

БАРВНИКИ в асортименті ТЗОВ «ВТР»

ПЕРЕВАГИ НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ:

- **універсальні** і добре поєднуються з іншими барвниками;
- **відмінно розчиняються**;
- дозволяють змодельювати **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 КОЛОР № 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 грибовими культурами «Monascus Red», мальтодекстрин.

Дозування: до 20 г/100 кг маси фаршу.

Барвник стійкий до дії світла та температури. Продукт зі «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОР №1» **не втрачає свій колір навіть при повторній термообробці (варці)**.



«СМОЛЛ-КОЛОР № 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



Барвник «КАРМЕЛІН»

Використовується в м'ясній промисловості для підфарбовування натуральних оболонок 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»

Склад: борошно рисове, ферментоване грибовими культурами «Monascus purpureus».

Дозування: дозування барвника залежить від кількості ферментованих одиниць, кількість ферментованих одиниць – 1500: 50-150г на 100 кг м'ясної сировини.



Барвник синтетичний «КОЛОР»

високоєфективний препарат, який стабілізує і покращує колір виробів.

Застосовується в харчовій промисловості

(виробництво безалкогольних напоїв, кондитерських виробів).

«КОЛОР» використовується як в сухому, так і в гідратованому вигляді.

Склад: барвник «Понсо 4R» (E124), «ізоаскорбат натрію» (E 316), «цитрат натрію» (E 331), мальтодекстрин.

Дозування: 10-20 г/100кг маси.

Вноситься на початку процесу перемішування в сухому вигляді або у вигляді розчину.