

БАРВНИКИ в асортименті ТЗОВ «ВТР»

ПЕРЕВАГИ НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ:

- універсальні і добре поєднуються з іншими барвниками;
- відмінно розчиняються;
- дозволяють змодельювати бажаний відтінок;
- надають **натуральний колір** готовим продуктам, підсилюють та стабілізують натуральний колір;
- мають **нейтральний смак** і не змінюють оригінального смаку кінцевого продукту;
- колір **стійкий та термостабільний**;
- не потребують спеціальної підготовки;
- **зручні та економічні у використанні**;
- не містять **ГМО-продуктів**.



«СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОРО №1»

Барвник декларується як **натуральний продукт без індекса «Е»**. Використовується при виготовленні **сосисок, сардельок та всіх видів варених ковбасних виробів**.

Склад: мука червона рисова, ферментована грибовими культурами «Monascus Red», мальтодекстрин.

Дозування: до 20 г/100 кг маси фаршу.

Барвник стійкий до дії світла та температури. Продукт зі «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОРО №1» **не втрачає свій колір навіть при повторній термообробці (варці)**.



«СМОЛЛ-КОЛОРО № 2»

Натуральний барвник.

Склад: тваринні білки (свинячі), носії (декстроза, мальтодекстрин).

Дозування:

- для варених ковбас, сосисок, сардельок – 1-3 г/кг маси фаршу;
- для н/к, в/к ковбас, при виробництві шинкових продуктів – 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві напівфабрикатів – 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві копченостей – до 200 г на 100 л розсолу

СМОЛЛ-КОЛОРО № 2» можна використовувати для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти



«СМОЛЛ-КОЛОРО № 3»

Натуральний барвник для стабілізації кольору при виробництві всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу сосисок, сардельок, варених ковбас та м'ясомістких продуктів.

«СМОЛЛ-КОЛОРО № 3» підсилює та стабілізує натуральний колір м'яса, покращує товарний вигляд і колір готових продуктів різної цінової політики (низька, середня, висока) та забезпечує стабільний колір.

Склад: декстроза, антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), мука червона рисова, ферментована культурами «Monascus Red», «кармін» (Е 120)

Дозування: 80-100 г/100 кг м'ясної сировини



«СМОЛЛ-КОЛОП № 4»

Натуральний барвник, композиція формених елементів свинячої крові, рисового борошна, ферментованого грибовими культурами «*Monascus purpureus*» і карміну, призначений для стабілізації кольору при виробництві напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів.

Склад: білки тваринні (свинячі), борошно рисове, ферментоване грибовими 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-КОЛОП № 4» можна використовувати для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти



Барвник «КАРМЕЛІН»

Використовується в м'ясній промисловості для підфарбовування натуральних оболонок ззовні від світло-коричневого до темно-коричневого кольору. Не містить ГМО.

Склад: барвники: «цукровий колер IV» (E 150d), «екстракти аннато» (E 160b),
носії: вода.

Дозування: рекомендується розводити водою у співвідношенні від 1:1 до 1:10 в залежності від бажаного ефекту.



«Ферментований рис 1500» (2 види в асортименті)

Склад: борошно рисове, ферментоване грибовими культурами «*Monascus purpureus*».

Дозування: дозування барвника залежить від кількості ферментованих одиниць, кількість ферментованих одиниць – 1500:

- 1) **Дозування:** 50-100 г/100 кг маси фаршу,
- 2) **Дозування:** 10-80 г/100 кг маси фаршу