

1. БІЛКИ**1.1. ТВАРИННІ БІЛКИ - БІЛКОВІ СТАБІЛІЗАТОРИ, без ГМО**

Назва	Застосування
ГРАНУЛИ 1:10 Високо-функціональний тваринний білок СканПро™ Т 90/100 (Т 90)	Зв'язування води 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15, гель - 1:15. ЗАМІНА СОЄВИХ ГРАНУЛ! «СканПро™ Т 90/100» - це відмінна альтернатива соєвим гранулам, при цьому тваринні білки мають значно вищу якість, ніж рослинні. Вміст протеїну в «СканПро™ Т 90/100» – 92-97%. В в/к, н/к, с/к гранули зі СканПро™ Т 90/100 - 1:10. Заміна м'ясосировини у вигляді гранул до 20%. В варенні ковбаси, напівфабрикати - у вигляді гелю 1: 13-15. Заміна м'ясосировини до 20%. БЖЕ – 1:15:15 з будь-яким жиром. Заміна м'ясосировини до 20%. Застосування в сухому вигляді безпосередньо в кутер в кількості 1-3% до маси фаршу.
Високо-функціональний тваринний білок СканПро™ Т 95	Зв'язування води 1:20. Зв'язування жиру 1:15-20. БЖЕ - 1:20:20, гель - 1:15-20. Можливе застосування в сухому вигляді безпосередньо в кутер в кількості 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Сфера застосування: ін'єктовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%), сосиски, сардельки, варені, в/к, н/к, ліверні ковбаси та паштети (нарізаної і мажучої консистенції). Використовується для наводнення м'яса на 40-50% із заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%. У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.

1.2. «ТЕФ ПРО» - СОЄВІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА (КЛІТКОВИНА). Не містять ГМО - продуктів.

Зв'язування води 1: 5-7. Зв'язування жиру 1: 5. Нейтральний за кольором, без смаку та запаху харчовий наповнювач, 60% їстівних харчових волокон, 20% сирого протеїну

2. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТМ «СМОЛЛ» (ТЗОВ «ВТР») власного сертифікованого виробництва (Сертифікат ДСТУ ISO 22000:2019, реєстраційний номер № r-UA-03-19-921).**2.1. ЕМУЛЬГАТОРИ ТА СТАБІЛІЗАТОРИ** для виробництва варених ковбас, сосисок, сардельок, напівкопчених ковбас, шинок в оболонці. Не містять ГМО-продуктів

Суміш харчова суха «Емулін»	Склад: стабілізатор консистенції крохмаль картопляний, згущувач Е 412, суміш молочних білків, стабілізатор Е 451(i), мальтодекстрин, сіль кухонна Дозування: 10-30 г/кг фаршу. Зв'язування жиру 1: 5 Зв'язування води 1: 6 -7. Вносити в сухому вигляді в кінці процесу кутерування на жирну сировину	Емульгатор-стабілізатор «Емулін» - якісний продукт з відмінними стабілізуючими властивостями. Якщо у Вас підтікають ковбасні вироби, додайте понад рецептури 1-2 кг «Емуліну» і Ви усунете Вашу проблему! Використовується при виробництві сосисок, сардельок, варених, н/к, в/к, ліверних ковбас, паштетів і напівфабрикатів. «Емулін» має ряд властивостей: -емульгуючі і стабілізуючі властивості (1:5:5); -має легкий молочний смак; -може застосовуватися замість соєвого ізоляту (тільки не для гранул), оскільки має більш високу гідратацію та жирозв'язування, але при цьому володіє більш низькою вартістю, у порівнянні з ізолятами
Суміш харчова суха «Промулін Б 16 Фляйш»	Склад: крохмаль картопляний, стабілізатор білковий, суміш молочних білків, стабілізатор Е 451(i), згущувач Е 412, ароматизатор м'яса, сіль кухонна Дозування: 5-10 г/кг маси фаршу або 1 частина «Промулін Б 16 Фляйш» і 15 частин води «Промулін Б 16 Фляйш» вносити у сухому вигляді в кінці процесу кутерування або перемішування фаршу на жирну сировину	У складі емульгатора-стабілізатора «Промулін Б 16 Фляйш» вдало підібраний набір молочних та тваринних білків у поєднанні з камедями, що дозволяє надійно зв'язати всю вологу вже в кутері. Володіє не тільки відмінними стабілізуючими властивостями, але й виступає як відмінний емульгатор. Рекомендується при виготовленні, в першу чергу, н/к, в/к ковбас, а також сосисок, сардельок, варених, ліверних ковбас, паштетів. «Промулін Б 16 Фляйш» має м'ясний аромат.

