

# ДОБАВКИ ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ, ПРИПРАВЫ И АРОМАТЫ ФИРМЫ «FLEISCH MANNSCHAFT»

ООО "ВТР" является эксклюзивным представителем фирмы "Fleisch Mannschaft" ("Фляйш Манншафт") в Украине.

Фирма "Fleisch Mannschaft" ("Фляйш Манншафт"), что в переводе на украинский язык означает "Мясное общество", была организована в 1995 году с целью обеспечения предприятий мясных отраслей добавками с гарантированным стабильным качеством.

"Fleisch Mannschaft" специализируется на производстве функциональных добавок для мясной и рыбной промышленности, выпускает вкусовые и функциональные ингредиенты для маринадов, майонезов и соусов.

Качество сырья и выпускаемой продукции постоянно строго контролируется на заводе, расположенном в польском городе Швидвин, в соответствии со всеми европейскими стандартами качества и, в том числе, стандарта ISO 9001:2000.



## «КУТТЕР-МИКС» - КОМПЛЕКСНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ

В состав функциональных композиций «Куттер-Микс» входит полный ассортимент компонентов, наличие которых необходимо учитывать при параллельном использовании препаратов других производителей. Данные добавки разработаны специально для использования в производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, а также некоторых паштетов и консервов.

Название	Вкусо-ароматические характеристики	Дозировка г/кг фарша
<b>ДОКТОРСКАЯ</b>	Экстракты мускатного ореха, мускатных цветков и кардамона, стабилизатор Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), Е 451i трифосфат натрия 5-замещенный, антиокислители Е 301 аскорбат натрия, Е 300 кислота аскорбиновая, Е 621 глутамат натрия, мальтодекстрин, глюкоза	До 10
<b>ЕФ (без специй)</b>	Стабилизатор Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 40%), Е 451i трифосфат натрия 5-замещенный, антиокислители Е 301 аскорбат натрия, Е 300 кислота аскорбиновая, Е 621 глутамат натрия, мальтодекстрин, лактоза, глюкоза	До 5
<b>Ф/Б КОЛБАСКИ ЛЬВОВСКИЕ</b>	Перец черный, душистый, экстракты лука и чеснока, Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), Е 451i трифосфат натрия 5-замещенный, антиокислители Е 301 аскорбат натрия, Е 300 кислота аскорбиновая, мальтодекстрин, глюкоза, Е 621 глутамат натрия	До 10
<b>ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ</b>	Горчица, черный перец, гвоздика, мускатный орех, стабилизатор Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), гидролизат белка (гидролизат белка соевого не ГМО, гидролизат дрожжевой), мальтодекстрин, глюкоза, Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия	До 10
<b>МОЛОЧНАЯ***</b>	Мускатный орех, черный перец и кардамон, экстракты мускатного ореха, черного перца и кардамона, стабилизатор Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), Е 451i трифосфат натрия 5-замещенный, антиокислители Е 301 аскорбат натрия, Е 300 кислота аскорбиновая, мальтодекстрин, глюкоза, Е 621 глутамат натрия	До 10
<b>МОРТАДЕЛЛА</b>	Экстракт черного перца, кардамона, имбиря, любистка, Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), гидролизат белка (гидролизат белка соевого не ГМО, гидролизат дрожжевой), мальтодекстрин, глюкоза, Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия	До 10
<b>СТОЛИЧНАЯ</b>	Экстракты перца черного, чеснока, стабилизатор Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 30%), гидролизат белка (гидролизат белка соевого не ГМО, гидролизат дрожжевой), мальтодекстрин, лактоза, глюкоза, Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия	До 10
<b>САРДЕЛЬКИ</b>	Сельдерей, душистый перец, экстракты черного перца, кориандра, аромат копчения, Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), Е 451i трифосфат натрия 5-замещенный, Е 301 аскорбат натрия, Е 300 кислота аскорбиновая, мальтодекстрин, глюкоза, Е 621 глутамат натрия	До 10
<b>СОСИСКИ ПИКАНТНЫЕ</b>	Паприка, любисток, мускатные цветки, экстракты черного перца, кориандра, имбиря, Е 452i полифосфат натрия (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> до 20%), Е 451i трифосфат натрия 5-замещенный, Е 301 аскорбат натрия, Е 300 кислота аскорбиновая, мальтодекстрин, глюкоза, Е 621 глутамат натрия	До 10

**Фирма «ВТР» имеет следующую нормативную документацию:**

ТУ У 15.1-00419880-049-2003 «Изделия колбасные вареные»

ТУ У 15.1-20146604-002-2003 «Колбасы полукопченые»

ТУ У 15.1-33381354-004: 2007 «Ковбасы варено-копчені»

ТУ У 15.1-33381354-006: 2007 «Продукти із свинини, яловичини, конини та м'яса птиці сирокочені та сиров'ялені»

ТУ У 15.1-33381354-007:2008 «Продукти із свинини, яловичини та птиці варені, варено-копчені і варено-запечені, копчено-запечені»

ТУ У 15.1-33381354-008:2010 «Изделия колбасные вареные мясосодержащие»

ТУ У 15.1-33381354-003:2007 «Вироби з м'яса та субпродуктів»

**ООО «ВТР» +38 (0332) 78 97 95 [www.vtr.com.ua](http://www.vtr.com.ua) e-mail: [office@vtr.com.ua](mailto:office@vtr.com.ua)**