

1. БІЛКИ**1.1. ТВАРИННІ БІЛКИ - БІЛКОВІ СТАБІЛІЗАТОРИ, без ГМО**

Назва	Застосування
Високо-функціональний тваринний білок СканПро™ Т 90/100 ГРАНУЛИ 1:10	Зв'язування води 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15, гель - 1:15. ЗАМІНА СОЄВИХ ГРАНУЛ! «СканПро™ Т 90/100» - це відмінна альтернатива соєвим гранулам, при цьому тваринні білки мають значно вищу якість, ніж рослинні. Вміст протеїну в «СканПро™ Т 90/100» – 92-97%. В в/к, н/к, с/к гранули зі СканПро™ Т 90/100 - 1:10. Заміна м'ясосировини у вигляді гранул до 20%. В варенні ковбаси, напівфабрикати - у вигляді гелю 1: 13-15. Заміна м'ясосировини до 20%. БЖЕ – 1:15:15 з будь-яким жиром. Заміна м'ясосировини до 20%. Застосування в сухому вигляді безпосередньо в кутер в кількості 1-3% до маси фаршу.
Високо-функціональний тваринний білок СканПро™ МП 95	Зв'язування води 1:20. Зв'язування жиру 1:15-20. БЖЕ - 1:20:20, гель - 1:15-20. Можливе застосування в сухому вигляді безпосередньо в кутер в кількості 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Сфера застосування: ін'єктовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%), сосиски, сардельки, варені, в/к, н/к, ліверні ковбаси та паштети (нарізваної і мажучої консистенції). Завдяки своїм властивостям добре зв'язувати вологу, СканПро™ МП 95 зменшує виділення вологи у вакуумних упаковках, знижуючи ризик мікробіологічних проблем. Використовується для наводнення м'яса на 40-50% із заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%. У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.
Високо-функціональний тваринний білок СканПро™ Т 95	Зв'язування води 1:20. Зв'язування жиру 1:15-20. БЖЕ - 1:20:20, гель - 1:15-20. Можливе застосування в сухому вигляді безпосередньо в кутер в кількості 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Сфера застосування: ін'єктовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%), сосиски, сардельки, варені, в/к, н/к, ліверні ковбаси та паштети (нарізваної і мажучої консистенції). Завдяки своїм властивостям добре зв'язувати вологу, СканПро™ Т 95 зменшує виділення вологи у вакуумних упаковках, знижуючи ризик мікробіологічних проблем. Використовується для наводнення м'яса на 40-50% із заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%. У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.
Високо-функціональний тваринний білок СканПро™ Т 92/СФ	Зв'язування води 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15, гель - 1:15. Можливе застосування в сухому вигляді безпосередньо в кутер в кількості 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Білок добре розчиняється в холодній воді. Сфера застосування: емульговані продукти (варені ковбаси, сосиски, сардельки, шпикачки та м'ясні хліби, в/к і н/к ковбаси, ліверні продукти - паштети, що нарізуються і намазуються, ліверні ковбаси), ін'єктовані і реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%). Краще застосовувати у варені ковбаси, шинки в оболонках, для ін'єктування. Використовується для наводнення м'яса на 40-50% із заміною у всіх видах ковбас до 30%. В тісто при виробництві пельменів, вареників, чебуреків - 300-500 г сухого білка на 100 кг тіста. У сухому вигляді змішують з борошном. Запобігає розтріскуванню тіста після заморожування. У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.

1.2. «Тэфайбр» - СОЄВІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА (КЛІТКОВИНА). Не містить ГМО - продуктів.

Зв'язування води 1: 5-7. Зв'язування жиру 1: 5. Нейтральний за кольором, без смаку та запаху харчовий наповнювач, 60% їстівних харчових волокон, 20% сирого протеїну.

2. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТМ «СМОЛЛ» (ТЗОВ «ВТР») власного сертифікованого виробництва.**2.1. ЕМУЛЬГАТОРИ ТА СТАБІЛІЗАТОРИ** для виробництва варених ковбас, сосисок, сардельок, напівкопчених ковбас, шинок в оболонці. Не містять ГМО-продуктів.

Суміш харчова суха «Емулін»	Склад: стабілізатор консистенції крохмаль картопляний, згущувач гуарова камідь Е 412, суміш молочних білків, стабілізатор триполіфосфат натрію Е 451, сіль кухонна Дозування: 10-30 г/кг фаршу. Зв'язування жиру 1: 5 Зв'язування води 1: 6 -7. Вносити в сухому вигляді в кінці процесу кутикування на жирну сировину	Емульгатор-стабілізатор «Емулін» - високоякісний продукт українського виробництва за доступною ціною та з відмінними стабілізуючими властивостями. Якщо у Вас підтікають ковбасні вироби, додайте понад рецептури 1-2 кг «Емуліну» і Ви усунете Вашу проблему! Використовується при виробництві сосисок, сардельок, варених, н/к, в/к, ліверних ковбас, паштетів і напівфабрикатів. «Емулін» має ряд суттєвих переваг: -відмінні емульгуючі і стабілізуючі властивості; -надає високу стійкість м'ясній емульсії; -збільшує вихід готового продукту, зменшує втрати при термообробці; -покращує смак готового продукту, має легкий молочний смак;
------------------------------------	--	---

		-може застосовуватися замість соєвого ізоляту (тільки не для гранул), оскільки має більш високу гідратацію та жирозв'язування, але при цьому володіє більш низькою вартістю, у порівнянні з ізолятами.
Суміш харчова суха - «Промулін Б 16 Мілк» - «Промулін Б 16 Фляйш»	Склад: крохмаль картопляний, стабілізатор білковий, суміш молочних білків , стабілізатор триполіфосфат натрію Е 451, згущувач гуарова камедь Е 412, ароматизатор вершків харчовий (в «Промулін Б 16 Мілк») або ароматизатор м'яса харчовий (в «Промулін Б 16 Фляйш»), сіль кухонна Дозування: 5-10 г/кг маси фаршу або 1 частина «Промулін Б 16 Мілк» (або «Промулін Б 16 Фляйш») і 15 частин води «Промулін Б 16 Мілк» або «Промулін Б 16 Фляйш» вносити у сухому вигляді в кінці процесу кутерування або перемішування фаршу на жирну сировину.	У складі емульгаторів-стабілізаторів «Промулін Б 16» вдало підібраний набір молочних та тваринних білків у поєднанні з камедями, що дозволяє надійно зв'язати всю вологу вже в кутері. Володіють не тільки відмінними стабілізуючими властивостями, але й виступають як відмінні емульгатори. Рекомендуються при виготовленні, в першу чергу, напівкопчених, варено-копчених ковбас, а також сосисок, сарделок, варених, ліверних ковбас, паштетів. «Промулін Б 16 Мілк» має молочний смак; «Промулін Б 16 Фляйш» має м'ясний аромат.

2.2. АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-АРОМА» використовуються для виробництва сосисок, сарделок, варених, в/к, н/к, шинкованих продуктів в оболонках, делікатесних продуктів із м'яса та птиці, напівфабрикатів.

Назва	Склад	Призначення, напрямок смаку
АЛЬПІЙСЬКА	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець), Е 621, гідролізат соєвого білка , гідролізат рослинного білка, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону, часнику (містить молоко)), композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку і аромату, екстракт чорного перцю, носії: мука рисова, сіль кухонна, глюкоза, жир рослинний, Е 551 Дозування: 10-11 г/кг маси фаршу	Спеціально підібрана <u>композиція спецій і аромату свинини</u> , рекомендується для н/к і в/к ковбас, яким слід надати легкого смаку і аромату свинини
АРОМАТ М'ЯСНИЙ	Ароматичні речовини (смак і аромат м'яса), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: 1,5-2г/кг маси фаршу – в ковбасних виробках, 1-1,5 г/кг в напівфабрикатах	Ароматична універсальна композиція, яка дозволяє <u>підсилити смак та аромат м'яса</u> , для всіх видів ковбасних виробів, шинок в оболонках, виробів з м'яса птиці, ММД
БІРШИНКЕН	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, паприка), композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку та аромату чорного перцю, чілі, часнику, м'яса (містить молоко), підсилювачі смаку та аромату (Е 621, Е 631, Е 627), гідролізат соєвого білка , гідролізат рослинного білка, носії: мальтодекстрин, мука рисова, сіль кухонна, рапсова олія, глюкоза, жир рослинний, антизлежувач Е 551 Дозування: до 6 г/кг маси фаршу	Для виробництва всіх видів ковбасних виробів та копченостей, <u>в першу чергу, шинкових продуктів в оболонках</u> , делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів
ПЕРЕЦЬ 2S	Мальтодекстрин, ароматизатор чорного перцю, композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку та аромату (містить молоко), сіль кухонна Дозування: : 50% по відношенню до дозування меленого чорного перцю або 0,5 г/кг маси фаршу	Добавка містить <u>ароматизатор чорного перцю</u> . Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, а також для напівфабрикатів
ПРИПРАВА ЧАСНИКОВА	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник), мальтодекстрин, підсилювач смаку та аромату глутамат натрію Е 621, гідролізат білка (гідролізат соєвого білка , дріжджовий гідролізат), сіль кухонна Дозування: до 5 г/кг маси фаршу	<u>Завершальна нота часнику надасть виражений смак і аромат всім видам ковбасних виробів, шинкам в оболонках, напівфабрикатам, делікатесним виробам з м'яса, птиці та субпродуктів</u>
ГРУБО МЕЛЕНІ СПЕЦІЇ ПРЯНА	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця , паприка), Е 621, гідролізат соєвого білка , Е 300, носії (декстроза, сіль кухонна), аромат м'яса, діоксид сірки Е 220 Дозування: до 6 г/кг маси фаршу	<u>Грубо мелені спеції підійдуть, в першу чергу, для ковбас типу «домашня»</u> , збагатять смак і аромат всіх видів ковбасних виробів, шинок в оболонках, напівфабрикатів, делікатесних виробів з м'яса, птиці та субпродуктів
РУЛЬКА	Ароматичні речовини (смак та аромат шинки, бекону та диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, дріжджовий екстракт, мальтодекстрин Дозування: до 1,7 г/кг маси фаршу	<u>Приємний яскраво виражений смак свинини та диму</u> дозволяє використовувати дану добавку при виробництві м'ясних делікатесів і всіх видів ковбасних виробів
АРОМАТ БЕКОНУ ТА ДИМУ	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону і диму (містить молоко)), спеціальна композиція	Яскрава композиція <u>ароматів м'яса, бекону та диму</u> надасть всім видам ковбасних виробів,

СМОК	натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: до 1-2 г/кг маси фаршу	шинковим продуктам в оболонках, делікатесним продуктам з м'яса та птиці, напівфабрикатам тонкий аромат і насичений смак
ЧІКЕН МАСКЕР МДМ	Ароматичні речовини (смак і аромат м'яса та диму (містить молоко)), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: до 2 г/кг маси фаршу	Добавка маскує небажані присмаки дешевої сировини, наприклад, ММО, шкурки, сої. Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів із великою заміною м'ясної сировини
НОВИНКА ШИНКА УКРАЇНСЬКА	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону і диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, дріжджовий екстракт, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: до 2 г/кг маси фаршу або 0,5 кг/100 кг розсолу	Насичена композиція ароматичних речовин надасть, в першу чергу, <u>делікатесним продуктам з м'яса та птиці</u> , а також всім видам ковбасних виробів, шинковим продуктам в оболонках, напівфабрикатам приємний аромат м'яса, бекону та диму
НОВИНКА ШИНКА ШЛЯХЕТСЬКА	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, паприка), підсилювачі смаку та аромату (Е 621, Е 631, Е 627), гідролізат соєвого білка, гідролізат рослинного білка, ароматизатор чилі, м'яса (містить молоко), носії: мальтодекстрин, мука рисова, сіль кухонна, рапсова олія, глюкоза, жир рослинний, антизлежувач Е 551 Дозування: до 2 г/кг маси фаршу	Гармонійне поєднання чорного перцю, паприки і ароматизаторів чилі і м'яса придасть вашим виробам
ЯЛОВИЧИНА	Ароматичні речовини (смак та аромат яловичини, м'яса), Е 621, спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку (містить молоко), витяжка молочних білків , носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: 2-2,5 г/кг маси фаршу	Дана смако-ароматична композиція рекомендується для всіх видів ковбасних виробів, в яких <u>необхідно підкреслити або підсилити смак і аромат яловичини</u>

