сировину, забезпечує еластичність, підвищує пружність.
17.	TrueStab ST-2500	<i>стабілізаційна система</i> на основі гідроколоїдів (карагінан, білки, клітковина) з рівнем зв'язування вологи 1 до 30/40. Стабілізує структуру кінцевого продукту, емульгує жирну сировину, забезпечує еластичність і пружність.



1.	Аджика шматочками	Ароматизатор грузинської пряної суміші аджика з шматочками овочів.
2.	Базилік шматочками	ароматизатор базиліку з шматочками сушеної прянощі.
3.	Грибні шматочки	ароматизатор грибний з шматочками білого гриба.
4.	Смажена цибуля шматочками	ароматизатор смаженої цибулі з шматочками.
5.	Зелена цибуля шматочками	ароматизатор зеленої цибулі з шматочками натуральної сушеної цибулі.
6.	Карі шматочками	ароматизатор пряної суміші карі з шматочками овочів.
7.	Пасеровані овочі шматочками	ароматизатор пасерованої цибулі і часнику з шматочками овочів.
8.	Перець чилі шматочками	ароматизатор перцю чилі з шматочками кайенського перцю.
9.	Томатні шматочки	ароматизатор стиглого помідору з сушеними шматочками.
10.	Чорний перець шматочками	ароматизатор чорного перцю з дробленим індійським перцем.
11.	Часникові шматочки	ароматизатор часнику з сушеними шматочками.

ДЕКОРУЮЧІ ДОБАВКИ ТА НАПОВНЮВАЧІ «ПРЯНИЙ ДЕКОР» І «ОВОЧЕВА РАПСОДІЯ»

Дозування: за рецептурою

1.	«Азійська»	пряна декоруюча добавка на основі східних спецій з домінуванням кумину для всіх видів делікатесних і ковбасних виробів, включаючи саламі.
2.	«Аромат літа»	суміш сушених овочів і ягід до м'яса: паприка, зелена цибуля, гірчичне насіння, морква, ягоди.
3.	«Шинка Деко»	пряна декоруюча добавка для делікатесних продуктів. Склад: гірчичне насіння, морква, цибуля, перець.
4.	«У стилі кантрі»	пряна декоруюча добавка для делікатесних продуктів. Склад: суміш українських овочевих культур великої і середньої фракції.
5.	«Грибна рапсодія»	смакова і декоруюча суміш: білий гриб, паприка, перець, морква.
6.	«Іспанська сієста»	фруктово-овочева суміш на основі паприки, томатів, моркви, кунжута і екзотичних фруктів для використання у якості декору і смакового наповнювача.
7.	«Барви осені»	суміш сушених овочів: паприка, рожевий перець, гірчичне насіння, морква, ягоди.
8.	«Червоний і помаранчевий»	пряна декоруюча добавка на базі папричних культур і моркви для всіх видів делікатесних і ковбасних виробів.
9.	«Морква і паприка»	пряна декоруюча добавка на основі моркви, паприки і насіння гірчиці для м'ясних виробів.
10.	«Гострий кетчуп»	Гостра смакова і декоруюча суміш з нотою томатів: па-

		прика, морква, часник.
11.	«Перцева пісня»	смакоароматична суміш гострих прянощів і овочів: паприка, суміш перців, гірчичне насіння, морква.
12.	«Строката суміш»	пряна декоруюча добавка для всіх видів делікатесних і ковбасних виробів. Склад: гірчичне насіння, морква, кунжут, суміш перців, трави середньої фракції.
13.	«Пряна»	смакова і декоруюча суміш з акцентом на гострій ноті: перець чилі, паприка, рожевий перець.
14.	«Різдяна суміш»	смакова і декоруюча суміш: паприка, кунжут, ягоди ялівцю, трави.
15.	«Насіння і овочі»	пряна декоруюча добавка для всіх видів делікатесних і ковбасних виробів. Склад: суміш дрібно мелених ароматних приправ і овочів, насіння.
16.	«Топ-цибуля»	пряна декоруюча добавка на базі різних сортів цибулі середньої і великої фракцій для делікатесних продуктів.
17.	«Українські овочі»	суміш українських овочів: паприка, цибуля, морква, томати, гірчичне насіння.



