

## КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
1	Спайс Тек 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	Спайс Тек 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> : перец черный, перец душистый, кориандр, чеснок.	2	8-10
3	Спайс Тек 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> : перец черный, перец душистый, мускат, кардамон, паприка, чили.	2	8-10
4	Спайс Тек Салами Миланская комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, ГДЛ, усилителя вкуса и стабилизатора цвета для производства копченых салами. <u>Вкусовая направленность</u> : перец белый, перец черный, чеснок, имбирь, кардамон.	2	13-15
5	Квик Микс SK 050 Брауншвейгская комби	Комплексная смесь на основе фосфатов, усилителя вкуса и аромата для производства полукопченых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : чеснок, перец, кориандр, мускат, тмин, горчица, перец чили.	2	8-10

## КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
6	Спайс Тек 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, кардамон.	2	8-10
7	Спайс Тек Молочная комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас с выраженным молочным вкусом на основе фосфатов, экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец душистый, мускатный орех.	2	8-10
8	Спайс Тек Любительская комплект	Комплексная смесь на основе фосфатов, экстрактов специй со стабилизатором цвета и усилителем вкуса для производства вареных колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец белый, мускатный орех, кардамон.	2	8-10

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
9	Спайс Тек Сосиски Российские комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас, сосисок, сарделек 1 и 2 сортов, на основе фосфатов, специй и экстрактов, стабилизаторов цвета, усилителя вкуса. Придает продукту насыщенный вкус и аромат. Используется в рецептурах с ММО и высоким процентом замен. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец душистый, тмин, чеснок, чили.	2	8-10
10	Спайс Тек Шпикачки комплект	Комплексная смесь для производства сарделек, шпикачек с выраженными вкусом и ароматом, на основе фосфатов, экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец душистый, кориандр, чеснок, чили.	2	8-10
11	Спайс Тек Пряная комплект	Комплексная смесь для производства вареных колбас на основе фосфатов, усилителя вкуса и стабилизатора цвета. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, кориандр, лавровый лист.	2	8
12	Спайс Тек 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 черный, перец душистый, аромат сливок.	2	8
13	Спайс Тек 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 сливочным ароматом. <u>Вкусовая направленность</u> : мацис, имбирь, кориандр, мускатный орех, тмин, чеснок.	2	8-10
14	Спайс Тек 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, тмин.	2	6-8

## СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
15	Спайс Тек Краковская комплект	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец душистый, кориандр, чеснок.	2	5-6
16	Спайс Тек Куриная	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, кориандр, чеснок, чили, аромат дыма.	2	5-6
17	Спайс Тек Пикантная	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец душистый, мускат, паприка, чили.	2	5-6

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
18	Спайс Тек Кабаносси	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, тмин, кардамон, чеснок.	2	5-6
19	Спайс Тек Дрогобычская	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, кориандр, тмин, чеснок.	2	5
20	Спайс Тек 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 черный.	2	5-6
21	Спайс Тек Бирвурст	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, перец душистый, кардамон, имбирь.	2	5-6
22	Спайс Тек Охотничья	Смесь специй для производства полукопченых колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, перец черный, перец душистый, перец белый, чеснок.	2	5-6
23	Спайс Тек 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 черный, аромат дыма.	2	5-6

## СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАС

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
24	Спайс Тек Докторская	Смесь специй для производства вареных колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : мускатный орех, кардамон.	2	5-6
25	Спайс Тек Молочная	Смесь специй для производства вареных колбас с выраженным молочным вкусом на основе экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, мускатный орех, перец душистый.	2	5-6
26	Спайс Тек Любительская	Смесь специй для производства вареных колбас на основе специй и экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, мускатный орех, кардамон.	2	5-6

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
27	Спайс Тек Сосиски Российские	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> : перец черный, перец душистый, тмин, чеснок, чили.	2	5-6
28	Спайс Тек Шпикачки	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> : перец черный, перец душистый, кориандр, чеснок, чили.	2	5-6
29	Спайс Тек Сосиски Венские	Пряно-ароматическая смесь специй и экстрактов на основе декстрозы, усилителя вкуса, стабилизаторов цвета для венских сосисок. <u>Вкусовая направленность</u> : перец, мускатный орех, паприка, чили, натуральный аромат дыма.	2	5-6
30	Спайс Тек Сосиски Молочные	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> : перец черный, мускатный орех, перец душистый.	2	5-6
31	Спайс Тек Чесночная	Пряно-ароматическая смесь для производства вареных и прочих колбасных изделий с выраженными вкусом и ароматом на основе экстрактов специй, со стабилизатором цвета и усилителем вкуса. Вкусовая направленность: кориандр, перец черный, чеснок.	2	6

## СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС И ДЕЛИКАТЕСОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
32	Спайс Тек Карпатская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец белый, чеснок, корица, салями, орех.	2	10-13
33	Спайс Тек Салями Альпийская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, можжевельник, чеснок, аромат салями.	2	10-12
34	Спайс Тек Хауссалями	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Вкусовая направленность: пажитник, перец черный, перец белый, кориандр, тмин, имбирь, кардамон, паприка, чеснок, аромат салями.	2	10

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
35	Спайс Тек Салами Итальянская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, чеснок, аромат итальянской салами.	2	10
36	Спайс Тек Салами Финская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Вкусовая направленность: перец черный, перец белый, мускатный орех, чеснок, аромат ореха.	2	10
37	Спайс Тек Салами Венеция	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, чеснок, перец белый, мускатный орех, кориандр, кардамон, аромат рома.	2	10
38	Спайс Тек Салами Баварская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Вкусовая направленность: перец черный, пажитник, перец белый, можжевельник, чеснок, аромат салами и ветчины.	2	10
39	Спайс Тек Швейцарская	Пряно-ароматическая смесь для производства сырокопченых деликатесов и колбас. <u>Вкусовая направленность</u> : кардамон, перец душистый, кориандр, лавр, можжевельник.	2	10-20

## СМЕСИ ВКУСОВЫЕ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
40	Квик Микс SP 020 "Традиционная"	Пряно-ароматическая смесь специй для изготовления рубленых мясных полуфабрикатов (котлет, пельменей и под.) с традиционным вкусом. Вкусовая направленность: перец черный, чеснок, укроп.	2	5-7
41	Квик Микс SP 021 "Люля Кебаб"	Пряно-ароматическая смесь специй для изготовления мясных полуфабрикатов. <u>Вкусовая направленность</u> : пажитник, чеснок, перец черный, кумин.	2	5-7
42	Квик Микс SP 022 "Фирменная"	Пряно-ароматическая смесь для изготовления полуфабрикатов. Вкусовая направленность: перец черный, чеснок, сельдерей, любисток, лавр.	2	5-7
43	Спайс Тек Осенняя	Пряно-ароматическая смесь с пикантным вкусом и ароматом для приготовления классических продуктов гриль.	1	18-20

## СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПАШТЕТОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
44	Спайс Тек Паштет Домашний комплект	Комплексная пряно-ароматическая смесь на основе эмульгаторов для паштетов.	1	10

## АРОМАТЫ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
45	Спайс Тек Аромат Мяса	Ароматическая смесь с ярко выраженными вкусом и ароматом вареного мяса.	2	2-5
46	Спайс Тек Аромат Жареного мяса	Ароматическая смесь с ярко выраженными вкусом и ароматом жареного мяса.	2	2-5
47	Спайс Тек Аромат Курицы	Ароматическая смесь с ярко выраженными вкусом и ароматом курицы.	2	2-5
48	Спайс Тек Аромат Саяями	Ароматическая смесь с ярко выраженными вкусом и ароматом саяями.	2	2-4
49	Спайс Тек Аромат Свинины	Ароматическая смесь с ярко выраженными вкусом и ароматом свинины.	2	2-4
50	Спайс Тек Аромат Оливье	Ароматическая смесь с ярко выраженными вкусом и ароматом вареной колбасы.	2	2-5
51	Спайс Тек Аромат Сливков	Аромат для вареных колбас и сосисок с выраженным вкусом сливок и молока.	2	1-2
52	Квик Микс А053 Аромат Саяями СК	Ароматическая смесь для сырокопченых и сыровяленых колбас.	2	2-5
53	Квик Микс А054 Аромат ТОП Саяями	Ароматическая смесь для сырокопченых и сыровяленых колбас.	2	2-5