2.3. КОМПЛЕКСНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-ФОС» використовуються для виробництва сосисок, сарделек, в/к, н/к ковбас, шинкових продуктів в оболонці, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, напівфабрикатів

МОЛОЧНА ПІДСИЛЕНА	Спеції мелені та екстракти спецій (кардамон, мускатний горіх, часник (містить діоксид сірки Е 220), паприка), молочні білки , Е 451, Е 621, Е 316, Е 301, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса), гемоглобін крові, Е 120, носії (декстроза, рисове борошно, сіль кухонна), Е 551 Дозування: до 10 г/кг маси фаршу	Сбалансована суміш спецій рекомендується для виробництва варених ковбасних виробів з <u>вираженням молочно-вершковим</u> смаком типу «Молочна»
МУСКАТНА НАПІВКОПЧЕНА	Спеції мелені (чорний перець, мускатний горіх, кардамон), Е 450, декстроза, Е 621, Е 300, Е 316, спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для посилення смаку (містить молоко) Дозування: до 8 г/кг маси фаршу	Класичний смак і аромат ковбаси типу «Московська»
САРДЕЛІ ПІКАНТНІ	Спеції мелені та екстракти спецій (мускатний горіх, перець чорний, паприка, коріандр, імбир, часник, духмяний перець, маїс), Е 451, Е 452 (до 10% Р ₂ О ₅), підсилювачі смаку та аромату (Е 621, Е 631), гідролізат соєвого білка, Е 301, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, диму, чорного перцю, часнику), композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку та аромату, носії (сіль кухонна, глюкоза, декстроза, мальтодекстрин, крохмаль, борошно рисове, рослинний жир), Е 551 Дозування: до 10 г/кг маси фаршу	Суміш спецій і їх екстрактів (мускатний горіх, чорний і духмяний перець, коріандр) надасть, в першу чергу, сарделькам , класичний смак і аромат

2.5. ДОБАВКИ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ

Стабілізуючий препарат з трансглютаміназою «СМОЛЛ-ТГ 60»	Склад: трансглютаміназа, соняшникова олія, мальтодекстрин Дозування: 0,5-1 г/кг м'ясної сировини	Дана технологічна добавка <u>призначена для покращення консистенції та кусаємості в різних м'ясних продуктах</u> . Це - стабілізуючий препарат, який може використовуватися для варених, н/к і в/к ковбасних виробів зі свинини, яловичини, телятини і м'яса птиці, суттєво підвищує щільність ковбас, покращує в готових виробах кусаємість, надає сосискам і сарделькам бажаний хрускіт. Містить <u>закапсульовану трансглютаміназу</u> , яка володіє особливо високою <u>стійкістю до окислення</u> , що дає можливість працювати з будь-якими інгредієнтами. Не містить лактозу та інші алергенні добавки. Добавка є безпечною для здоров'я людини, дає можливість зменшити в м'ясних продуктах використання карагенанів, фосфатів, камедей, емульгаторів. «СМОЛЛ-ТГ 60» забезпечить виготовлення продуктів зі стабільною якістю, <u>без індексу «Е»</u>
Стабілізуючий	Склад: трансглютаміназа	«СМОЛЛ-ТГ 80» - це стабілізуючий препарат з трансглютаміназою <u>для</u>

препарат з трансглютаміназою «СМОЛЛ-ТГ 80»	(активність 85-120 ц/г), мальтодекстрин Дозування: до 0,1 кг /100кг м'ясної сировини Дозування залежить від виду м'ясної сировини та бажаного технологічного ефекту в сухому вигляді. Додавати на першому етапі процесу кутерування, перемішування або масування	покращення консистенції і «кусаємості» при виробництві сосисок, сардельок, варених ковбасних виробів, реструктурованих шинок. «СМОЛЛ-ТГ 80» добре працює з білками різного походження (рослинними, тваринними, казеїном, міоглобуліном і т.д.). Натуральне утворення «швів» між білками під дією фермента трансглютамінази, надає готовим продуктам еластичності, пружності, монолітності, «кусаємості» (до легкого хрусту) З «СМОЛЛ-ТГ 80» ковбасні вироби мають хорошу «глянцеву» текстуру, покращується нарізуваність і пакування при сервірувальній нарізці та вакуумуванні продуктів. Дає можливість знизити собівартість завдяки можливості зменшити використання в рецептурах карагенанів, фосфатів, камедей, емульгаторів. Ще одним важливим фактором є те, що використання «СМОЛЛ-ТГ 80» в продуктах <u>безпечно для здоров'я людей і не містить ГМО</u>
Добавка харчова стабілізуюча білкова «СМОЛЛ-ПРО № 2»	Склад: тваринний білок, стабілізатори (Е 401, Е 450), трансглютаміназа, носій: мальтодекстрин Дозування: 1-3% в сухому вигляді. Вологоутримуюча здатність добавки 1:20, зв'язування жиру – 1:20	«СМОЛЛ-ПРО № 2» - емульгуюча холодним способом і термічно стабільна білкова суміш на основі тваринних білків і альгінату для виробництва, в першу чергу, сардельок, сосисок, які проходять повторну термообробку, а також для варених, напівкопчених ковбасних виробів, напівфабрикатів. «СМОЛЛ-ПРО № 2» рекомендується використовувати як стабілізуючу функціональну добавку при виробництві ковбас різного цінового сегменту. - Суміш термостабільна, тому готові вироби (сосиски, сардельки і т.д.) при повторній термообробці (підігріві, жарці, варці) НЕ ВТРАЧАЮТЬ ТВЕРДІСТЬ, ЕЛАСТИЧНІСТЬ, ТОВАРНИЙ ВИГЛЯД
Засіб для ін'єктування «СМОЛЛ-ШИНКА УНІВЕРСАЛ 60»	Склад: згущувач Е 407а, стабілізатор Е 451 (до 23,4% Р₂О₅), соєва клітковина, тваринний білок, глюкоза, антиоксидант Е 316, ароматизатори м'яса та часнику	«СМОЛЛ-ШИНКА УНІВЕРСАЛ 60» використовується для ін'єктування ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ (філе, четверті, крила) з ін'єкцією на 150-175%. Це - фосфатомістка добавка, яка містить карагенан, тваринні білки, рослинні волокна. Збалансована композиція компонентів підвищує вологоутримуючу здатність білків м'яса, стабілізує колір та підсилює смак продукту. Переваги: - сприяє кольороутворенню та стабілізації кольору; - готовий продукт має мінімальні розриви з'єднувальної тканини і «не плаче» у вакуумній упаковці; - препарат простий та зручний у використанні, добре розчиняється при приготуванні розсолу; - забезпечує стабільну якість готового продукту. Дозування: до 3,3 кг на 100 кг розсолу при 150-175 % ін'єктуванні
Засіб для ін'єктування «СМОЛЛ-ШИНКА 80»	Склад: згущувачі (Е 407а, Е 425), стабілізатор Е 451 (до 23,4% Р₂О₅), соєва клітковина, тваринний білок, глюкоза, антиоксидант Е 316, ароматизатори м'яса та часнику	«СМОЛЛ-ШИНКА 80» рекомендується, в першу чергу, для виготовлення варено-копченої: - грудинки з ін'єкцією на 150-160%; - тазостегнової, лопаткової, філейної частин з ін'єкцією на 160-185%; - варено-копчених делікатесів із м'яса птиці (філе, четверті, крила) з ін'єкцією на 150-175%. Це збалансована композиція фосфату, карагенану, тваринних білків, рослинних волокон, конжакової камеді, яка підвищує вологоутримуючу здатність білків м'яса, стабілізує колір та підсилює смак при виробництві м'ясних делікатесів та вітчинних продуктів в оболонках. Використання «СМОЛЛ-ШИНКА 80»: - дозволяє збільшити вихід готового продукту; - забезпечує незначний відсоток втрат під час формування; - покращує текстуру; - сприяє кольороутворенню та стабілізації кольору; - готовий продукт має мінімальні розриви з'єднувальної тканини і «не плаче» у вакуумній упаковці; - препарат простий та зручний у використанні, добре розчиняється при приготуванні розсолу; - забезпечує стабільну якість готового продукту. Дозування: до 3,5 кг на 100 кг розсолу при 160-185% ін'єктуванні
Засіб для ін'єктування «СМОЛЛ-ШИНКА 100»	Склад: згущувачі (Е 407а, Е 425), стабілізатор Е 451, соєвий білок, соєва клітковина, тваринний білок, глюкоза, антиоксидант Е 316, трансглютаміназа, ароматизатори м'яса та часнику, мальтодекстрин	Фосфатомістка добавка, яка містить карагенан, тваринні та рослинні білки, рослинні волокна для приготування універсального розсолу для ін'єктування копченостей із м'яса птиці. Збалансована композиція компонентів підвищує вологоутримуючу здатність білків м'яса, стабілізує колір та підсилює смак продукту СМОЛЛ-ШИНКА 100» рекомендується, в першу чергу, для виготовлення варено-копчених виробів з високими виходами готових продуктів: - грудинки при ін'єктуванні на 160-170% вихід 125-132%; - м'ясних делікатесів (шинка, лопатка, балик) при ін'єктуванні на 190-200% вихід 150-155% Прослойка в грудинці щільна, продукти сухі на зрізі, «не плачуть» у вакуумній упаковці. Дозування: до 4,8 кг на 100 л розсолу при 160-200% ін'єктуванні

3. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ

Назва	Склад
СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОП № 1	Натуральний барвник для всіх видів варених ковбасних виробів. «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОП №1» - це натуральний, не алергенний харчовий барвник, який надає продуктам природний, насичений, рівномірний і, що особливо важливо, стабільний колір. Одна з переваг цього барвника в тому, що його колір стійкий до дії світла і температури . Продукт зі «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОП №1» не втрачає свій колір навіть при повторній термообробці (варці) в готових продуктах. Легко декларується як натуральний продукт без індексу «Е». Склад: мука червона рисова, ферментоване культурами «Monascus Red», декстроза Дозування: до 20 г/100 кг маси фаршу
СМОЛЛ-КОЛОП № 2	Білки свинячої крові для посилення кольору при виробництві всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів. Склад: білки тваринні (свинячі), декстроза Дозування: - для варених ковбас, сосисок і сардельок - 1-3 г/кг маси фаршу; - для напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів – 1-2 г/кг маси фаршу; - 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 кг розсолу
СМОЛЛ-КОЛОП № 3	Натуральний барвник для стабілізації кольору при виробництві всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу сосисок, сардельок, варених ковбас та м'ясомістких продуктів. «СМОЛЛ-КОЛОП № 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. «СМОЛЛ-КОЛОП № 4» покращує товарний вигляд і колір готового продукту та забезпечує стабільний колір в процесі зберігання. Склад: білки тваринні (свинячі), борошно рисове, ферментоване грибовими культурами «Monascus purpureus», декстроза, антиоксидант ізоаскорбат натрію Е 316, кармін Е 120 Дозування: до 200 г/100 кг м'ясної сировини
СМОЛЛ-КОЛОП № 5 НОВИНКА	Натуральний барвник, який рекомендується, в першу чергу, для грудинки, делікатесних продуктів з м'яса, шинкових продуктів в оболонках. Склад: білки тваринні (свинячі), декстроза, антиоксидант ізоаскорбат натрію Е 316, мука червона рисова, ферментована культурами «Monascus Red», кармін Е 120 Дозування: 70 г/100 кг розсолу
Кармелін	Використовується для підфарбовування натуральних оболонок ззовні від світло-коричневого до темно-коричневого кольору. Склад: барвники: «цукровий колер IV» (Е 150d), «екстракти аннато» (Е 160b), носії: вода Не містить ГМО. Дозування: рекомендується розводити водою у співвідношенні від 1:1 до 1:10 в залежності від бажаного ефекту

