

## ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ РИС -

**натуральный краситель растительного происхождения**, предназначен для использования при производстве вареных, полукопченых, варено-копченых колбасных изделий, мясных хлебов, паштетов, эмульгированных продуктов.

**Показатель цветности:** 1000 ед.

**Состав:** мука рисовая, ферментированная грибковыми культурами «Monascus hilosus».

**Дозировка:** 30-150 г на 100 кг мясного сырья. Вносится в сухом виде.

Норма закладки зависит от наличия растительных компонентов (белка, крахмала, каррагинана), жировых компонентов, желаемого цвета конечного продукта.

**Применение:**

- **при приготовлении фаршей** традиционным методом добавлять на мясное сырье в процессе подготовки фарша на начальной стадии технологического процесса в количестве от 30 до 150 г риса ферментированного на 100 кг сырья;

- **для подкрашивания белково-жировых эмульсий, геля** добавлять в процессе производства на начальной стадии технологического процесса в количестве от 30 до 150 г на 100 кг БЖЭ, геля;

---

## **Комплексная пищевая добавка «ФЛЕБУЛИН»**

используется для производства всех видов колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.

**Состав:** белки свиной крови, глюкоза, Е 301 аскорбат натрия, Е 262 ацетат натрия.

**Дозировка:** для вареных колбас, сосисок и сарделек — от 150 г на 100 кг массы фарша, для полукопченых, варено-копченых колбасных изделий — 50-200 г на 100 кг массы фарша, при производстве копченостей — от 300 г на 100 кг рассола.

**Натуральный краситель «Флебулин»** используется в сухом виде или **в форме водной эмульсии**. При приготовлении фарша колбасных изделий рекомендуется добавлять "Флебулин" в сухом виде на первой стадии куттерования или перемешивания. При приготовлении рассола для инъектирования сырья при производстве цельно-мышечных продуктов из свинины и говядины необходимо развести "Флебулин" в небольшом количестве воды, а затем смешать с рассолом.

**Преимущества использования:**

- ◆ натуральный краситель;
  - ◆ создает стабильный цвет, желаемый клиентом;
  - ◆ интенсифицирует (усиливает и стабилизирует) натуральный цвет мяса;
  - ◆ увеличивает питательную ценность готовых изделий благодаря содержанию легко доступного железа;
  - ◆ простота и удобство в применении
- Хранить в закрытой упаковке, в сухом темном месте при температуре не выше 20 °С 12 месяцев.