2.2. ДОБАВКИ «СМОЛЛ- ПРИПРАВА»

ДОМАШНЯ	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця), Е 621, Е 635, гідролізат соєвого білка, аромати м'яса, чорного перцю, часнику (містить молоко), копчення, Е 220, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна, глюкоза), антизлежувач Е 504 Дозування: до 5 г/кг маси фаршу	Збалансована суміш спецій і ароматів чорного перцю, часнику, гірчиці при виробництві смажених та напівкопчених ковбас надасть готовим продуктам класичний смак «Домашньої» ковбаси
----------------	---	---

2.3. АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-АРОМА» використовуються для виробництва сосисок, сардельок, варених, в/к, н/к, шинкованих продуктів в оболонках, делікатесних продуктів із м'яса та птиці, напівфабрикатів

Назва	Склад	Призначення, напрямок смаку
АЛЬПІЙСЬКА	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець), Е 621, гідролізат соєвого та рослинного білків, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону, часнику (містить молоко)), композиція ароматичних речовин, носії: мука рисова, сіль кухонна, глюкоза, жир рослинний, Е 551 Дозування: 10-11 г/кг маси фаршу	Спеціально підібрана композиція спецій і аромату свинини, рекомендується для н/к і в/к ковбас, яким слід надати легкого смаку і аромату свинини
ТОП ПРОДАЖ АРОМАТ М'ЯСНИЙ	Ароматичні речовини (смак і аромат м'яса), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: 1,5-2г/кг маси фаршу – в ковбасних виробках, 1-1,5 г/кг в напівфабрикатах	Ароматична універсальна композиція, яка дозволяє <u>підсилити смак та аромат м'яса</u> , рекомендується для всіх видів ковбасних виробів, шинок в оболонках, виробів з м'яса птиці, ММД
ВІНЕР КЛАСІК	Ароматичні речовини (аромат сосиски), носій мальтодекстрин Дозування: до 1,7 г/кг маси фаршу	Приємний аромат, який підсилює смак у сосисках, сардельках, в/к і н/к ковбасах, <u>не містить підсилювачів смаку і алергенів</u>
ТОП ПРОДАЖ КНОБЛАУХ	Аромат часнику, Е 621, екстракт перцю чорного, носії (мальтодекстрин, глюкоза, сіль кухонна), Е 551 Дозування: до 2 г/кг маси фаршу	Яскравий насичений свіжий аромат часнику рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів
РУЛЬКА	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону та диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, дріжджовий екстракт, мальтодекстрин Дозування: до 1,7 г/кг маси фаршу	<u>Приємний яскраво виражений смак свинини та диму</u> дозволяє використовувати дану добавку при виробництві м'ясних делікатесів і всіх видів ковбасних виробів
ДЛЯ КУРЯЧИХ ПРОДУКТІВ СЕЛЯНСЬКА КУРЯЧА	Спеції мелені та екстракти спецій (майоран, чорний перець, часник, гірчиця), ароматичні речовини (смак і аромат бекону, диму і м'яса), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна), антизлежувач Е 551 Дозування: до 6 г/кг маси фаршу	Ароматна суміш з перцем, паприкою і завершальною нотою часнику покращить смако-ароматичні властивості, в першу чергу, <u>шинкових продуктів в оболонці з м'яса птиці</u>
ЧІКЕН МАСКЕР МДМ	Ароматичні речовини (смак і аромат м'яса та диму (містить молоко)), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: до 2 г/кг маси фаршу	Добавка <u>маскує небажані присмаки</u> дешевої сировини, наприклад, ММО, шкурки, сої. Рекомендується для всіх видів ковбасних виробів <u>із великою заміною м'ясної сировини</u>
ШИНКА УКРАЇНСЬКА	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону та диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, дріжджовий екстракт, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: до 2 г/кг маси фаршу або 0,5 кг/100 кг розсолу	Насичена композиція ароматичних речовин надасть, в першу чергу, делікатесним продуктам з м'яса та птиці, а також всім видам ковбасних виробів, шинковим продуктам в оболонках, напівфабрикатам <u>приємний аромат м'яса, бекону та диму</u>
ЯЛОВИЧИНА	Ароматичні речовини (смак та аромат яловичини (містить молоко), бекону і диму), Е 621, дріжджовий екстракт, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна) Дозування: 2-2,5 г/кг маси фаршу	Смако-ароматична композиція рекомендується для всіх видів ковбасних виробів, в яких <u>необхідно підкреслити або підсилити смак і аромат яловичини</u>

