

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
1	SK 2202 Московская комплект	Комплексная смесь для производства в/к, п/к колбас на основе фосфатов, специй и экстрактов, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, мускатный орех, кардамон.	2	8-10
2	SK 2202 Краковская комплект	Комплексная смесь для производства в/к, п/к колбас на основе фосфатов, специй и экстрактов, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, кориандр, перец чёрный, перец душистый.	2	8-10
3	SK 2203 Пикантная комплект	Комплексная смесь для производства в/к, п/к колбас на основе фосфатов, специй и экстрактов пряностей со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, кориандр, паприка, любисток, кардамон.	2	8-10
4	SK 2204 Брауншвейгская комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, усилителя вкуса и аромата для производства полукопченых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец белый, перец чёрный, кориандр, мускат.	2	8-10
5	SK 2205 Салами Миланская комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, усилителя вкуса и стабилизатора цвета для производства копченых салами. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец белый, кориандр, кардамон.	2	13-15
6	SK 2212 Переяславская комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, усилителя вкуса и аромата для производства полукопченых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец белый, перец чёрный, кориандр, мускатный орех.	2	8-10
7	SK 2214 Ромовая комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, усилителя вкуса и аромата для производства полукопченых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец белый, мускатный орех, аромат рома.	2	8-10

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
8	SK 2001 Докторская комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса для производства вареных колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, мацис, кардамон.	2	8-10

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
9	SK 2002 Любительская комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас с ярко выраженным вкусом на основе специй и экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, мацис, тмин.	2	6-8
10	SK 2003 Молочная комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас с ярко выраженным молочным вкусом на основе фосфатов, экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец душистый, мускатный орех.	2	8-10
11	SK 2004 Мускатная комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас с ярко выраженным вкусом на основе специй и экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, мацис, перец белый.	2	6-8
12	SK 2005 Мортаделла комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас с ярко выраженным вкусом на основе специй и экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса и нежным ароматом сливок. <u>Вкусовая направленность</u> : мацис, имбирь, кориандр, мускатный орех, чеснок.	2	8-10
13	SK 2006 Шпикачки комплект	Комплексная смесь для производства сарделек, шпикачек с выраженным вкусом и ароматом, на основе фосфатов, экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец душистый, кориандр, чеснок.	2	8-10
14	SK 2007 Пряная комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас на основе фосфатов, усилителя вкуса и стабилизатора цвета. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, кориандр, кардамон.	2	8-10
15	SK 2008 Сосиски Сливочные комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас, сосисок на основе фосфатов, усилителя вкуса и стабилизатора цвета. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, перец чёрный, сельдерей, аромат сливок.	2	8-10
16	SK 2009 Сосиски Российские комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас, сосисок, сарделек 1 и 2 сортов, на основе фосфатов, специй и экстрактов, стабилизатора цвета, усилителя вкуса. Придает продукту насыщенный вкус и аромат. Используется в рецептурах с ММО и высоким процентом замен. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, перец стручковый, любисток, кардамон.	2	8-10

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
17	SP 2201 Краковская	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец душистый, кориандр, чеснок.	2	5-6

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
18	SP 2202 Куриная	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, кумин, лавровый лист, любисток, кардамон, аромат дыма.	2	5-6
19	SP 2203 Пикантная	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, кориандр, паприка, любисток, кардамон.	2	5-6
20	SP 2204 Кабаносси	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, тмин, чеснок, любисток, кориандр.	2	5-6
21	SP 2205 Можжевельная	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : можжевельник, перец чёрный, чеснок, кориандр.	2	5-6
22	SP 2206 Бирвурст	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, кориандр, горчица, чеснок, тмин, мацис, паприка.	2	5-6
23	SP 2207 Охотничья	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, мускатный орех, перец чёрный, перец душистый, перец белый.	2	5-6
24	SP 2208 Баварская	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, мускатный орех, перец чёрный, аромат салями.	2	5-6
25	SP 2209 Дрогобическая	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, тмин, перец чёрный, перец душистый.	2	5-6
26	SP 2216 Колбаски домашние	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, кориандр, аромат мяса.	2	6
27	SP 2217 Егерская	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, чеснок, мускатный орех, перец белый, перец душистый, аромат мяса.	2	6