4. ОСВІЖУВАЧІ. КОНСЕРВАНТИ

Харчова добавка «Сумекс» арт.1019201	Склад: ароматизатор м'яса, екстракти спецій (кардамон, духмяний перець)	Спеціальна композиція спецій та ароматизаторів для всіх видів м'ясних і ковбасних виробів, застосовується для зменшення небажаного присмаку сої, МДМ, шкірки і т.п. Особливо для ковбас з великою кількістю курячого м'яса. Рекомендується додавати в дешеві рецептури з великою заміною м'ясної сировини на початку процесу кутерування (перемішування) на ту сировину, смак якої бажано приховати. У дорогих рецептурах рекомендується тільки там, де є соя, шкірка. Рекомендується для паштетів і ліверних ковбас для усунення смаку гіркоти печінки. Дозування: 3-5 г/кг маси фаршу
Харчова добавка «Фрішмакс»	Склад: стабілізатор Е 262 ацетат натрію, регулятор кислотності Е 301 аскорбат натрію	Має властивості консерванту. Використовується при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, напівкопчених і варено-копчених ковбас, копченостей, напівфабрикатів. Дозування: 2-3 г/кг маси фаршу; 200-300г/ 100кг розсолу

5. ПРОДУКЦІЯ фірми «НУБАССА» («NUBASSA Gewürzwerk», Німеччина)

5.1. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

ПРИМІТКА:

- **приставка «CL»** у назві добавки вказує на те, що вона **не містить у своєму складі глутамату натрію, лактозу, глютен, молочний білок, штучні барвники та консерванти;**
- **приставка «AF»** у назві добавки вказує на те, що вона не містить у своєму складі алергени, які необхідно декларувати.

Назва	Склад	Доз-ня, г/кг маси фаршу
-------	-------	-------------------------

Баварія Вурст Еко Компаунд арт.1019591	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450 пірофосфат натрію, декстроза, Е 300 аскорбінова кислота, Е 316 ізоаскорбінат натрію, Е 621	До 9
Боквурст Еко арт.1026201	Білий перець, чорний перець, часник, екстракти спецій (кардамон, коріандр), Е 450 пірофосфат натрію, декстроза, Е 300 аскорбінова кислота, Е 316, Е 621	До 12
Бременер Вурст Еко арт.1022106	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, духмяний перець), ароматизатор м'яса, Е 450 (до 17% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621	До 10
Докторська 2 Вурст арт.1019131	Коріандр, мускатний горіх, білий перець, імбир, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450 (до 15% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Для виробництва варених ковбас типу «Докторська»	До 10
Карпатська Компаунд арт.1019845	Стабілізатор Е450(iii) (до 16% P ₂ O ₅), декстроза, спеції мелені та екстракти спецій (часник, чили, мускатний горіх), сіль кухонна, Е 621, ароматизатор м'яса, антиокислювачі (Е 300, Е 301). Рекомендується, в першу чергу, для напівкопчених і варено-копчених ковбас	До 7
Краківська по-польськи АФ арт.1019845	Стабілізатор Е 450(iii) (до 16% P ₂ O ₅), спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), декстроза, Е 621, сіль кухонна (9,8%), антиокислювачі (Е 300, Е 301) Для виробництва напівкопчених ковбас типу «Краківська»	До 8
Краківська Вурст Еко Компаунд арт.1019572	Спеції (чорний перець, часник, духмяний перець), екстракт чорного перцю, Е 450 (до 15% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Для виробництва ковбаси «Краківська»	До 10
Любительська 1 Вурст Еко арт.1022104	Екстракти спецій (чорний перець, духмяний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450 (до 19% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Має смак та аромат Любительської ковбаси	До 9
Мільхвюрстхен Стандарт арт.1025101	Паприка, часник, екстракти мускатного горіху, духмяного перцю, ароматизатор м'яса, декстроза, Е 450 (до 21% P ₂ O ₅), Е 300, Е 316, Е 621 Ідеально підходить для сосисок, сардельок	До 8
Московська Вурст Стандарт Компаунд арт.1023006	Чорний перець, мускатний горіх, кардамон, Е 450 (до 19% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Яскраво виражений смак мускатного горіха та кардамону	До 9
Одеська Вурст Стандарт Компаунд арт. 1023002	Спеції мелені (чорний перець, духмяний перець, часник), стабілізатор Е 450(iii) (до 19% P ₂ O ₅), декстроза, Е 621, антиокислювачі (Е 300, Е 316), рапсова олія Рекомендується для всіх видів ковбасних виробів	До 9
Паровка комбі арт.1019555	Спеції (білий перець, гірчиця, селера), екстракти спецій (кардамон, паприка), декстроза, Е 450 (до 19% P ₂ O ₅), Е 621, Е 300, Е 316, дріжджовий екстракт Для варених ковбас, сосисок і сардельок	До 8
Російська Вурст Еко Компаунд арт.1022105	Часник, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450 (до 17% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Пряний смак. Додавати на початку процесу кутерування	До 10
Салям де Вара Компаунд арт.170600	Стабілізатор Е 450(iii) (до 17% P ₂ O ₅), сіль кухонна, ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО, декстроза, спеції (коріандр, аніс), регулятори кислотності: Е 330, Е 575; антиокислювачі: Е 300, Е 316; екстракти спецій (перець чілі, часник, мускатний горіх, тмін). Рекомендується для напівкопчених і варено-копчених ковбас	До 8
Сервелат Вурст арт.1023007	Стабілізатор Е 450, декстроза, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, кардамон), Е 621, Е 300, Е 316 Для виробництва ковбас типу «Сервелат»	До 8
Таллінська Вурст арт.1023001	Чорний перець, часник, екстракт коріандру, Е 450 (до 19% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621	До 9
Фляйшвурст Компаунд АФ арт. 1019811	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, мускатний горіх), Е 450 iii (до 17% P ₂ O ₅), ароматизатор м'яса, Е 300, Е 330, Е 316, Е 472с, Е 621, носії: декстроза, сіль кухонна	До 10

5.2. ДОБАВКИ ДЛЯ КОВБАС по ДСТУ

Сосиски Сімейні ДСТУ арт.1019760	Спеції мелені: білий перець, гірчиця , екстракти спецій (перець чорний, мускатний горіх, часник, паприка, декстроза)	До 4
Часникова Паста CL арт.552010	Часник, сіль харчова, декстроза, питна вода, Е 300. Додавати під час процесу кутерування або перемішування Дозування: в розсоли для копченостей - 300г/100кг розсолу; для в/к, н/к ковбас - 300г/100кг маси фаршу; для варених ковбас— від 200г/100кг маси фаршу, для сосисок, сардельок - 100-150г/100кг маси фаршу	

5.3. ПРИПРАВИ (без фосфатів)

Брювурст арт. 1012201	Часник, прянощі (селера), Е 621, екстракти спецій (мускатний горіх, духмяний перець, паприка). Для виробництва всіх видів ковбасних виробів (в т.ч. грилевих ковбас), шинкових продуктів в оболонці, делікатесних виробів з м'яса та субпродуктів	До 3
Вюрстхен Тойфлі арт. 1019434	Спеції (перець чилі, паприка, перець чорний), екстракти спецій (паприка, перець чилі), декстроза, прянощі (селера), рослинна олія. Для н/к ковбас типу «Домашня по-польськи»	До 30
Валенсія CL/AF арт. 653061	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, перець чорний, перець білий, мускатний горіх), декстроза, глюкоза, цукор, антиоксидант «аскорбат натрію» (Е301). Не містить в своєму складі глутамату натрію і алергенів	До 12
Кабаноссі арт. 653061	Спеції (чилі, імбир, паприка, кмин, білий перець, мускатний горіх, ГІРЧИЦЯ), декстроза, Е 621 Для ковбасок напівкопчених типу «Мисливські»	До 4
Кьофте CL/AF арт. 1019824	Спеції мелені і екстракти спецій (цибуля, паприка, часник, кумін, перець чилі, гвоздика), декстроза. Для виробництва продуктів з рубленого м'яса яловичини, баранини і птиці	30-35
Мускателло ДСТУ арт. 1019527	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300 Виразений аромат мускатного горіха	1-1,5
Мортаделла Спайс AF арт. 1019085	Сіль харчова, спеції мелені (імбир), декстроза, ароматизатори м'яса і диму, Е 621, екстракти спецій (перець чилі, перець духмяний, кардамон), дріжджовий екстракт	До 5
Пеппер Кнакер арт. 653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чилі), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, Е 472с, Е 316, Е 330. Вміст декстрази до 20%. Для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас	До 13
Ровурст Преміум арт. 653050	Спеції (селера), екстракти чорного перцю, білого перцю, ароматизатори саямі і диму, Е 316, декстроза. Вміст декстрази – 29%. Для с/к, с/в ковбас	До 11
Паприка 3000 FE-рідка-CL/AF арт. 554000	Глюкозний сироп, екстракт паприки (3%) Натуральний екстракт паприки, застосовується для покращення смаку і кольору при виробництві напівкопчених, варено-копчених, сирокочених/сиров'ялених ковбас, а також при приготуванні різних м'ясних і овочевих блюд, супів, соусів, салатів	1-2
7 трав арт. 534100	Трави (зелена цибуля, петрушка, гранульована паприка, кріп) Для приправи м'ясних, ковбасних делікатесів, салатів, соусів і т.д	За смаком

5.4. АРОМАТИЗАТОР

Саямі Арома Медітерран CL арт. 521117	Ароматизатори м'яса і саямі, мальтодекстрин, сіль харчова, масло кокосового горіха. Дозування: 0,5 - 1 г/кг маси фаршу
Фумал П (Н) арт. 443605	Натуральний ароматизатор диму, декстроза. Дозування: 1 г/кг маси фаршу або за смаком

5.5. «Нубассін-Рекорд (Н)» (арт. 430005) - **ДОБАВКА ДЛЯ СИРОКОПЧЕНИХ та СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС на ГДЛ-основі ДЛЯ ШВИДКОГО ДОЗРІВАННЯ за 7-10 днів, а також напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів.**

Засіб з ГДЛ без вмісту спецій, забезпечує швидке дозрівання. Використовується для виробництва с/к, с/в, в/к і н/к ковбасних виробів. Склад: без спецій, Е 575 глюконо-дельта-лактон (ГДЛ-57%), декстроза, Е 300	Додавати під час процесу кутикування: 1. Для с/к і с/в ковбас: до 10 г/кг фаршу 2. Для в/к, н/к ковбас: 5 г/кг фаршу
--	--

Переваги використання «Нубассін-Рекорд (Н)»:

- В «Нубассін-Рекорд (Н)» посилене кольороутворення, яке відбувається рівномірніше, швидше й інтенсивніше. Процес кольороутворення закінчується протягом 6 годин;
- за 6 год. pH-рівень вирівнюється до 4,9-5,1;
- Як правило с/к, с/в ковбаси, які виготовляються з ГДЛ, мають особливість: під час зберігання через 3-8 тижнів у них з'являється специфічний присмак. За рахунок компонентів, які входять до складу "Нубассін-Рекорд (Н)", pH-рівень не знижується нижче, ніж 4,8 і тим самим збільшуються терміни зберігання. Типова кислинка не проявляється!

