



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ОТ ФИРМЫ “ДОРА ФУД” (ПОЛЬША)

(тестируются в Украине)

1.1. Группа “АРОМА ТОП” - композиция ароматов, экстрактов, гидролизатов, усилителей вкуса для придания вкуса и аромата готовому продукту для всех видов мясных изделий.

Название пищевой добавки	Состав	Д-ка, г/кг массы фарша
Аромат «Арома Топ «Гетьманский»	Натуральные приправы: перец черный, лук; экстракты приправ: перца черного, пажитника, любистока; идентичные натуральным ароматизаторы: мяса, дыма; гидролизат соевого белка (не ГМО), мальтодекстрин, Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, антислеживатель Е 551 двоокись кремния аморфный.	2-4
Аромат «Арома Топ «Магнатский»	Идентичные натуральным ароматизаторы мяса, душистого перца; дрожжевой экстракт, гидролизат белковый (не ГМО), Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, антислеживатель Е 551 двоокись кремния аморфный.	1-3
Аромат «Арома Топ «Сливки»	Молочные белки, идентичный натуральному ароматизатор сливок, экстракт сельдерея, мальтодекстрин, Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, антислеживатель Е 551 двоокись кремния аморфный.	2-4

1.2. Группа “АРОМА СМАК” (приправы) - композиция натуральных приправ и их экстрактов, ароматов и усилителей вкуса для всех видов мясных изделий.

Приправа «Арома Смак «Телячья»	Натуральные приправы: орех мускатный, экстракты приправ: ореха мускатного, перца черного, кардамона, кориандра, любистока; идентичный натуральному ароматизатор мяса, мальтодекстрин, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный.	5-8
Приправа «Арома Смак «Тушенка»	Натуральные приправы: перец черный, чеснок; экстракты приправ: перца черного, чеснока, перца душистого, кориандра, любистока; идентичный натуральному ароматизатору мяса, мальтодекстрин, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный.	5-8
Приправа «Арома Смак «Шашлычная»	Натуральные приправы: лук; экстракты приправ: перца душистого, любистока, кориандра; идентичный натуральному ароматизатору мяса, мальтодекстрин, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный.	2-4

1.3. Группа “АРОМА СМАК “ПРИПРАВЫ С ГДЛ” - композиция натуральных сушеных приправ и пряных трав и их экстрактов, антиоксидантов, сахаров для колбасных изделий.

Приправа «Арома Смак «Саями с перцем»	Натуральные приправы: перец черный, зеленый и белый, кориандр, паприка, экстракты приправ: перца черного, зеленого, белого, паприки, кориандра; идентичные натуральным ароматизаторы мяса и дыма, сахара, белковый гидролизат (не ГМО), мальтодекстрин, Е 575 глюконо-дельта-лактон (12%), Е 330 лимонная кислота, Е 316 изоаскорбат натрия, Е 301 аскорбат натрия; Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, антислеживатель Е 551 двоокись кремния аморфный.	12-15
Приправа «Арома Смак «Саями Испанская»	Натуральные приправы: черный перец, кардамон, гвоздика, паприка; идентичный натуральному ароматизатору саями, сахара, белковые гидролизаты (не ГМО), мальтодекстрин, Е 575 глюконо-дельта-лактон (25%), Е 330 лимонная кислота, Е 316 изоаскорбат натрия, Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, Е 551 двоокись кремния аморфный.	12-15
Приправа «Арома Смак «Саями Немецкая»	Натуральные приправы: чеснок, перец черный, лук, кориандр, кардамон, экстракты приправ: чеснока, перца черного, паприки; сахара, белковый гидролизат (не ГМО), мальтодекстрин, Е 575 глюконо-дельта-лактон (12%), Е 330 лимонная кислота, Е 316 изоаскорбат натрия, Е 301 аскорбат натрия; Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, антислеживатель Е 551 двоокись кремния аморфный.	12-15
Приправа «Арома Смак «Саями Венгерская»	Натуральные приправы: имбирь, кардамон; экстракты приправ: перца черного, кориандра, кардамона, перца душистого; идентичный натуральному ароматизатор дыма, сахара, белковый гидролизат (не ГМО), Е 575 глюконо-дельта-лактон (12%), Е 330 лимонная кислота, Е 316 изоаскорбат натрия, Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия, Е 631 5"-инозинат натрия 2-ух замещенный, мальтодекстрин, Е 551 двоокись кремния аморфный.	12-15

1.4. Пищевая добавка “КАРРАГИНАН ДФ” - стабилизатор текстуры с высокой способностью связывания и удерживания воды. Для производства всех видов колбасных изделий, копченостей, деликатесных изделий из мяса и субпродуктов, для консервов.

Состав: Загустители: Е 407 каррагинан, Е 415 ксантановая камедь, мальтодекстрин.

Дозировка: 5-7 г/кг.

ООО «ВТР» +38(0332) 78 97 95 www.vtr.com.ua e-mail: office@vtr.com.ua