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
28	SP 2001 Любительская	Смесь специй для производства вареных колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, перец чёрный, лавровый лист, любисток, кардамон, перец стручковый, паприка, аромат мяса.	2	5-6
29	SP 2002 Сосиски Российские	Смесь специй для производства вареных колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, перец стручковый, любисток, кардамон.	2	5-6
30	SP 2003 Шпикачки	Смесь специй для производства вареных колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец душистый, кориандр, чеснок.	2	6
31	SP 2004 Сосиски Венские	Смесь специй для производства вареных колбас 1 и 2 сортов на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. Используется в рецептурах с ММО и высоким процентом замен. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, перец чёрный, мацис, кориандр, ароматы мяса и дыма.	2	5-6
32	SP 2005 Сосиски Молочные	Пряно-ароматическая смесь для производства сарделек, шпикачек с выраженными вкусом и ароматом на основе экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, перец чёрный, мацис, перец душистый, паприка, аромат мяса и сливок.	2	5-6
33	SP 2006 Чесночные	Пряно-ароматическая смесь специй и экстрактов на основе декстрозы, усилителя вкуса, стабилизаторов цвета для венских сосисок. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, кориандр, перец белый.	2	6
34	SP 2009 Докторская	Смесь специй для производства вареных сосисок и колбас с выраженным молочным вкусом на основе экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, мацис, кардамон.	2	5-6
35	SP 2010 Молочная	Пряно-ароматическая смесь для производства вареных и прочих колбасных продуктов с выраженными вкусом и на основе экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец душистый, мускатный орех.	2	5-6

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС И ДЕЛИКАТЕСОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
36	SP 2401 Карпатская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, корица, перец чёрный, перец белый, перец душистый, ароматы салями и лесного ореха.	2	10-13
37	SP 2402 Салями Альпийская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, можжевельник, перец стручковый, аромат салями.	2	10-12
38	SP 2403 Салями Баварская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, чеснок, перец белый, аромат салями и ветчины.	2	10
39	SP 2404 Салями Венеция	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, чеснок, перец белый, гвоздика, мускатный орех, ароматы рома и ореха.	2	10
40	SP 2405 Салями Итальянская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, чеснок, ароматы салями и ветчины.	2	10
41	SP 2406 Хауссалями	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец белый, чеснок, кориандр, кардамон, ароматы салями.	2	10
42	SP 2407 Швейцарская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : лавровый лист, любисток, кардамон.	1	10

СМЕСИ ВКУСОВЫЕ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
43	SP 020 Традиционная	Пряно-ароматическая смесь специй для производства рубленых мясных полуфабрикатов (котлет, пельменей и под.) з традиционным вкусом. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, укроп, перец белый, сельдерей, аромат мяса.	2	6-7
44	SP 021 Люля Кебаб	Пряно-ароматическая смесь специй для производства мясных полуфабрикатов. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, кумин, любисток, кориандр, лавровый лист, аромат мяса.	2	5-6
45	SP 022 Фирменная	Пряно-ароматическая смесь специй для производства полуфабрикатов. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец чёрный, сельдерей, любисток, лавровый лист..	2	6-7

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
46	SP 2604 Осенняя	Пряно-ароматическая смесь с пикантным вкусом и ароматом для приготовления классических продуктов гриль.	1	18-20
47	SP 2605 Праздничная	Пряно-ароматическая смесь придаст праздничным блюдам непревзойдённый вкус и аромат.	1	30
48	SP 2614 Куриный кусочек	Пряно-ароматическая смесь с пикантным вкусом и ароматом для приготовления классических продуктов гриль.	1	20
49	SP 2624 Соль Гриль	Пряно-ароматическая смесь для приготовления классических продуктов гриль.	1	20

АРОМАТЫ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
50	А 2001 Аромат Сливков	Аромат для вареных колбас и сосисок с выраженным вкусом сливок и молока.	2	1-2
51	А 2002 Аромат Жареного мяса	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом жареного мяса.	2	2-5
52	А 2003 Аромат Курицы	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом курицы.	2	2-5
53	А 2004 Аромат Мяса	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом вареного мяса.	2	2-5
54	А 2005 Аромат Саями	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом саями.	2	2-5
55	А 2006 Аромат Свинины	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом свинины.	2	2-5
56	А 2007 Аромат Оливье	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом вареной колбасы.	2	2-5
57	А 2016 Аромат Топ СК	Ароматическая смесь для сырокопченых та сыровяленых колбас.	2	2-5
58	А 2020 Аромат Биф	Ароматическая смесь с ярко выраженным вкусом и ароматом говядины.	2	2-5

СМЕСИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
59	FM 2201	Универсальное средство для куттеров для производства колбасных изделий с увеличенным выходом и упругой консистенцией на основе фосфатов, карагенов и стабилизатора цвета.	25 2	6
60	FM 2202	Средство для куттеров на цитратах для производства всех видов колбасных изделий.	2	5

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
61	FM 2203	Универсальное средство для куттерования для производства колбасных изделий на основе фосфатов и эмульгаторов.	2	6
62	FM 2068	Функциональная смесь на основе цитратов для производства полуфабрикатов.	2	10-14
63	PA 2001	Средство для сохранения свежести и стабилизации цвета. Увеличивает срок хранения всех мясных продуктов.	25	2-3
64	PA 2002	Средство для размягчения шкуры на основе молочной, винной и лимонной кислот. Имеет антиокислительные свойства.	20	35 г. на 1 л воды
65	PA 2003	Средство для сохранения свежести и стабилизации цвета мясных полуфабрикатов на основе солей органических кислот. Увеличивает срок хранения и обладает антиокислительными свойствами.	25 2	3-5
66	PA 2007	Регулятор кислотности на основе ГДЛ	2	2-10
67	PA 2009	Функциональная смесь сахаров для дозревания сырокопченых деликатесов и колбас.	2	5-10
68	PA 2010	Смесь сахаров и стабилизатора цвета для дозревания сырокопченых деликатесов и колбас.	2	3-10
69	PH 2001	Фосфатная смесь для эмульгированных и измельченных мясных изделий.	25	2-3
70	PH 2002	Фосфатная смесь для деликатесных мясных изделий.	25	2-3

РАССОЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
71	FM 2001	Высокофункциональный препарат для инъектирования цельномышечных продуктов на основе фосфатов, животного и молочного белков, загустителей, стабилизатора цвета, усилителя вкуса и экстрактов специй. Дает возможность получить продукт с высоким выходом (150 - 160%).	25	6 кг на 100л рассола 60-80% инъектирования или 20-27г на 1 кг массы
72	FM 2003	Функциональный препарат для шприцевания цельномышечных продуктов на основе фосфатов, животного белка, загустителей, стабилизатора цвета, усилителя вкуса и экстрактов специй. Дает возможность получить продукт с высоким выходом (135 - 155%).	25	6 кг на 100л рассола 60-80% инъектирования или 20-27г на 1 кг массы
73	FM 2004	Функциональный препарат для шприцевания деликатесных продуктов и всех колбасных изделий на основе фосфатов, молочного белка, загустителей, стабилизатора цвета, усилителя вкуса. Дает возможность получить продукт с высоким выходом.	25	4 кг на 100л рассола 40-50% инъектирования или 10-14г на 1 кг массы

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
74	FM 2006	Функциональный препарат для шприцевания всех мясных деликатесных продуктов из мяса птицы на основе фосфатов, растительных белков, загустителей, стабилизатора цвета и экстрактов специй. Дает возможность получить продукт с высоким выходом (135 - 155%).	25	6 кг на 100 л рассола 60-80% инъектирования или 20г на 1 кг массы
75	FM 2008	Функциональный препарат для шприцевания всех мясных деликатесных продуктов из мяса птицы на основе фосфатов, загустителей, стабилизатора цвета, ароматизатора курятины и экстрактов специй.	25	6 кг на 100 л рассола 50 % инъектирования или 16-20г на 1 кг массы
76	FM 2009	Функциональный препарат для шприцевания цельномышечных продуктов на основе фосфатов, животного белка, загустителей, стабилизатора цвета, усилителя вкуса и экстрактов специй. Дает возможность получить продукт с высоким выходом (135 - 155%).	25	6 кг на 100л рассола 60-80% инъектирования или 20-27г на 1 кг массы
77	FM 2061	Средство для шприцевания мясных полуфабрикатов на основе стабилизаторов и загустителей (120-130% инъектирования).	25 2	2 кг на 100 л. рассола
78	FM 2064	Функциональный препарат для шприцевания мясных изделий (и продуктов Касло) на основе фосфатов, стабилизатора цвета, ароматизаторов мяса и салами, и экстрактов специй (любисток, лавровый лист, кардамон).	25 2	6 кг на 100 л рассола при 15-25% инъектирования или 10-12г на 1 кг массы
79	FM 2069	Функциональный препарат инъектирования полуфабрикатов - кусковые полуфабрикаты (120-130% инъектирования).	25	3-4 кг на 100 л. рассола при 20-40% инъектирования