2.4. КОМПЛЕКСНІ ДОБАВКИ з ГДЛ - «СМОЛЛ-ГЛ»

САЛЯМІ ПРЕЗИДЕНСЬКА	Спеції мелені та екстракти спецій (тмин, цибуля, часник, гірчиця , перець (чорний, зелений, білий), коріандр), Е 450, Е 451 (до 10% Р ₂ О ₅); Е 621, цукор, гідролізат соєвого білка, гідролізат рослинного білка, Е 575, Е 316, Е 301, Е 300, аромат диму, м'яса (містить молоко), чорного перцю, мускатного горіха, паприки, копчення, носії (декстроза, мальтодекстрин, сіль кухонна, крохмаль кукурудзяний, мука рисова), антизлежувач Е 551 Дозування: до 10 г/кг маси фаршу	<u>Грубо колоті спеції</u> рекомендується для виробництва н/к і в/к ковбас, в першу чергу ковбас типу «саямі»
----------------------------	--	---

2.5. КОМПЛЕКСНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-ФОС» використовуються для виробництва сосисок, сардельок, в/к, н/к ковбас, шинкових продуктів в оболонці, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, напівфабрикатів

ТОП ПРОДАЖ ВАРЕНА ДО СНІДАНКУ	Спеції мелені та екстракти спецій (кардамон, мускатний горіх, паприка, чорний перець, часник (містить діоксид сірки)), Е 451, Е 450(III), молочні білки, Е 621, цукор, Е 301, Е 316, ароматизатори (у т.ч. молоко, м'ясо), гемоглобін крові, барвник Е 120, носії (сіль кухонна, мальтодекстрин, глюкоза), антизлежувач Е 551 Дозування: до 10 г/кг маси фаршу. Добавка містить в своєму складі натуральні барвники.	Яскрава ароматна суміш спецій із завершальною ноткою молока обогороджує смако-ароматичні властивості готового продукту, а нотка кардамону і мускатного горіха підкреслює вишуканість вареної ковбаси типу «Молочна». ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!
САРДЕЛИ ПІКАНТНІ	Спеції мелені та екстракти спецій (мускатний горіх, перець чорний, паприка, часник, перець чилі), Е 451, Е 452 (до 18% Р₂О₅), Е 450), Е 621, дріжджовий екстракт, Е 301, Е 300, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, сосиски, диму), барвники (Е 150d, Е 120), Е 417, носії (сіль кухонна, декстроза, мальтодекстрин, крохмаль), Е 551. Дозування: до 10 г/кг маси фаршу	Суміш спецій і їх екстрактів (мускатний горіх, чорний і духмянний перець, коріандр) надасть, <u>в першу чергу, сарделькам</u>, класичний смак і аромат
САРДЕЛИ УПЛІТАЙКИ	Стабілізатори (Е 450, Е 452 (до 16% Р₂О₅)), регулятор кислотності Е 451 (до 7,5% Р₂О₅), мелені спеції та екстракти спецій (часник, мускатний горіх, перець чорний), Е 621, гідролізат соєвого білка, Е 300, ароматизатор диму (містить селеру) та бекону, барвники (Е 150d, Е 120), Е 417, носії (глюкоза, мальтодекстрин, декстроза, сіль кухонна, рисове борошно), антизлежувач Е 551 Дозування: до 12 г/кг маси фаршу	Рекомендується для виробництва <u>сардельок з молочним смаком</u>