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ СМЕСИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
54	Спайс Тек К1	Универсальное средство для куттерования для производства колбасных изделий с увеличенным выходом и упругой консистенцией на основе фосфатов, карагенов и стабилизатора цвета.	25	6
55	Спайс Тек К2	Средство для куттерования на цитратах для производства всех видов колбасных изделий.	2	5
56	Спайс Тек К3	Универсальное средство для куттерования для производства колбасных изделий на основе фосфатов и эмульгаторов.	2	6
57	Спайс Тек К9	Функциональная смесь сахаров для дозревания сырокопченых деликатесов и колбас.	2	5-10
58	Спайс Тек К10	Смесь сахаров и стабилизатора цвета для дозревания сырокопченых деликатесов и колбас.	2	5-10
59	Спайс Тек КТ1	Средство для сохранения свежести и стабилизации цвета. Увеличивает срок хранения всех мясных продуктов.	25	2-3
60	Спайс Тек КТ2	Средство для размягчения шкуры на основе молочной, винной и лимонной кислот. Имеет антиокислительные свойства.	20	36 г. на 1 л воды
61	Спайс Тек КТ3	Средство для сохранения свежести и стабилизации цвета мясных полуфабрикатов на основе солей органических кислот, с экстрактом розмарина. Увеличивает срок хранения и обладает антиокислительными свойствами.	25	3-5
62	Квик Микс РА007	Регулятор кислотности на основе ГДЛ	2	2-10
63	Квик Микс РН001	Фосфатная смесь для эмульгированных и измельченных мясных изделий.	25	2-3
64	Квик Микс РН002	Фосфатная смесь для деликатесных мясных изделий.	25	2-3
65	Квик Микс FM 068	Функциональная смесь на основе цитратов для производства полуфабрикатов.	2	12-15

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ РАССОЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
66	Спайс Тек Ш1	Высокофункциональный препарат для инъектирования цельномышечных продуктов на основе фосфатов, животного и молоного 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
67	Спайс Тек Ш3	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
68	Спайс Тек Ш4	Функциональный препарат для шприцевания деликатесных продуктов и всех колбасных изделий на основе фосфатов, животного и молочного белков, загустителей, стабилизатора цвета, усилителя вкуса. Дает возможность получить продукт с высоким выходом.	25	4 кг на 100л рассола 40-50% инъектирования
69	Спайс Тек Ш5	Функциональный препарат для шприцевания всех мясных деликатесных продуктов на основе фосфатов, животного белка, загустителей, стабилизатора цвета и экстрактов специй. Дает возможность получить продукт с высоким выходом (130-135%).	25	5 кг на 100л рассола 50-60% инъектирования
70	Спайс Тек Ш6	Функциональный препарат для шприцевания всех мясных деликатесных продуктов 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 80-100% инъектирования
71	Спайс Тек Ш8	Функциональный препарат для шприцевания всех мясных деликатесных продуктов на основе фосфатов, загустителей, стабилизатора цвета, ароматизатора курятины и экстрактов специй.	25	6 кг на 100 л рассола 30-50% инъектирования
72	Квик Микс FM 061	Средство для шприцевания мясных полуфабрикатов на основе стабилизаторов и загустителей (120-130% инъектирования).	25	2 кг на 100 л. рассола
73	Квик Микс FM 064	Функциональный препарат для шприцевания сырокопченых деликатесных продуктов на основе фосфатов, молочного белка, стабилизатора цвета, ароматизатора мяса и экстрактов специй (любисток, лавровый лист, кардамон).	25	6 кг на 100 л рассола при 15-25% инъектирования
74	Квик Микс FM 069	Функциональный препарат для инъектирования полуфабрикатов - кусковые полуфабрикаты (120-130% инъектирования).	25	3 кг на 100 л. рассола



## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ. СТАБИЛИЗАТОРЫ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
75	Спайс Тек М1	Стабилизатор на основе каррагинанов и камедей, предназначенный для увеличения выхода и хорошей консистенции вареных колбас, для приготовления жировых и мясных эмульсий, для жирных рецептур.	25	5-10 или 1:20:20
76	Спайс Тек М5	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
77	Спайс Тек М6	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". Для колбас дешевой ценовой группы.	25	3-10
78	Спайс Тек М10	Эмульгатор для приготовления паштетов и ливерных колбас на основе моно-, диглицеридов жирных кислот.	2	3-5
79	Спайс Тек МЕ1	Функциональный препарат на основе транsgлюминазы для всех видов мясных изделий. Придает продуктам упругую консистенцию, кусаемость, снижает отклонения от стандарта качества готовой продукции при использовании нестандартного мясного сырья (PSE).	1	0,05-1,5 г
80	Квик Микс FM90	Ферментный препарат транsgлюминаза для всех видов мясных изделий. Придает продуктам упругую консистенцию, кусаемость, снижает отклонения от стандарта качества готовой продукции при использовании нестандартного мясного сырья (PSE).	1	0,05-1,5 г