СТАБИЛИЗАТОРЫ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
80	SE 2001	Стабилизатор на основе ферментов, предназначенный для увеличения выхода и хорошей консистенции вареных колбас, для приготовления жировых и мясных эмульсий, для жирных рецептов.	25	3-10
81	SE 2005	Стабилизатор на основе каррагинанов и камедей для колбасных изделий (кроме деликатесов!). Увеличивает выход вареных колбас, придает упругую консистенцию, предотвращает образование бульонно-жировых потеков. Для колбас средней и дорогой ценовой группы.	25	3-5
82	SE 2006	Стабилизатор на основе каррагинанов и камедей для всех видов колбасных изделий. Увеличивает выход вареных колбас, придает упругую консистенцию, предотвращает образование бульонно-жировых потеков и коллагеновых "карманов".	25 1	3-10

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
83	SE 2010	Эмульгатор для приготовления паштетов и вареных колбас на основе моно-, диглицеридов жирных кислот.	25 1	3-5
84	SE 2011	Стабилизатор на основе каррагенанов, камедей и ферментов. Увеличивает выход вареных колбас, придаёт упругую консистенцию, препятствует образованию бульонно-жировых потёков и каллогеновых «карманов». Для вареных колбас.	5	3-5
85	SE 2012	Стабилизатор на основе каррагинанов, камедей и ферментов. Увеличивает выход вареных колбас, придаёт упругую консистенцию, препятствует образованию бульонно-жировых потёков и каллогеновых «карманов». Для вареных колбас.	5	3-5
86	FM 2302	Ферментный препарат трансгютаминаза для всех видов мясных изделий. Придаёт продуктам упругую консистенцию, кусаемость, снижает процент отклонений от стандарта качества готовой продукции при использовании нестандартного мясного сырья (PSE).	1	0,5-2

СПЕЦИИ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
87	SP 2701 Орех мускатный	Экстракт мускатного ореха, мускатный цвет.	2	0,5-3
88	SP 2702 Паприка	Паприка молотая	1	По вкусу
89	SP 2703 Перец чёрный	Экстракт чёрного перца.	2	0,5-3
90	SP 2704 Перец душистый	Экстракт душистого перца.	2	0,5-3
91	SP 2705 Кардамон	Экстракт кардамона.	5	0,5-3

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПАШТЕТОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
92	SK 2801 Паштет Домашний комплект	Комплексная пряно-ароматическая смесь на основе эмульгаторов для паштетов.	2	8-10

МАРИНАДЫ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
93	Маринад Спайс Тек Мексика	Маринад красного цвета на масляной основе с включением натуральных специй, трав для производства полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины, мяса птицы. <u>Вкусовая направленность</u> : кумин, паприка, чеснок, лук, перец чили, орегано, ароматы мяса и дыма, паприки, томата.	4	60-80

