



## СМОЛЛ-АРОМА «ПРИПРАВА ЛЮБАРТА»



Заміна традиційного глутамату натрію, альтернатива традиційним підсилювачам м'ясного смаку! Спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, яка виконує роль підсилювача смаку, основне завдання яких – підсилити смак та аромат, при цьому не містить в своєму складі глутамат натрію і надає ковбасним виробам, делікатесам із м'яса і птиці, напівфабрикатам повний, чистий, завершений смак готового продукту.



### Дозування:

- г/кг маси фаршу – 0,5-1.

Добавки виготовляються згідно

ТУ У 10.8-33381354-010:2013

«Добавки та суміші харчові для виробництва харчових продуктів. Технічні умови»

## ДОБАВКА ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ



«СМОЛЛ-КОЛОРО № 4» - натуральний барвник, композиція формених елементів свинячої крові, рисового борошна, ферментованого грибковими культурами «*Monascus purpureus*» і карміну, призначений для стабілізації кольору при виробництві напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів.



### Склад:

- білки тваринні (свинячі),
- борошно рисове,
- ферментоване грибковими культурами «*Monascus purpureus*»,
- декстроза,
- антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (E 316), «кармін» (E 120).



### Дозування:

- для н/к, в/к ковбасних виробів – до 200 г на 100 кг маси фаршу.

СМОЛЛ-КОЛОРО № 4» можна використовувати для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти.



### Властивості:

- натуральний барвник;
- покращує товарний вигляд і колір готового продукту;
- підсилює та стабілізує натуральний колір м'яса;
- забезпечує стабільний колір готового продукту
- в процесі зберігання;
- зручний у використанні;
- не потребує спеціальної підготовки та зміни технологічного процесу виробництва.