ПЛАН ШВИДКОГО ДОЗРІВАННЯ ковбасних виробів з «Нубассін-Рекорд (Н)» (арт. 430005)

День	
------	--

1	Після формування залишити продукт при t +16 - + 18°C на 12-24 години в залежності від діаметру батона.
2	Сушка при t +22° С
3	Сушка при t +22° С
4	Сушка при t +24° С з копченням 10-15 мин.
5	Сушка при t +24° С з копченням 10-15 мин.
6	Сушка при t +18 ° С
7-10	Сушка при t 13 ° С протягом 3 діб в залежності від діаметру батона.

Ковбасні вироби з добавками ТЗОВ «ВТР» виробляються згідно ТУ У 15.1-33381354-007:2012 «Продукти зі свинини, яловичини, конини та птиці варені, копчено-варені, варено-запечені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені та сиров'ялені». В ковбасних виробках, виготовлених по наших ТУ з «Нубассін-Рекорд (Н)», волога не регламентується!

СМАКОВІ ДОБАВКИ, які можна використовувати з «НУБАССІН-РЕКОРД (Н)» арт.430005 для с/к и с/в ковбас:

Назва	Склад	Доз-ня г/кг маси фаршу
Валенсія СЛ/АФ арт.653061	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, перець чорний, перець білий, мускатний горіх), декстроза, глюкоза, цукор, антиоксидант «аскорбат натрію» (Е301). Не містить в своєму складі глутамату натрію і алергенів	До 12
НОВИНКА Саламі Арома Медітерран СЛ арт.521117	Ароматизатори м'яса і салами, мальтодекстрин, сіль харчова, масло кокосового горіха.	0,5 - 1
Пеппер Кнакер арт.653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чилі), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, емульгатор Е 472 с, Е 316, Е 330 Вміст декстрози – до 20%	До 13
Ровурст Преміум арт. 653050	Спеції (селера), екстракти чорного перцю, білого перцю, ароматизатори салами і диму, Е 316, декстроза. Вміст декстрози – 29%. Для с/к, с/в ковбас	До 11

Примітка: Смакові добавки, в артикулі яких стоять першими цифри 65... не містять у своєму складі ГДЛ.

5.6. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ

Нуба-Ро-Пек WL/PH арт.423300	Екстракти спецій (чорний перець, ялівець), ароматизатор диму, ароматизатор бекону, сахароза, глюкоза, декстроза, сіль харчова, Е 316, Е 450 (до 2% P ₂ O ₅), Е 330	11 г/кг кінцевого продукту
АКТУАЛЬНО ДЛЯ СИРОКОПЧЕНИХ ПРОДУКТІВ Нуба-Ро-Пек Райфекуль- турен арт.471000	Культури для дозрівання. Суміш спеціально підібраних мікроорганізмів для виробництва с/к м'яса комбінованим, сухим та вологим методом посолу під вакуумом. Використання: комбінація арт. 423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH та культури для дозрівання «Нуба-Ро-Пек Райфекультурен» використовується для виробництва с/к и с/в м'ясних делікатесів різними методами посолу. Склад: Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus і Pediococcus Pentosaceus, сахароза	0,3 г/кг маси фаршу
Чемен Рот СЛ арт.1019740	Спеції (пажитник, паприка, перець чилі), декстроза, харчова сіль (6%), екстракти спецій (паприки, кумину, духмяного перцю), дріжджовий екстракт, Е 300 Дозування: 10 г/кг продукту; для н/к ковбас - 10-15 г/кг маси фаршу Для виробництва сиров'яленої яловичини, напівкопчених ковбас	

5.7. ТЕХНОЛОГІЧНІ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

5.7.1. Харчова добавка «Консервант 25» (арт.427804) використовується ЗАМІСТЬ НІТРИТУ НАТРІЮ в сосиски, сардельки, варені, напівкопчені, варено-копчені ковбаси, в розсоли при виробництві копченостей та шинкових продуктів. «Консервант 25» забезпечує стабільне кольороутворення, свіжий «зріз» ковбасних виробів при тривалому зберіганні на прилавку

Склад: консерванти (а також стабілізатори кольору): «нітрит натрію» (Е 250) (14,8%), «нітрат калію» (Е 252) (14,8%); носії: сіль харчова, декстроза
Крупнозернистий сіпучий порошок, запах, властивий інгредієнтам, що входять у склад добавки

Дозування використання «Консервант 25» - 45 грам на 100 кг маси фаршу (залежно від рецептури) на сосиски, сардельки, варені, н/к, в/к ковбаси, в розсоли при виробництві копченостей і шинкових продуктів. **Застосування:** для більш рівномірного розподілу «Консервант 25» у фарші рекомендуємо вносити в сухому вигляді на першому етапі куттерування або перемішування.

Дозування нітриту натрію перерахована з розрахунку:

Згідно Специфікації виробника 1 кг «Консервант 25» містить 14,8% нітриту натрію.

1000 г х 14,8% = 148 г нітриту натрію в 1 кг «Консервант 25».

Разом в 45 грамах «Консервант 25» міститься 6,7 грама нітриту натрію.

Масова частка нітриту натрію в зразках, які досліджувалися нашою фірмою в лабораторії ЦСМ, в процентному співвідношенні не перевищувала 0,005.

Увага: При використанні «Консервант 25» нітрит натрію у фарш не додавати!

Взаємозаміна добавок	Дозування
Нітрит натрію	6,7 грама
Консервант 25	45 грам

При продажу добавки «Консервант 25» фірма ТЗОВ «ВТР» надає наступну документацію:

- 1) Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи;
- 2) Специфікацію від фірми виробника («Нубасса», Німеччина);
- 3) Лист № 505/2014-7 від 12.02.2009 р. Міністерства охорони навколишнього середовища України про те, що харчова добавка «Консервант 25» не потрапляє під дію «Постанови Кабінету Міністрів України от 20.06.1995р. № 440».

Порядок роботи з харчовою добавкою «Консервант 25» на підприємстві:

1. Повинен бути Наказ по підприємству про призначення відповідальних осіб по роботі з «Консервантом 25».
 2. Повинен бути внутрішній наказ по підприємству про заміну в рецептурах нітриту натрію на «Консервант 25» в перерахунку відповідно до Специфікації виробника.
 3. «Консервант 25» видається закріпленою особою, зберігається в окремому приміщенні під замком, відкрита упаковка зберігається в сейфі.
 4. Закріплена відповідальна особа веде «Журнал обліку використання нітриту натрію».
- *** Відносно ведення документації необхідно керуватися в роботі «Технологічною інструкцією по застосуванню та зберіганню нітриту натрію» № 46-05/340 від 26.08.98 р»

5.7.2. «Нуба – Вюрцаз Е/Г» - термостабільний желатин зі спеціями для виробництва щільних прозорих прямих заливних продуктів із м'ясними включеннями.

Назва	Склад	Дозування
Нуба – Вюрцаз Е/Г арт.445400	Екстракти чорного перцю та селери, желатин, сіль харчова, сахароза, декстроза, Е 262, Е 330, Е 621	120 г/л (120г добавки розвести у 1 літрі гарячої води та використовувати у гарячому вигляді)

5.7.3. «Нуба-Фріш» (арт. 1001254) - добавка для розм'якшення свинячої шкірки, слизової оболонки язиків, кишсировини, добавки чистять і дезинфікують голки ін'єкторів, стабілізують рН та мікробіологічні показники сировини.

Нуба-Фріш	Склад: регулятор кислотності 80% «молочна кислота» (Е 270)	ВИГІДНА ЦІНА
-----------	--	---------------------

ВИКОРИСТАННЯ «Нуба-Фріш» ЯК РОЗМ'ЯКШУВАЧА ШКІРКИ.

При замочуванні шкірки вітчизняного виробництва в розчині з «Нуба-Фріш», отримуємо емульсію з шкірки з високими органолептичними показниками, без «крупинок».

Обов'язково витримати наступний порядок роботи: 2 кг «Нуба-Фріш» розвести в 148 кг води з-під крана, без солі. Далі внести в розсіл 100 кг свинячої шкірки. Час замочування свинячої шкірки - 24 години. Температура в приміщенні, де буде знаходитися замочена шкірка, повинна бути + 2 - + 4°C. Після 24 годин замочування отримуємо орієнтовно 130-140 кг шкірки. Виймаємо її з розсолу, промиваємо **ОДИН РАЗ ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ** і направляємо на виробництво емульсії зі шкірки.

Вихід емульсії зі шкірки від 250% до 300%.

ПОРЯДОК ПРИГОТУВАННЯ ЕМУЛЬСІЇ ЗІ ШКІРКИ: аналогічний як і при приготуванні емульсії з «Нуба-Софтін».

5.7.4. «Нубаром CL» (арт.436500) - комбінація спецій для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів у структурних ковбасах та шинках в оболонках. Робить фарш стабільним і еластичним, особливо при використанні засобів для куттерування, що містять цитрат. Позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант.

Склад: екстракт спецій (селера), на основі кухонної солі та декстрози, дріжджовий гідролізат Дозування: 50 г/л або 5-10 г/кг маси фаршу «CL» - означає, що добавка без глутамату натрію та ароматів, без глютенів, без вмісту молочних продуктів (без алергенів) тощо. Спеціально розроблена для використання у ковбасних виробках для дієтичного та дитячого харчування. Застосування: 1) Шинки та копченості: 5-10 г на 1 кг сировини додати в сухому вигляді на початку процесу перемішування у масажер чи мішалку. Завдяки «Нубаром CL» утворюється плівка, яка склеює шматки м'яса, 2) Ковбаси для смаження: 5-10 г на 1 кг фаршу додати на початку процесу куттерування разом зі спеціями та сіллю. Характеризується емульгуючими властивостями: при проколі ковбасок-гриль на пательню не бризкає жир. При приготуванні котлет (пельменів) втрати при смаженні (варці) зменшуються на 5-8%. Покращує стабільність фрикаделек при розморожуванні. 3) Сирокопчені ковбаси: 5-10 г на 1 кг фаршу додати разом із сіллю в кінці процесу куттерування. Дозволяє скоротити втрати при сушці, знижує рівень незв'язаної води, позитивно впливає на терміни придатності. При виробництві сирокопчених та сиров'ялених ковбас покращує консистенцію і ковбаса краще нарізається на слайсері. Зменшує на 2-3% втрати під час сушки і позитивно впливає на смак ковбасних виробів. 4) Підсилює смак спецій, впливає на кольороутворення (зв'язує кисень та підтримує реакцію нітрозоміоглобіну). 5) У випадку, якщо Ви не бажаєте застосовувати підсилювач смаку та аромату Е 621 глутамат натрію, рекомендується використовувати як підсилювач смаку «Нубаром CL». 6) «Нубаром CL» містить дріжджовий екстракт, який надає натуральний м'ясний смак продукту. 7) «Нубаром CL» не боїться солі.
--

5.8. Суміш спецій для обсіпки «Обсіпка 590000» (арт. 590000)

Склад: подрібнені сушені овочі та спеції (зерна гірчиці, паприка червона, морква, цибуля).

Не містить в своєму складі глутамату натрію.

Дозування: додавати за смаком, в залежності від мети застосування.

6. ПРОДУКЦІЯ фірми «ДОРА ФУД», ПОЛЬЩА

6.1. Засоби для ін'єктування використовуються для приготування копченостей, шинкових продуктів і виробництва високовихідних і жиромістких варених, н/к ковбасних виробів.

Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)»	Для ін'єктування м'ясних копченостей до 170%, грудинки, шоковини до 155% та виробництва високовихідних і жиромістких варених та напівкопчених ковбасних виробів. Особливо актуальний для <u>виробництва варено-запечених</u> продуктів (грудинки, буженини, балика). При виробництві напівкопчених жиромістких ковбас «ПЕКЛОС ППК 40» діє як емульгатор, який зв'язує 12-15 кг води та 8-10 кг жиру. При виготовленні варених ковбасних виробів «ПЕКЛОС ППК 40» діє як емульгатор та як сильний кутер-мікс (дозування – від 1,4 до 2 кг на 100 кг фаршу). Вихід: грудинка не менше 115% при 155% ін'єкції. Склад: тваринні білки, Е 451i, Е 452i (до 22% Р ₂ О ₅); Е 621, Е 301, Е 316; екстракт розмарину, мальтодекстрин, глюкоза	Сухого препарату 12-14 г/кг маси фаршу; 5,0 кг/100 кг розсолу при 155 - 170% шприцюван-ні
Комплексний шприцювальний препарат «ПЕКЛОС ППК 60 ХН (Н)»	Для приготування УНІВЕРСАЛЬНОГО розсолу для ін'єктування лопатки, окіста, філейної і шийної частин до 180% (можливо 185%); грудинки, шоковини – до 160%, а також для виробництва високовихідних варених, напівкопчених ковбас та шинкових продуктів. Вихід: лопатка, окіст, філейна та шийна частини 136-145% при 170-185% ін'єктуванні, вихід 145% при 180% ін'єктуванні; грудинка, шоковина - вихід від 120% при 150-160% ін'єктуванні. Склад: тваринні та рослинні білки, Е 451i, Е 452i (до 16% Р ₂ О ₅), соєва клітковина, Е 407, гідролізат соєвого білка (не ГМО), глюкоза, мальтодекстрин, Е 301, Е 621	Сухого препарату 15-20 г/кг маси фаршу; 6 кг на 100 кг розсолу при 160 - 185% ін'єктуванні
Комплексний шприцювальний препарат «ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)»	УНІВЕРСАЛЬНИЙ розсіл для ін'єктування стегової, лопаткової, філейної частин на 180-190%; грудинки, шоковини на 155-160%; для виробництва шинкових продуктів в оболонці з виходом 200% і більше та виробництва делікатесних продуктів із м'яса птиці. Вихід: м'ясо – 150%, грудинка - не менше 125% при ін'єкції 155-160%. Склад: Е 451i, Е 450iii, Е 452i (до 16% Р ₂ О ₅), тваринні білки, Е 407, Е 415; соєва клітковина, соєвий білок (не ГМО), Е 316, Е 262, Е 301, Е 621, Е 508, натуральний барвник (гемоглобін) (до 0,006 %), мальтодекстрин, глюкоза	5 кг/100кг розсолу при 155-190% ін'єктуванні

6.2. «Арома Топ» (аромати) – композиція ароматів, екстрактів, гідролізатів, підсилювачів смаку для покращення смаку та аромату готового продукту.

Назва	Склад	Доз-ня г/кг маси фаршу
Аромат вершків	Молочні білки, ароматизатор вершків, Е330, глюкоза, рослинний жир, Е 551	2-4
Гетьманський	Гідролізат соєвого білка (не ГМО), натуральні приправи: цибуля, перець чорний, Е621, екстракти приправ: перця чорного, паприки; ароматизатори: м'яса, диму; сіль кухонна, мальтодекстрин, борошно рисове, Е551	2-4
Гурманчик	Підсилювач смаку і аромату Е 621, гідролізат соєвого білка (не ГМО), ароматизатор диму (містить селеру), носії (глюкоза, мальтодекстрин, сіль кухонна, рисове борошно, пальмовий жир), Е 551	До 5

6.3. «Арома Смак» (приправи) — композиція натуральних приправ і їх екстрактів, ароматів і підсилювачів смаку для всіх видів м'ясних виробів.

Гайдамацька	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, кмин, духмяний перець, часник), Е 621, аромати (м'ясний, диму), носії (глюкоза, мальтодекстрин, сіль кухонна), Е 551	5-10
Довбушська	Спеції мелені та екстракти спецій (кумин, чорний перець) носії: мука рисова, сіль, глюкоза, мальтодекстрин, жир рослинний, Е 551, Е 621, гідролізат соєвого білка (не ГМО), гідролізат рослинного білка, ароматизатор м'яса (містить молоко)	5-10
3 молоком	Спеції мелені та екстракти спецій (мускатний горіх, кардамон, імбир, паприка), гідролізат соєвого білка (не ГМО), гідролізат рапсового білка, аромати (містить молоко), Е 330, носії (мука рисова, глюкоза, сіль, мальтодекстрин, жир рослинний), Е 551	До 6
Ковбаски Глоговські	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, часник (містить «діоксид сірки»), гірчиця, кмин, коріандр, паприка), ароматизатор м'яса, носії (рисове борошно, сіль кухонна, глюкоза, жир пальмовий), Е 551	До 8
Ковбаски Густар	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, базилік, кумин, часник), Е 621, ароматизатор м'яса, носії (глюкоза, сіль кухонна), Е 551	До 8
Ковбаса 2056	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, кумин, паприка), аромати (в тому числі аромат диму, містить: молоко, селеру), Е 621, гідролізат рослинного білка (не ГМО), носії: глюкоза, сіль, мука рисова, жир рослинний, мальтодекстрин, Е 551	5-10
М'ясо	Спеції мелені та екстракти спецій (гірчиця , цибуля (містить «діоксид сірки»), кардамон, мускатний горіх, духмяний перець, кмин), аромат диму, носії (рисове борошно, глюкоза, сіль кухонна, пальмовий жир), Е 551. Додасть готовим продуктам підсилений м'ясний смак	До 8
Салямі Італійська Класік	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, кмин), Е 575, Е 330, Е 451, Е 316, ароматизатор м'яса, носії: глюкоза, фруктоза	До 10
Тойфельки	Спеції мелені та екстракти спецій (часник (містить «діоксид сірки»), Е 262, Е 330, ароматизатор м'яса, носії (глюкоза, рисове борошно, сіль кухонна, клітковина пшенична, жир пальмовий), Е 551	До 15
Універсальна	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець), Е 621, гідролізат соєвого білка (не ГМО), гідролізат рослинного білка, ароматизатор м'яса (містить молоко), носії: мука рисова, сіль кухонна, глюкоза, мальтодекстрин, жир рослинний, Е 551	5-10
Хутірська	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця), «діоксид сірки» (Е 220)	5-10
Хутірська мелена	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця), «діоксид сірки» (Е 220)	5-10

6.4. Група «Комбі Мікс» - комплексні функціональні добавки для кутерування, які містять натуральні приправи і їх екстракти, стабілізатори структури і кольору, підсилювач смаку. При використанні добавок «Комбі Мікс» не слід використовувати інші препарати, які містять фосфати.

Прима	Молочні білки , Е 451, Е 621, спеції мелені та екстракти спецій (кардамон, мускатний горіх), Е 316, ароматизатор м'яса (містить селеру), Е 330, носії: (рисове борошно, сіль кухонна, мальтодекстрин, глюкоза), Е 551	До 10
Стандарт	Спеції (білий перець, чорний перець, часник (містить Е 220), кардамон, коріандр), Е 451, Е 621, Е 316, Е 300, ароматизатор м'яса, носії (глюкоза, сіль, жир рослинний), Е 551	До 12
Старослов'янська	Молочні білки , Е 451, спеції мелені та екстракти спецій (кардамон, мускатний горіх), Е 621, Е 316, носії: (рисове борошно, сіль кухонна), Е 551	До 10

6.5. Група «АРОМА СМАК» ДЛЯ ПАШТЕТІВ (ПРИПРАВИ)

Паштет Вершковий 01	Спеції (чорний перець, імбир, мускатний горіх, цибуля), ароматизатор диму, Е 621, глюкоза, борошно рисове, сіль кухонна, Е 551	5-10
Паштет Вейський	Спеції і екстракти спецій (цибуля (містить Е 220), майоран, петрушка, перець, імбир, мускатний горіх, паприка, тим'ян, пажитник, любисток), гідролізат соєвого білка (НЕ ГМО), аромат диму, носії (глюкоза, сіль кухонна), Е 551	До 10

6.6. Комплексні добавки – харчовий желатин із спеціями для виробництва всіх видів продуктів в желе з м'яса і риби, таких як сальтисон, м'ясні чи рибні холодці, зливни

Зельц Топ	Желатин харчовий, Е 621, Е 262, Е 330, аромати (перець духмянний, перець чорний, хрін), носії: (глюкоза, мальтодекстрин, сіль кухонна)	80-120 г/л води
------------------	--	-----------------

6.7. Інші технологічні добавки

Емульгатор «ЕмульПро»	Стабілізує фарш та текстуру готових продуктів при виробництві всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу паштетів, варених ковбас, сосисок, сардельок з м'яса, птиці та субпродуктів Склад: емульгатори (моно- і дигліцериди жирних кислот (Е 471), ефіри моно- і дигліцеридів лимонної і жирних кислот (Е 472)), тваринні білки, носій: мука рисова	3-5 г/кг маси фаршу
Емульгатор-стабілізатор «ПЕКЛОС ППК 45»	Стабілізує фарш та текстуру грилевих ковбас та ковбасок Властивості: - активує білки м'яса до зв'язування вологи 1:10; - має емульгуючі властивості 1:10; Склад: крохмаль модифікований (Е 1420), соєвий білок (НЕ ГМО), соєва клітковина (НЕ ГМО), стабілізатори («трифосфат натрію (Е 451), «поліфосфат натрію» (Е 452) (до 7% P ₂ O ₅)), антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), аромат м'яса	3-4 кг/100 кг маси фаршу
Харчова добавка «СуперПро 45»	Застосовується для виробництва сосисок, сардельок, варених, напівкопчених, варено-копчених, ліверних ковбас, паштетів та напівфабрикатів, використовується у якості емульгатора (застосовується для продуктів з великим вмістом жиру, коли необхідне якісне емульгування та збільшення виходу), стабілізатора м'ясних систем, для роботи з проблемною сировиною, для зниження ризику утворення бульйонно-жирових підтікань, має нейтральний смак Склад: стабілізатор Е 407, згущувачі (Е 412, Е 415), сіль кухонна	Волого-та жирно зв'язування: 1: 40(45)(жир):40(45)(вода). БЖС: 1:40(45):40(45), заміна м'ясної сировини до 25%.

7.1. Харчова добавка «АРТ ФЕТ» застосовується для виробництва імітаційного м'яса (в т.ч. з легенів), імітаційного термостійкого шпигу, гелю і жирових емульсій, гранул, а також у сухому вигляді при виробництві ковбасних виробів.

Склад: альгінат натрію (Е 401), сульфат кальцію (Е 516), декстроза, пірофосфат натрію (Е 450), фосфат натрію (Е 339), гуарова камідь (Е 412). «АРТ ФЕТ» не містить в своєму складі глутамату натрію, штучних барвників і консервантів, молочного білку. Нейтральний по смаку та запаху. Може застосовуватися в сухому вигляді (у порошкової формі) без попереднього приготування емульсії з розрахунку зв'язування води 1:40 (1 частина "АРТ ФЕТ" і 40 частин води).

Основною перевагою використання «Нуба Ф/Б плюс» в ковбасі є те, що **готовий продукт термостабільний** (при повторній варці або смаженні зберігає щільність і цілісність продукту), використовується як в дорогих, так і в дешевих ковбасах.

1. РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ «АРТ ФЕТ» В СУХОМУ ВИГЛЯДІ:

Дозування в сухому вигляді: 600-700 г «АРТ ФЕТ» на 100 кг **основної НЕСОЛЕНОЇ** сировини плюс 12-15 літрів води (льоду).

Призначення: сосиски, сардельки, варені та напівкопчені ковбаси.

Послідовність роботи:

- **Несолену** м'ясну сировину плюс 0,6-0,7 кг «АРТ ФЕТ» кутерувати 15-20 секунд для рівномірного розподілення добавки.

- Поетапно внести всю вологу згідно рецептури та кутерувати до t +2 - + 4°C.

- Внести всю сіль згідно рецептури. **Зверніть увагу: ОБОВ'ЯЗКОВА умова** при використанні «Нуба Ф/Б плюс» - сіль вносити після додавання всієї вологи за рецептурою при плюсовій температурі фаршу.

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ «АРТ ФЕТ» в ЕМУЛЬСІЯХ:

Зверніть увагу: Всі емульсії з «АРТ ФЕТ» термостабільні. За рахунок варки емульсія набуває більш стабільної та стійкої консистенції.

№ емульсії		АРТ ФЕТ	Несолена м'ясна сировина	Жир-сирець свиний	Обрізки шпигу	Рослинний жир (олія)	Тваринний білок СканПро Т 90/100
№1	Імітаційне м'ясо	1	10				

№2	Імітаційний шпик	1		10		
№3	Імітаційний шпик	1		10		
№4	Імітаційний шпик	0,55	10			0,45
№ 5	Імітаційний шпик	1 кг + 5 кг крохмалю			10	

При приготуванні емульсії НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ сіль, емульсії не заморожувати.

7.2. Харчова добавка «ТЕКС-ПРО», це- емульгатор-стабілізатор з високою волого- та жирозв'язуючою здатністю (1:45:45), містить в своєму складі ферменти трансглютамінази, альгінат та гідроколюїди, які взаємодіючи з тваринними та рослинними білками, гемоглобіном крові, підвищують кусаємість сарделёк, сосисок, варених, н/к, в/к ковбасних виробів та запобігає утворенню бульйонно-жирових підтікань.

Склад: трансглютаміназа, конжакова камідь Е 401, декстроза, трифосфат натрію Е 451, альгінат натрію Е 401, гуарова камідь Е 412, рослинна олія (ріпак). **Не містить генетично модифікованих організмів, глутамату натрію та алергенів.**

Дозування: «ТЕКС-ПРО» забезпечує відмінну щільність ковбас у поєднанні із 0,15-0,25 кг «СМОЛЛ-ТГ 60» або «СМОЛЛ-ТГ 80».

	Сосиски, сарделёки	Варені ковбаси	Н/К, В/К вироби	Шинки в оболонці
у сухому вигляді	Для різного цінового сегменту (на 100кг маси фаршу): 1) для вищого та 1-го сортів: 0,3кг ТЕКС-ПРО: 30(35)л води + 0,1(0,15)кг СМОЛЛ-ТГ 80; 2) для виробів м'ясо-містких: 0,45кг ТЕКС-ПРО: 28(32)л води + 0,15(0,2)кг СМОЛЛ-ТГ 80	Для різного цінового сегменту (на 100кг маси фаршу): 1) для вищого та 1-го та сортів: 0,3кг ТЕКС-ПРО : 30(35)л води + 0,1(0,15)кг СМОЛЛ-ТГ 80; 2) для 2-го сорту та м'ясомістких виробів варених: 0,35(0,45)кг ТЕКС-ПРО: 30(32)л води + 0,15(0,2)кг СМОЛЛ-ТГ 80	Для 1 та 2-го сортів, в м'ясомісткі вироби напівкопчені (на 100кг маси фаршу): 1) для 1-го та 2-го сортів: 0,3(0,35)кг ТЕКС-ПРО: 3(5)л води + 0,15(0,2)кг СМОЛЛ-ТГ 60 (80); 2) для м'ясомістких виробів напівкопчених: 0,35(0,45)кг ТЕКС-ПРО : 3л води + 0,25кг СМОЛЛ-ТГ 60 (80)	Для покращення щільності і кусаємості готових виробів вищого та 1 сортів (на 100кг маси фаршу): 0,2(0,25)кг незалежно від кількості води
у вигляді БЖЄ (1:45:45) Заміна основної сировини в рецептурі до 30%.	Процент заміни основної сировини на БЖЄ в рецептурах ковбас різного цінового сегменту – до 30%		ні	ні
У вигляді м'ясної емульсії (1:45:45). Заміна основної сировини на м'ясну емульсію в рецептурах ковбас різного цінового сегменту -10-15%.	Процент заміни основної сировини на м'ясну емульсію в рецептурах ковбас різного цінового сегменту - 10-15%			ні

ПРИМІТКА: Білково-жирові та м'ясні емульсії з використанням «ТЕКС-ПРО» можна зберігати в камері при температурі +2 - +4°C до трьох діб та **МОЖНА** заморожувати!

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ «ТЕКС-ПРО»:

В сухому вигляді:

- вносити «ТЕКС-ПРО» на початковій стадії кутерування.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! НАПІВКОПЧЕНІ. ВАРЕНО-КОПЧЕНІ КОВБАСИ ТА ВІТЧИННИ, в рецептуру яких входить «ТЕКС-ПРО», **ОБОВ'ЯЗКОВО** зробити **СПОЧАТКУ** фаршеоснову і розкутерувати частину сировини (ММД, емульсія шкіри або інші види сировини) з рецептурною кількістю вологи (для вітчизн з ¼ вологи) і «ТЕКС-ПРО», а потім додати в режимі перемішування до решти сировини. **В мішалці «ТЕКС-ПРО» не спрацює!**

Приготування білково-жирових емульсій (1:45:45):

В кутер завантажити жирну сировину, заздалегідь подрібнену на вовчку діаметром решітки 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «ТЕКС-ПРО», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Додати **холодну воду** і кутерувати при максимальній швидкості до температури 18-25°C та утворення емульсії сметаноподібної консистенції. Потім вивантажити в ємкості і охолодити, або дозволяється відразу використовувати для виробництва ковбас.

«ТЕКС-ПРО» працює з яловичим, свинячим, курячим і іншим жиром однаково – при температурі 20-28°C.

Приготування м'ясних емульсій (1:45:45):

Завантажити в чисто вимитий кутер 45 кг сировини (кур'яча грудка/м'ясо бедра, свинина, яловичина або інша м'ясна сировина). Розкутерувати на великих обертах кутера протягом 1,5-2хв. Додати в сухому вигляді 1кг «ТЕКС-ПРО» і кутерувати 20-30 сек для рівномірного розподілення добавки. Додати 45 кг води (з водопроводу) і кутерувати на високих обертах кутера до утворення однорідної емульсії (поява бульбашок по всій поверхні означає готовність м'ясної емульсії). Вигрузити емульсію із кутера в чисті ємкості і залишити для дозрівання на 8-12 годин при темп.+2 - +4° С.

7.3. Харчова добавка «МУЛЬТІ МАС» використовується для виробництва шинкових продуктів в оболонках з виходом до 160%. Містить в своєму складі натуральний стабілізатор кольору «кармін» (Е 120), не має смаку.

Склад: Е 451і (до 42% Р₂О₅), Е 415, Е 425, Е 621, Е 316, носії (сіль кухонна, ріпакова олія), Е 120

Дозування: 9-11 г/кг маси фаршу

ПЕРЕВАГИ «МУЛЬТІ МАС»:

- невелике дозування харчової добавки (1,5-1,75кг/100 основної сировини), яка має невисоку ціну;
- не потребує ін'єктора, наводнення сировини проводиться в кутері (режим перемішування) або мішалці;
- забезпечує **стабільний натуральний колір**;
- утворює **щільну, еластичну структуру в готовому продукті і хороший вигляд у розрізі**, що дуже важливо для шинок та шинкових продуктів в оболонках;
- добавка **добре розчиняється** у воді.

Продукт в оболонці Шинка «Екстра з м'яса курки» 1 сорт (ТУ У 15.1-33381354-007:2012)

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Філе куряче (шнек)	55
М'ясо бедра, куряче (без шкіри) (шнек)	35
Філе куряче Ø3	10
Всього сировини	100
Допоміжні	
Розсіл:	
Сіль кухонна	2,5
«Консервант 25» (замість нітриту натрію)	0,05
Харчова добавка «Мульті Мас»	1,75
Волога	46
На другий день додати:	
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 60» (трансглютаміназа)	0,15
Харчова добавка «Сілезька із птиці» (смако-ароматична)	1,1
Соева клітковина «Тефайбр»	1
Крохмаль	4
Всього маса фаршу	156,55
Оболонка	п/а або Едікол + сітка

Технологічний процес

- Зробити розсіл: в рецептурну кількість води додати «Консервант 25», сіль кухонну, харчову добавку «Мульті Мас».
- Завантажити в мішалку подрібнену сировину, додати розсіл і мішати протягом 7-10 хв.
- Фарш залишити для дозрівання в камері охолодження на ніч.
- На другий день додати «СМОЛЛ-ТГ 60», смакову добавку, соєву клітковину «Тефайбр» і добре перемішати.
- Додати крохмаль, ще раз перемішати і відправити на формовку і термообробку.

8. ДОБАВКИ фірми «ПРИМАТ» (Польща)

8.1. Група Кутер Мікс - фосфатомісткі харчові добавки, до складу яких входять стабілізатор кольору підсилювач смаку, спеції і їх екстракти

Сарделька	Е 451і, Е 452і (до 20% Р ₂ О ₅), глюкоза, мальтодекстрин, Е 621, сіль кухонна, натуральні спеції та екстракти спецій (коріандр, часник, чорний перець, імбир, мускатний горіх, паприка, духмяний перець), ароматизатори м'яса та диму, Е 551, Е 301	До 10
------------------	--	-------

8.2. Приправи (без фосфатів)

Домашня	Е 621, мальтодекстрин, сіль кухонна, гідролізат соєвого білка (не містить ГМО), аромати м'яса, чорного перцю, часнику (містить молоко), гірчиця, Е 504, Е 635	До 5
Звичайна	Натуральні спеції та екстракти спецій (майоран, чорний перець, часник, гірчиця), підсилювач смаку та аромату Е 621, сіль кухонна, мальтодекстрин	До 5
Краківська	Мальтодекстрин, гідролізат соєвого білка (не містить ГМО), Е 621, натуральні спеції та екстракти спецій (чорний перець, коріандр, мускатний горіх, імбир, паприка, часник), глюкоза, сіль кухонна	До 5

Козацька	Е 621, натуральні спеції та екстракти спецій (мускатний горіх, кмин, часник, чорний перець, паприка, коріандр), гідролізат соєвого білка (не містить ГМО), крохмаль картопляний	До 5
Кминова	Сіль кухонна, натуральні спеції (чорний перець, часник, цибуля, кмин), мальтодекстрин, Е 621, гідролізат соєвого білка, екстракти спецій (чорний перець, кмин)	4-6
Кротошинська	Мальтодекстрин, підсилювач смаку та аромату Е 621, аромати (містить глютен, сою), натуральні спеції (перець, часник), сіль кухонна, гідролізат соєвого білка	4-6
Сілезька із птиці	Натуральні спеції (часник, мускатний горіх, коріандр, білий перець), сіль кухонна, підсилювачі смаку та аромату (Е 621, Е 635), мальтодекстрин, аромати (чорного перцю, часнику, диму)	6-10
Ялівцева	Натуральні спеції (ялівець, чорний перець, часник), сіль кухонна, мальтодекстрин, підсилювач смаку та аромату Е 621, гідролізат соєвого білка, аромати (перцю і м'яса)	4-6

9. ІНШІ ТОВАРИ

9.1. ХАРЧОВА ДОБАВКА «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ца)» - фосфатомісткий препарат, що містить карагенан для виробництва напівкопчених, варено-копчених ковбас (в т.ч. високовихідних), а також сирокочених/сиров'ялених ковбас прискореним методом дозрівання

Склад: стабілізатор Е 450 (до 25% P_2O_5), глюкоза, згущувач Е 407, мальтодекстрин, антиокислювач Е 316, регулятор кислотності Е 331, підсилювач смаку та аромату Е 621, гідролізат білка **соєвого** (не ГМО), аромат любистку

Дозування: 4,7 кг/100 кг розсолу при ін'єктуванні на 135%;
4,8 кг/100 кг розсолу при ін'єктуванні на 150%;
сухого препарату до 10 г/кг маси фаршу

9.2. НІТРИТНА СІЛЬ 0,5-0,6% (вир-во Евросоюз) - це безпечна мікробіологічна добавка для їжі (для посолу м'ясних і рибних продуктів) згідно умов (Регламент ЄС № 2073/2005). Вона не містить синтетичних барвників, глутамату, бензоатів, ВНА / ВНТ, аспартама. **Продукт не містить ГМО.**

Склад: сіль кам'яна (мін.99,4%), нітрит натрію Е 250 (0,5-0,6%). Являє собою дрібнокристалічний порошок, без запаху і з яскраво вираженим солоним смаком.