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
94	Маринад Спайс Тек Красный Карри	Маринад глянцево-красный на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : петрушка, лук, паприка, карри, ароматы мяса и дыма.	4	60-80
95	Маринад Спайс Тек Прованс	Маринад глянцево-зеленый на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : прованские травы, петрушка, лук, чеснок, горчица, перец чёрный, сельдерей, розмарин, ароматы дыма и мяса.	4	60-80
96	Маринад Спайс Тек Сливочный	Маринад белого цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : укроп, перец чёрный, аромат сметаны, мяса-гриль и грибов.	4	60-80
97	Маринад Спайс Тек Барбекю	Маринад глянцевый, коричнево-красного цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, смесь экстрактов барбекю, горчица, паприка, ароматы мяса, дыма и паприки.	4	60-80
98	Маринад Спайс Тек Чесночный	Маринад глянцевый, нежно зеленого цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, петрушка, орегано, укроп, прованские травы, базилик.	4	60-80
99	Маринад Спайс Тек Сальса	Маринад глянцевый, красного цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : такой же острый и горячий, как бразильская сальса.	4	60-80
100	Маринад Спайс Тек Вишневый	Кисло-сладкий маринад темно-бордового цвета, на основе вишневого пюре, с включением натуральных специй, трав; для производства полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины, рыбы и овощей. <u>Вкусовая направленность</u> : вишня, петрушка, паприка, перец чёрный, чеснок, базилик, гвоздика, кассия, мускатный орех, перец стручковый, ароматы мяса и дыму.	5	60-80
101	Маринад Спайс Тек Светлое пиво	Маринад красного цвета на основе солодового ячменного экстракта, на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец розовый, паприка, чеснок, смесь экстрактов "Барбекю", аромат мяса.	5	60-80
102	Маринад Спайс Тек Тёмное пиво	Маринад чёрного цвета на основе солодового ячменного экстракта, на масляной основе, с включением пряных трав, натуральных специй; для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, перец розовый горошек, чеснок, смесь экстрактов "Барбекю", аромат мяса.	5	60-80

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
103	Маринад Спайс Тек Имбирный с горчицей	Маринад янтарно-желтого цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : имбирь, горчица, паприка, перец розовый, аромат апельсина.	5	60-80
104	Маринад Спайс Тек Экзотик	Маринад оранжевого цвета на основе абрикосового пюре, с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : паприка, лук, перец розовый, аромат апельсина.	5	60-80
105	Маринад Спайс Тек Карри Хинди	Маринад оранжевого цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : карри, кумин, куркума, аромат томата.	5	60-80
106	Маринад Спайс Тек Флоренц	Маринад зеленого цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : паприка, чеснок, петрушка, аромат масла, грибов и сметаны.	4	60-80
107	Маринад Спайс Тек Чили	Маринад красного цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : перец чёрный, паприка, кориандр, аромат томата.	4	60-80

СТАРТОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС И ДЕЛИКАТЕСОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка
108	МИТ РАЙПЕНИНГ С100, (100 кг).	Лиофилизированная стартовая культура (<i>Staphylococcus carnosus</i>). Усиливает цвет и аромат.	25 пакетів	1 пакет (15 г) /100 кг массы
109	МИТ РАЙПЕНИНГ СХУР, (100 кг).	Лиофилизированные стартовые культуры для быстрого дозревания (<i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Lactobacillus sakei</i>). Обеспечивает быстрое окисление, усиливает цвет и аромат. Биозащита от нежелательной микрофлоры.	25 пакетів	1 пакет (15 г) /100 кг массы
110	МИТ РАЙПЕНИНГ РУМГ2, (220 кг).	Лиофилизированные стартовые культуры для быстрого дозревания (<i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Lactobacillus sakei</i>). Обеспечивает быстрое окисление, усиливает цвет и аромат. Биозащита от нежелательной микрофлоры.	25 пакетів	1 пакет (20 г) /220 кг массы
111	МИТ РАЙПЕНИНГ GY2, (100 кг).	Лиофилизированные стартовые культуры для среднего дозревания (<i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Lactobacillus sakei</i> , <i>Staphylococcus carnosus</i>). Обеспечивает отсутствие кислого привкуса при среднем окислении, хорошие цветообразование и аромат, биозащита от нежелательной микрофлоры.	25 пакетів	1 пакет (15 г) /100 кг

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка
112	MIT СЕРФЕЙС PS 521, (100 кг).	Лиофилизированная культура (<i>Penicillium nalgiovensis</i>) для поверхностного нанесения. Используется для производства сыровяленых колбас в плесени. Придаёт готовому продукту изысканный аромат.	25 пакетів	1 пакет (15 г) /50 л. води (для занурення)
113	LALCULT PYMG 6 (200 кг).	Лиофилизированная культура (<i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Lactobacillus sakei</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i>). Используется для микробиологического контроля ферментированного мяса, молочных продуктов, фруктов и овощей.	25 пакетів	1 пакет (25 г) /200 кг
114	LALCULT SPACXH 6, (200 кг).	Лиофилизированная культура (<i>Lactobacillus sakei</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Pediococcus acidilactici</i> , <i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i>). микробиологического контроля ферментированного мяса, молочных продуктов, фруктов и овощей	25 пакетів	1 пакет (25 г) /200 кг