



1.4 «Нуба-Фріш» (арт. 1001254) - добавка для розм'якшення свинячої шкірки, слизової оболонки язиків, кишсиrowини, добавка чистить і дезинфікує голки ін'єкторів, стабілізує рН та мікробіологічні показники сировини.



Склад:

регулятор кислотності 80% «молочна кислота» (Е 270).



Дозування:

- як нерозведена добавка до м'ясної маси або розсолу: 0,6 г/кг;
- як розчинник для слизової оболонки язиків: 100-150 г на 10 л води;
- для промивання ін'єкторів: 250 г на 10 л води;
- для розм'якшення натуральних оболонок: 5-10 г на 10 л води.



1.5. Виробництво С/К,С/В,В/К,Н/К ковбас з використанням «НУБАСІН РЕКОРД»

в «Нубасін-Рекорд» посилене кольороутворення, яке відбувається рівномірніше, швидше та інтенсивніше. Процес кольороутворення відбувається протягом 6 годин;

- за 6 годин рН-рівень вирівнюється до 4,9-5,1;

- як правило, с/к, с/в ковбаси, які виробляються з ГДЛ, мають особливість: під час зберігання через 3-8 тижнів в них з'являється специфічний присмак. За рахунок компонентів, які входять у склад «Нубасін-Рекорд», рН-рівень не опускається нижче, ніж 4,8 і тим самим збільшується термін зберігання.



Склад:

без спецій, Е 575 глюконо-дельта-лактон (ГДЛ-57%), декстроза, Е 300.



Дозування:

- для с/в, с/к ковбас – до 10 г/кг маси фаршу;
- для в/к, н/к ковбас - 5 г/кг маси фаршу.



1.6. СУМІШ СПЕЦІЙ «ОБСИПКА 590000»

«ОБСИПКА 590000» призначена для ковбасних виробів і м'ясних делікатесів, продуктів з риби (в т.ч. пресервів), для салатів, соусів і т.д.



Рекомендації по використанню:

м'ясо обсипати або рулет наповнити сумішю спецій за власним смаком.