Дозування: кількість нітритної солі в рецептурі повинна забезпечувати необхідну кількість нітриту натрію і не перевищувати необхідну кількість кухонної солі. Наприклад:

- якщо в варених ковбасах необхідна кількість нітриту натрію 7 г і 2,2 кг кухонної солі, то потрібно покласти 1,4кг нітритної солі і 0,8 кг кухонної солі;
- якщо в варено-копчених ковбасах необхідна кількість нітриту натрію 10 г і 2 кг кухонної солі, то потрібно покласти 2 кг нітритної солі;
- для сиров'ялених і сирокочених виробів (ковбаси і шинки): 20-25гр нітритної солі на 1 кг сировини;

Тобто, загальна кількість внесеної солі не повинна перевищувати кількості кухонної солі вказаної в рецептурах.

Особливості роботи з нітритною сіллю:

Не можна нагрівати продукти, що містять нітрит натрію до температури вище 150 градусів, так як в таких умовах він починає розкладатися з виділенням канцерогенних нітрозамінів. Виходячи з цього, потрібно також розуміти, що корочка нашої улюбленої підсмаженої вареної ковбаси не така вже і корисна, м'яко кажучи.

ВЛАСТИВОСТІ НІТРИТНОЇ СОЛІ:

- **використується як консервант:** нітрит натрію гнітюче діє на розвиток палички Clostridium botulinum - таким чином використання нітритної солі знижує ризик розвитку ботулізму за рахунок знищення спорової мікрофлори і дозволяє уберегти споживача ковбасної продукції від ботулізму. При термообробці придушення росту хвороботворних бактерій, включаючи рід Clostridium, в нітритній солі посилюється до 10 разів, ефективність її збільшується також при підвищенні кислотності середовища. Потрібно звернути увагу, що нітрит натрію діє тільки на бактерії. На грибки і цвіль він не впливає. Для боротьби з останніми використовують інші добавки.

Нітритна сіль виступає також **активним антиокислювачем по відношенню до жирів**, завдяки чому збільшується термін зберігання Ваших виробів;

- використання нітритної солі **забезпечує збереження «м'ясного» кольору продукту при термообробці**. Причина в тому, що при нагріванні міоглобін (який міститься в м'ясі і відповідає за червоний колір) руйнується. Нітрит натрію реагує з міоглобіном і утворює нітрозоміоглобін, який стійкий до високих температур. З цього можна зробити важливий висновок, що саме нітрит натрію або нітритна сіль зберігає колір. Тобто, якщо м'ясо спочатку світле (наприклад філе курки), то воно не стане червоним. Воно просто збереже свій природний колір;

- **забезпечує поліпшення** смаку і аромату м'ясних продуктів. Дозрівання - це досить складний процес. У м'ясі змінюється рівень кислотності або рН, внаслідок чого воно стає більш м'яким, поліпшується аромат і смак. При використанні нітритної солі ці процеси стають більш інтенсивними. М'ясні продукти набувають специфічний «ковбасний» смак і запах. Без нітриту ковбаса буде нагадувати варене м'ясо зі спеціями.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:

- виробник нітритної солі, яка поставляється нами, використовує харчову сіль високого ступеня очищення;
- наша нітритна сіль чиста за хімічними і мікробіологічними показниками;
- кожна гранула солі покривається нітритом, що забезпечує рівномірний розподіл нітриту незалежно від зовнішніх чи інших факторів при виготовленні, а також в процесі зберігання та використання;

- містить мінімальний вміст вологи;
 - поставляється в спеціальних мішках, які захищають від впливу сонця і повітря. Строк зберігання солі в заводській упаковці – 12 місяців з дати виробництва в сухому, прохолодному місці.
Наша нитрітна сіль підтверджена сертифікатами: ISO 9001:2015.

9.3. Харчова добавка «МІКС КАРАГЕНАН» являє собою лінійний полімер, що відноситься до полісахаридів і отримують із червоних водоростей *Chondrus crispus*, які є натуральною харчовою добавкою.

Мікс каррагенан - це загусник і стабілізатор текстури з високою здатністю зв'язувати і утримувати воду.

Ступінь зв'язування води – 1 : 40-60.

Він може утворювати однорідний гель з білком, зберігає соковитість м'ясних продуктів і зменшує втрату вологи, щоб зберегти їхню еластичність та в'язкість. У зв'язку з малими розмірами частинок, каррагенан придатний **як для ін'єкцій, так і для кутерування** і рекомендується використовувати для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонці, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, напоїв, кондитерських та хлібобулочних виробів.

10. ОБОЛОНКА «DEVRO» s.r.o. (ЧЕХІЯ) та «DEVRO» LTD (ШОТЛАНДІЯ)

10.1. Колагенова оболонка типів ФАЙН-ЦЕ («FINE-C»), SMART («SMART»), ФАЙН-СД («FINE-SD»), СТИКС-Д («STIX-D») – їстівна оболонка, підходить для виробництва сосисок, сардельок, які проходять процес копчення і варки, а також для в/копчених, с/копчених, с'вялених ковбасок і міні-саламі.

Асортимент оболонок тип FINE-C, FINE-SD, STIX-D	
STIX-D Ø 13 махагон коричневий (OE)	FINE-C Ø 22 безбарвний (OE, KN), дарк (OE)
STIX-D Ø 14 безбарвний (KN)	FINE-C Ø 23 лосось (OE)
FINE-C Ø 17 безбарвний (KN)	FINE-C Ø 24 безбарвний (OE, KN)
FINE-C Ø 19 смок (OE), дарк (OE)	FINE-C Ø 32 лосось (OE)
SMART Ø 20 безбарвний (OE, KN)	FINE-C Ø 33 безбарвний (OE)
FINE-C Ø 20 лосось (OE, KN), смок (OE)	FINE-C Ø 36 безбарвний (OE)

Оболонка **FINE-C, STIX-D, SMART** – оболонка виробництва «DEVRO» s.r.o. (ЧЕХІЯ)

Оболонка **FINE-SD** – оболонка виробництва «DEVRO» LTD (ШОТЛАНДІЯ)

Оболонка **FINE-C, FINE-SD, STIX-D, SMART** випускається з відкритим (OE) та закритим (KN) кінцем. Доплата за закритий кінець (KN) +6,4% до ціни відкритого кінця.

Примітка: **невикористана оболонка повинна бути запакована в герметичний пакет.**

10.2. КОЛАГЕНОВА ЇСТИВНА ОБОЛОНКА тип СЕЛЕКТ-ЦЕ («SELECT-C») /"Devro", s.r.o., Чехія/ – останнє найсучасніше покоління їстівних колагенових сосисочних оболонок.

Перевагами та відмінними особливостями даної оболонки є:

- 1. абсолютну тонка стінка оболонки** (тонша, ніж у будь-якої їстівної колагенової сосисочної оболонки, що випускається на даний момент у світі);
- 2. відсутність ефекту відчуття оболонки при «укусі»** (нижчий, ніж у натуральної баранячої череві і будь-якої іншої колагенової оболонки);
- 3. дуже тонкий пучок у місцях перекутів;**
- 4. щільне прилягання оболонки по всій площі батона** після повторної термообробки, включаючи краї батонів.

Калібр оболонки/колір	Рекомендації по наповненню		
	Номер цівки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Селект-ЦЕ Ø 19 безбарвна OE, KN	9-11	19,0-19,5	2,2-2,8
Селект-ЦЕ Ø 22 безбарвна OE, KN	10-12	22,0-22,5	

10.3. ОБОЛОНКА ДЛЯ ГРИЛЯ тип ФАЙН-АФФ («FINE-AFF») /"Devro", s.r.o., Чехія/ - оболонка, що призначена для виготовлення ковбасок-гриль з попередньою термообробкою (сушка-варка, сушка-копчення-варка) і подальше додаткове виготовлення на грилі перед вживанням (наприклад, білі ковбаси, по типу «Мюнхенські», «Баварські» і т.д.). Також може бути використана при виготовленні СИРИХ ковбасок-гриль (напівфабрикатів) для реалізації в охолодженому чи замороженому вигляді. Сирі напівфабрикати готують на грилі безпосередньо із упаковки (без попередньої термообробки)

Калібр оболонки/колір	Рекомендації по наповненню		
	Номер цівки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Ø 22 безбарвний OE	10-12	22,0 (22,5-23,0)	2,0-2,8
Ø 24 безбарвний OE, KN	12-14	24,0 (24,5-25,0)	
Ø 26 безбарвний OE	12-14	26,0 (26,5-27,0)	

10.4. тип ФАЙН-ТЦЕ УЛЬТРА, Чехія

FINE-TC ULTRA Ø 22 безбарвний KN	(45/48)
----------------------------------	---------

10.5. КОЛАГЕНОВА КОВБАСНА ОБОЛОНКА тип 014 /"Devro", s.r.o., Чехія/

Характеристика	014 (прямі)
Застосування	с/копчені, с'вялені

Калібри (діаметри)	40, 45,50 (є в наявності). Інші (35) під замовлення
Основні кольори	безбарвний
Перенабивка	+ 6,5-8,5%
Зауваження	Спеціалізована, не підлягає варці. Пристосована для наповнювання фаршами з низькою температурою (до -4-4,5°C). Високий ступінь усадки при копченні. Добре кліпсується при низьких температурах фаршу! Легко знімається!
Рекомендоване обладнання	Оболонка добре кліпсується на кліпсаторах марки Poly Clip та Alpina! Допускається використання інших кліпсаторів із застосуванням плоскої та м'якої кліпси.