2.6. ДОБАВКИ ТЕХНОЛОГІЧНІ

Стабілізуючий препарат з трансглютаміназою «СМОЛЛ-ТГ 60»	Склад: трансглютаміназа, соняшникова олія, мальтодекстрин Дозування: 0,5-1 г/кг м'ясної сировини	«СМОЛЛ-ТГ 60» - технологічна добавка <u>призначена для покращення консистенції та кусаємості в різних м'ясних продуктах</u>. Суттєво підвищує щільність ковбас, покращує в готових виробках кусаємість, надає сосискам і сарделькам бажаний хрускіт. <u>Містить закапсульовану трансглютаміназу, яка володіє особливо високою стійкістю до окислення, що дає можливість працювати з будь-якими інгредієнтами</u>. Не містить лактозу та інші алергенні добавки. <u>«СМОЛЛ-ТГ 60» забезпечить виготовлення продуктів зі стабільною якістю, без індексу «Е»</u> Добавка є безпечною для здоров'я людини, дає можливість зменшити в м'ясних продуктах використання карагенанів, фосфатів, камедей, емульгаторів.
СМОЛЛ- ФРІШ 6000	Склад: регулятори кислотності (ортофосфорна кислота Е 338, молочна кислота Е 270), питна вода	Технологічна добавка «СМОЛЛ-ФРІШ 6000»: - розм'якшує сиру свинячу шкіру з метою отримання емульсії шкіри з виходом 250-270%; - зменшує ріст бактерій і зберігає свіжість натуральних оболонок і сирого м'яса; - зберігає товарний вигляд тушки птиці, її частин або інших видів м'яса при реалізації в охолодженному вигляді; - при виробництві всіх видів ковбасних виробів і напівфабрикатів
Засіб для ін'єктування «СМОЛЛ-ШИНКА 100»	Склад: згущувачі (Е 407, Е 425, Е 412, Е 415), стабілізатор Е 451(i), соєвий білок, соєва клітковина, тваринний білок, рослинна клітковина (з картоплі, бамбука та цитрусових), пшенична клітковина (без глютену), Е 316, клітковина із подорожника, трансглютаміназа, гемоглобін свинячої крові, носії: мальтодекстрин	Фосфатомістка добавка, яка містить карагенан, тваринні та рослинні білки, рослинні волокна для приготування універсального розсолу для ін'єктування копченостей із м'яса птиці. Збалансована композиція компонентів підвищує вологоутримуючу здатність білків м'яса, стабілізує колір та підсилює смак продукту СМОЛЛ-ШИНКА 100» рекомендується, в першу чергу, для виготовлення варено-копчених виробів з високими виходами готових продуктів: - грудинки при ін'єктуванні на 160-170% вихід 125-130%; - м'ясних делікатесів (шинка, лопатка, балик) при ін'єктуванні на 190-200% з виходом 150-155%. Прослойка в грудинці щільна, продукти сухі на зрізі, «не плачуть» у вакуумній упаковці. Дозування: до 4,8 кг на 100 л розсолу при 160-200% ін'єктуванні

2.7. «ТЕКС ПРО» - ЕМУЛЬГАТОР - СТАБІЛІЗАТОР фаршу з високою волого- та жирозв'язуючою здатністю (1:45:45), добавка застосовується при виробництві сосисок, сардельок, всіх видів варених, н/к, в/к ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках та напівфабрикатів (в т.ч. рибних).

Склад: згущувачі (альгінат натрію Е 401, конжакова камідь Е 425і, гуарова камідь Е 412) трансглютаміназа, стабілізатор трифосфат натрію Е 451, носії (декстроза, рослинна олія (ріпак)).

