

# **БАРВНИКИ в асортименті ТЗОВ «ВТР»**

## **ПЕРЕВАГИ НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ:**

- **універсальні** і добре поєднуються з іншими барвниками;
- відмінно **розчиняються**;
- дозволяють змоделювати **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 грибковими 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 № 4»**

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

**Склад:** білки тваринні (свинячі), борошно рисове, ферментоване грибковими культурами «Monascus purpureus», декстроза, антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), «кармін» (Е 120).

**Дозування:** для н/к, в/к ковбасних виробів – до 200 г на 100 кг маси фаршу.

**СМОЛЛ-КОЛОРО № 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 оболонки 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 грибковими 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