## СПЕЦИИ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
81	Спайс Тек Перец черный	Экстракт черного перца.	2	0,5-1 г
82	Спайс Тек Орех мускатный	Экстракт мускатного ореха, мускатный цвет.	2	0,5-1 г
83	Спайс Тек Перец душистый	Экстракт душистого перца.	2	0,5-1 г
84	Спайс Тек Кардамон	Экстракт кардамона.	2	0,5-1 г
85	Спайс Тек Паприка	Паприка молотая.	5	по вкусу

## МАРИНАДЫ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка, кг	Дозировка, г/кг массы
86	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> : паприка, чеснок, лук, перец чили, кумин, орегано, томат.	4	60-80
87	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.	4	60-80
88	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> : петрушка, лук, лук-порей, перец черный, чеснок, сельдерей.	4	60-80
89	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 черный, аромат сметаны и гриль-мяса.	4	60-80
90	Маринад Спайс Тек Барбекю	Маринад гляцевый, коричнево-красного цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : перец черный, смесь экстрактов барбекю, горчица, паприка.	4	60-80
91	Маринад Спайс Тек Чесночный	Маринад гляцевый, 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
92	Маринад Спайс Тек Сальса	Маринад гляцевый, 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
93	Маринад Спайс Тек Тандури	Маринад гляцевый, желто-красного цвета на масляной основе с включением пряных трав, натуральных специй для производства всех мясных и рыбных блюд. <u>Вкусовая направленность</u> : смесь экстрактов тандури.	4	60-80

## СТАРТОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС И ДЕЛИКАТЕСОВ

	Наименование	Характеристика и область применения	Фасовка	Дозировка
94	МИТ РАЙПЕНИНГ С100, (100 кг).	Лиофилизированная стартовая культура ( <i>Staphylococcus carnosus</i> ). Усиливает цвет и аромат.	25 пакетов	1 пакет (15 г) /100 кг массы
95	МИТ РАЙПЕНИНГ СХSP, (100 кг).	Лиофилизированные стартовые культуры для быстрого дозревания ( <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>Staphylococcus xylosus</i> , <i>Pediococcus pentosaceus</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Lactobacillus sakei</i> ). Обеспечивает быстрое окисление, усиливает цвет и аромат. Биозащита от нежелательной микрофлоры.	25 пакетов	1 пакет (15 г) /100 кг массы
96	МИТ РАЙПЕНИНГ СХUP, (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 пакетов	1 пакет (15 г) /100 кг массы
97	МИТ РАЙПЕНИНГ PYMG2, (100 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 пакетов	1 пакет (15 г) /200 кг массы
98	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, отменное цветообразование и аромат, биозащита от нежелательной микрофлоры.	25 пакетов	1 пакет (15 г) /100 кг
99	ФЛЕЙВОР СТАРТ P255 S	Лиофилизированные стартовые культуры для среднего дозревания ( <i>Staphylococcus</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Debaryomyces</i> ). Обеспечивает отсутствие кислого привкуса при среднем окислении, отменное цветообразование, биозащиту, аромат традиционных итальянских салами.	25 пакетов	1 пакет (15 г) /100 кг
100	МИТ РАЙПЕНИНГ UF4, (200 кг).	Лиофилизированные стартовые культуры для сверхбыстрого дозревания ( <i>Lactobacillus sakei</i> , <i>Staphylococcus xylosus</i> ). Обеспечивает быстрое окисление, усиливает цвет и аромат. Биозащита от нежелательной микрофлоры.	25 пакетов	1 пакет (20 г) /200 кг
101	МИТ СЕРФЕЙС PS 521, (100 кг).	Лиофилизированная культура ( <i>Penicillium nalgiovensis</i> ) для поверхностного нанесения. Используется для производства сыровяленых колбас в плесени. Придает готовому продукту изысканный аромат.	25 пакетов	1 пакет (15 г) /50 л. воды (для погружения)