10.6. ДИМОПРОНИКНА СОСИСОЧНА ПОЛІАМІДНА ОБОЛОНКА тип МІНІСМОК («MINISMOKE»)

/"Devro", s.r.o., Чехія/ виготовлена із суміші полімерів за спеціальною технологією з використанням спеціальних барвників, які дозволяють диму при копченні потрапляти через оболонку всередину продукту

Основні переваги та особливості МІНІСМОК:

1. Достатньо **висока проникність для ароматичних речовин** диму при копченні;
2. **Наявність під оболонкою сформованого батона з рум'яною скоринкою** після термообробки;
3. **Легко знімається, не морщиться** при тривалому зберіганні окремо і у вакуумній упаковці;
4. **Рекомендоване перенаповнення -10-12%;**
5. **Рекомендується застосовувати «вологе копчення».**
6. **Втрати при термообробці - до 2%.**

Калібр МІНІСМОК, відкритий кінець (ОЕ)	Номер цівки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Ø19 копчення (rich brown)) ОЕ	10,11	21,5-21,8	2,5-3,1
Ø19 ТРАНСБАУН ОЕ			
Ø19 всі кольори ОЕ, ТСЕ 1+0			
Ø22 світло-коричн., ТРАНСБАУН, ТРАНСОРАНЖ, ТРАНСПЕРЕНТ (безбарвний) ОЕ	11,12	24,2-24,6	2,5-3,2
Ø22 всі кольори ОЕ, ТСЕ 1+0 (під замовлення)			
Ø32 світло-коричн. ОЕ	15,17	35,2-35,8	2,5-3,2

10.7. КОЛАГЕНОВА ТРУБЧАСТА ОБОЛОНКА тип ЕДІКОЛ Т («EDICOL T») /"Devro", s.r.o., Чехія/

Оболонка ідеально підходить для імітації синюги та міхурів для варених ковбас, для виготовлення різних варених, в/копчених, н/копчених, копчених ковбасних виробів з використанням сіток для копчення і металевих форм. Виготовлення виробів можливо як вручну, так і на напіваавтоматичному/автоматичному обладнанні з використанням спеціально виготовленого «аплікатора».

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ: Втрата ваги при термообробці варених ковбасних виробів в оболонці EDICOL T складає 1,5 - 2%. Великий асортимент можливих форм наповнення (у вигляді «міхурів» вагою 1-1,5 кг, у вигляді "батонів" вагою від 1 до 2 кг, у вигляді "синюги" вагою до 6,5 кг). **РЕКОМЕНДАЦІЇ:** Оболонку слід використовувати відразу після відкриття упаковки, без замочування. При підвішуванні за 1 петлю - батон повинен важити до 1,2 кг (для запобігання відриву петлі). При використанні необхідно запобігати попаданню води на оболонку. Для запобігання висихання невикористану оболонку необхідно закрити в заводську упаковку або п/е пакет і залишити в прохолодному місці при темп. від +4 до +6°C

Калібр EDICOL T	Калібр наповнення	Рекомендований діаметр насадочної трубки	Рекомендований розмір кліпси	Середня фаршеємність (на 1 м)
50 безбарвний	50	28,30	18-9/5 x 1,5	1,5-1,7
60 смок	55-60	28,30	18-9/5 x 1,5	2,2-2,4
90 безбарвний	90	36-48	18-9/5 x 1,5	4,0-4,5
105 безбарвний	105	36-48	18-12/5 x 2,5	5,5-6,0

Калібр, мм	Сфера застосування
EDICOL T Ø 50 безбарвний	Для заміни яловичих кругів при виготовленні н/копчених і в/копчених ковбас
EDICOL T Ø 60 смок	Для напівкопчених ковбас, рулетів, варених ковбас
EDICOL T Ø 90 безбарвний	Для варених ковбас, шинок, курячих рулетів
EDICOL T Ø 105 безбарвний	

10.8. ПЛІВКА EDICOL MXR 400 безбарвна /"DEVRO" LTD, Шотландія)

– це їстівна колагенова плівка шириною 400 мм, що дозволяє використовувати дану плівку в якості їстівної оболонки для формування різних кускових делікатесів різного розміру єдиним великим шматком. Плівка тип **EDICOL MXR** використовується при виготовленні виробів з тепловою обробкою в сітках для копчення, металевих формах і формуванням виробів за допомогою шпагату або без нього.

Оболонка **EDICOL MXR** являється посиленням типом колагенової плівки, що додає у зручності ручної роботи на підприємстві при виготовленні:

- крупнокускових делікатесів;
- шинки;
- рулетів (наприклад з м'яса курки та ін.);
- різних пресованих і формованих виробів.

Оболонка випускається в асортименті:

- **EDICOL MXR – ОСНОВНИЙ ПОСИЛЕНИЙ ТИП ПЛІВКИ, шириною 400 мм в безбарвному варіанті** (стандартна ширина), під замовлення можлива поставка ширини 480 мм;
 - під замовлення випускається тип **EDICOL MX** – стандартний тип плівки шириною 120, 130, 310, 400, 440, 480, 580 мм.
- Даний тип можливо замовити у кольорі GBR - Golden Brown та DBR - Dark Brown шириною 580 мм.

Термін придатності плівки тип **EDICOL MXR** - 24 місяці з дати виготовлення.

10.9. КІЛЬЦЕВА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА RONDO-RQ /"Devro", s.r.o., Чехія/ – рекомендована для широкого спектру продукції, що виготовляється у вигляді на півкільця та іншої вигнутій формі за допомогою традиційних методів термообробки (сушка, копчення, ворка з допомогою пари).

Калібр	Рекомендації по наповненню		
	Рекомендований діаметр насадочної трубки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Ø 40 (РОНДО-РКью)	17-19 перекур. (22-в'яз.маш.)	40,0 (41,0)	2,6 - 3,4

10.10. КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА FINE-S ("DEVRO" LTD, Шотландія)

Калібр	Рекомендації по наповненню		
	Рекомендований діаметр насадочної трубки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
21 FINE-S ORA оранж KN	12	21-21,5	2,0-2,6

11. ФІБРОУЗНА ОБОЛОНКА ТМ «ViskoTeepak» (торгова марка «ВіскоТіпак») (заводи виробника розміщені у Фінляндії та Бельгії).

Прохання! У зв'язку з постійним оновленням асортименту, будь ласка, ціни уточнюйте у менеджера.

11.1. Тип Fibrous ST (Стандарт) - стандартний тип фіброувної оболонки, що характеризується більш міцною структурою матеріалу. Особливо добре підходить для виробництва ковбасних виробів великого калібру. Незамінний вид оболонки при випуску кольорових оболонок зі щільним забарвленням (білий, чорний).

Виробник: бельгійський завод Ломмель.

тип ST 45 (V1S) white 49 (білий 49) / HP-L	(45/48)
тип ST 55 (V2G) white 49 (білий 49) / HP-L	(55/58)

11.2. Тип Fibrous XL Brilliant (Бриліант) - оболонка з яскраво вираженим блиском завдяки додатковій обробці поверхні віскозою. У безбарвних та натуральних відтінках дана оболонка має відмінну прозорість, що дозволяє підкреслити структуру та натуральний колір фаршу. **Виробник: фінський завод (Ханко)**

XL Бриліант 40 (V1S) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(40/42)	XL Бриліант 56 (V2M) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(55/59)
XL Бриліант 45 (V1S) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(45/48)	XL Бриліант 56 (V2M) nat 55 (натуральна 55) / MC-L	(55/59)
XL Бриліант 45 (V1S) red 18 (червоний 18), black 41 (чорний 41) / MC-L	(45/48)	XL Бриліант 56 (V2M) black 41 (чорний 41) / MC-L	(55/59)
XL Бриліант 45 (V1S) red 18 (червоний 18), black 14 (чорний 14) / MC-L	(45/48)	XL Бриліант 56 (V2M) red 18 (червоний 18) / MC-L	(55/59)
XL Бриліант 47 (V1) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(47/51)	XL Бриліант 60 (V2 1/2S) B07 (безбарвна) / MC-L	(60/65)
XL Бриліант 50 (V1M) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(50/54)	XL Бриліант 65 (V2 1/2S) B07 (легке копчення) / MC-L	(65/70)
XL Бриліант 50 (V1S) nat 55 (натуральна 55) / MC-L	(50/54)	XL Бриліант 75 (V-4S) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(75/82)
XL Бриліант 50 (V1M) red 18 (червоний 18), black 14 (чорний 14) / MC-L	(50/54)	XL Бриліант 85 (V5 1/2) clear 00 (безбарвна) / MC-L	(85/94)

Назва заводу виробника	Країна	Характеристика	Умовні позначення адгезії	
			низька	висока
Lommel (Ломмель)	Бельгія	Стандартний блиск	HP-L	HP-H
Hanko (Ханко)	Фінляндія	Більш блискуча поверхня	MC-L	MC-H

Низька — легко знімається, використовується для варено-копчених, напівкопчених і варених ковбас. Умовне позначення: MC-L - Фінляндія, HP-L - Бельгія.

Висока — використовується для сиров'ялених та інших видів ковбас для усунення підтікання жиру під оболонкою. Умовне позначення: MC-H - Фінляндія, HP-H - Бельгія

Каталог кольорів: безбарвний (Clear 00); B07; натуральний (Nat 08,30,34,35,40,55); цибулевий 56 (Onion 56); коричневий (Brown 16,85,86,92,94,98); червоний (Red 18,97,99); білий (White 49); коричневий махагон (Brown mahogant 84).

11.3. Тип Fibrous FLEX (Флекс) – новий, найтонший тип оболонки, що дозволяє досягнути максимально наближеного зовнішнього вигляду виробів до вигляду продукції в колагеновій оболонці. Крім цього, за рахунок більш тонкої стінки оболонки, досягається більша прозорість, яка покращує видимість структури фаршу. Завдяки дуже тонкій, але міцній стінці, оболонка має високу ступінь перенаповнення і більшу фаршеємність, що також дозволяє збільшити кількість метрів в стандартному рулоні або гофрованій «куклі» для зручного зберігання та транспортування.

Виробник: бельгійський завод (Ломмель)

тип FL 45 (V1S) clear 00 (безбарвна) / HP-L, низька адгезія	(45/50)
тип FL 55 (V2G) clear 00 (безбарвна) / HP-L, низька адгезія	(55/60)
тип FL 60 (V2L) onion 56 (цибулевий 56) / HP-L, низька адгезія	(60/67)

12.«Віні Пак» — ЦЕЛЮЛОЗНІ СОСИСОЧНІ ДИМОПРОНИКНІ ОБОЛОНКИ (ВіскоТіпак, Бельгія)

Дані оболонки використовуються для випуску будь-яких видів сосисок, сардельок, хот-догів, сосисок до пива, міні-саліамі, і аналогічної продукції з використанням автоматичних та напівавтоматичних шприців з перекрутками, а також з застосуванням **ручного наповнення**.

Назва оболонки/колір	Калібр	Назва оболонки/колір	Калібр
Віні Пак 1850 смок лайт СЕ	19	Віні Пак 2350 смок дарк СЕ	24
Віні Пак 2050 смок лайт СЕ	21	Віні Пак 2350 смок лайт СЕ з 4-я полосками (під замовлення)	24
Віні Пак 2050 смок дарк СЕ	21	Віні Пак 2350 смок лайт СЕ 2+0 (під замовлення)	24
Віні Пак 2350 смок лайт СЕ	24		

13.СІТКИ — пропонуються сітки для копчення м'ясних делікатесів та ковбасних виробів, еластичні та нееластичні, різних калібрів, різної конфігурації плетіння для застосування з оболонкою, плівками для копчення та без них.

НЕЕЛАСТИЧНІ СІТКИ	
Wenza 50/6/4 соти білі	Калібр 50 мм, 6 комірок на коло. Для оболонок з калібром наповнення 55-65 мм
ЕЛАСТИЧНІ СІТКИ	
Classic 100/36 червоно-біла	Калібр 100 мм, 36 комірок на коло. Для оболонок з калібром наповнення 80-110 мм
Classic 100/36 синьо-біла	
Classic 125/36 біла	Калібр 125 мм, 36 комірок на коло. Для оболонок з калібром наповнення 90-135 мм
Classic 125/36 червоно-біла	
Classic 125/48 біла	
Big Net 95/6 T G 2 біла	Калібр 95 мм, 6 комірок на коло. Для оболонок з калібром наповнення 65-110 мм
Big Net 100/9 синюга біла	Калібр 100 мм, 9 комірок на коло. Для оболонок калібром наповнення 80-110 мм