МАРИНАДИ

Дозування: згідно специфікації

1.	Барбекю Мікс	суха пряна суміш для приготування маринаду <i>на водній основі</i> з натуральним перцем чилі: суміш натуральних прянощів, прямих трав і їх екстрактів, носій (мальтодекстрин), сіль поварена, харчові кислоти, підсилювач смаку: глютамат натрію, загущувач: камідь ксантану.
2.	Зелений Маринад	суха пряна суміш для приготування маринаду <i>на основі рослинної олії</i> : суміш натуральних прянощів, прямих трав і їх екстрактів, носій (мальтодекстрин), сіль поварена, підсилювач смаку: глютамат натрію.
3.	Апельсиновий Мікс	суха пряна суміш для приготування маринаду <i>на водній основі</i> з натуральним ароматизатором апельсину та апельсинової цедри: суміш натуральних прянощів, прямих трав і їх екстрактів, носій (мальтодекстрин), сіль поварена, харчові кислоти, підсилювач смаку: глютамат натрію, загущувач: камідь ксантану.
4.	Пікнік Мікс	суха пряна суміш для приготування маринаду <i>на водній основі</i> . Склад: суміш натуральних прянощів, прямих трав і їх екстрактів, носій (мальтодекстрин), сіль поварена, харчові кислоти, підсилювач смаку: глютамат натрію, загущувач: камідь ксантану.
5.	Папричний Маринад	суха пряна суміш для приготування маринаду <i>на основі</i>

	<i>рослинної олії</i> з шматочками червоної паприки: суміш натуральних прянощів, пряних трав і їх екстрактів, носій (мальтодекстрин), сіль поварена, харчові кислоти, підсилювач смаку: глютамат натрію.
--	--

ПРЯНО-ОВОЧЕВІ НАПОВНЮВАЧІ «ВІДЧУТТЯ ПРИРОДИ»

Дозування: 8 г/кг

1.	«Східний Сет»	суміш східних натуральних прянощів і овочів (перець чилі, зира, цибуля, зелень, коріандр, підсилювач смаку). До хінкалі і люля-кебаб.
2.	«Європейський Сет»	суміш європейських натуральних прянощів і овочів (перець, зелень, цибуля, прованські трави, підсилювач смаку). До равіолі і тортеліні.
3.	«Гострий Сет»	суміш натуральних прянощів і овочів з акцентованою гострою нотою (перець чилі, паприка, томати, часник, підсилювач смаку). До хінкалі, гострих голубців і фрикадельок, тефтелей.
4.	«Томатний Сет»	суміш натуральних прянощів і овочів (томати, зелень, цибуля, перець, морква, підсилювач смаку). до голубців і фрикадельок.
5.	«Український Сет»	суміш українських натуральних прянощів і овочів (перець, зелень, цибуля, часник, підсилювач смаку). до котлет, вареників, млинців, пельменів, чебуреків тощо.

СУХІ ЕКСТРАКТИ НАТУРАЛЬНИХ ПРЯНОЩІВ І ОВОЧІВ

Дозування: за смаком

1.	Духмяний перець	натуральний екстракт духмяного перцю, носій: поварена сіль.
2.	Базилік	натуральний екстракт базилика, носій: мальтодекстрин.
3.	Гвоздика	натуральний екстракт гвоздики, носій: мальтодекстрин.
4.	Зелена цибуля	натуральний екстракт зеленого лука, носій: декстроза.
5.	Імбир	натуральний екстракт імбиру, носій: декстроза.
6.	Кайєннський перець	натуральний екстракт кайєннського перцю, носій: поварена сіль.
7.	Кардамон	натуральний екстракт кардамону, носій: мальтодекстрин.
8.	Коріандр	натуральний екстракт коріандру, носій: мальтодекстрин.
9.	Кориця	натуральний екстракт кориці, носій: мальтодекстрин.
10.	Червона паприка	натуральний екстракт червоної паприки, носій: мальтодекстрин.
11.	Майоран	натуральний екстракт майорану, носій: мальтодекстрин.
12.	Мацис	натуральний екстракт мациса, носій: мальтодекстрин.
13.	Мускатний горіх	натуральний екстракт мускатного горіха, носій: мальтодекстрин.
14.	М'ята перцева	натуральний екстракт м'яти перцевої, носій: мальтодекстрин.
15.	Орегано	натуральний екстракт орегано, носій: мальтодекстрин.

16.	Кмин	натуральний екстракт кмину, носій: мальтодекстрин.
17.	Чорний перець	натуральний екстракт чорного перцю, носій: декстроза.
18.	Часник	натуральний екстракт часника, носій: мальтодекстрин.
19.	<i>Інші прянощі, трави, овочі і цитрусові</i>	під замовлення.