Властивості харчової добавки «ТЕКС ПРО»:

- висока волого- та жирозв'язуюча здатність (1:45:45);
- можливість збільшення кількості жирної сировини в рецептурі;
- добавка ефективна для покращення щільності та структури ковбасних виробів;
- покращує кусаемість, надає еластичність готовим виробам;
- **утворює ТЕРМОСТАБІЛЬНІ ЕМУЛЬСІЇ**, що особливо необхідне для сардельок та сосисок, **де важлива термостабільність при повторній термообробці**;
- забезпечує глянцевиий зріз ковбасних виробів;
- не містить генетично модифікованих організмів, глутамату натрію та алергенів.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ «ТЕКС ПРО»:

Дозування в сухому вигляді:

- 1) - при виробництві варених ковбасних виробів, сосисок, сардельок - 0,25 кг на 100 кг маси фаршу;
- при виробництві н/к та в/к ковбас – 0,3 кг на 100 кг маси фаршу;
- для жиромістких н/к та в/к ковбасних виробів – до 0,4 кг на 100 кг маси фаршу.
- 2) або з розрахунку: зв'язування води: 1:40-45, зв'язування жиру: 1:40-45.

Для сосисок, сардельок, усіх видів варених ковбас ОБОВ'ЯЗКОВО внесення рецептурної кількості «ТЕКС ПРО» на **ПОЧАТКОВІЙ СТАДІЇ КУТЕРУВАННЯ**, а сіль, з метою отримання фаршу з найбільшою в'язкістю, **вносити на другому етапі кутерування**.

При виробництві **н/к, в/к ковбас та вітчин**, в рецептуру яких входить «ТЕКС ПРО», **ОБОВ'ЯЗКОВО** зробити **СПОЧАТКУ** фаршеоснову і розкутерувати частину сировини (ММД, емульсія шкіри або інші види сировини) з рецептурною кількістю вологи (для вітчин з ¼ вологи) і «ТЕКС ПРО», а потім додати в режимі перемішування до решти сировини.

В мішалці «ТЕКС-ПРО» не спрацює!

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ, що «ТЕКС ПРО» спрацює набагато ефективніше:

1. як емульгатор (1:45), якщо в рецептурі вареної ковбаси, сосисок, сардельок є достатня, **навіть велика**, кількість жирної сировини.
2. в рецептурах н/к, в/к ковбас, якщо добавку попередньо розчинити в рецептурній кількості води.

3. ОСВІЖУВАЧІ. КОНСЕРВАНТИ

АКТУАЛЬНО Харчова добавка «Фрішмакс»	Склад: стабілізатор Е 262 ацетат натрію, регулятор кислотності Е 301 аскорбат натрію	Харчова добавка «Фрішмакс» призначена для - попередження мікробіологічної порчі всіх видів коавбасних виробів, напівфабрикатів і свіжого м'яса; - підвищеної стійкості сировини і готової продукції при зберіганні і протягом технологічних процесів; - сприяє збереженню товарного вигляду виробів; - забезпечує стійкість забарвлення ковбасних виробів. Використовуються при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, напівкопчених і варено-копчених ковбас, копченостей, напівфабрикатів. Дозування: 2-3 г/кг маси фаршу; 200-300г/ 100кг розсолу
--	--	--

4.1. БАРВНИКИ ДЛЯ ПІДФАРБОВУВАННЯ НАТУРАЛЬНИХ ОБОЛОНОК ЗЗОВНІ

Барвник «Вишневий СК»	Для підфарбовування натуральних оболонок ззовні Склад: носії: сіль, мальтодекстрин; стабілізатор ацетат натрію Е 262, барвники: коричневий НТ Е 155, цукровий колер (містить діоксид сірки) Е 150d, жовтий захід сонця Е 110, кошеніль червона А Е 124, аннато Е 160b(ii) Дозування: 25 г/л води або в залежності від бажаного зовнішнього кольору продукту
Кармелін	Для підфарбовування натуральних оболонок ззовні від світло-коричневого до темно-коричневого кольору. Склад: барвники: «цукровий колер IV» (Е 150d), «екстракти аннато» (Е 160b), носії: вода. Не містить ГМО. Дозування: розводити водою у співвідношенні від 1:1 до 1:10 в залежності від бажаного ефекту

4.2. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ

Назва	Склад
СМОЛЛ-КОЛОРИСТ № 2	Білки свинячої крові для посилення кольору при виробництві всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів. Склад: білки тваринні (свинячі), декстроза Дозування: - для варених ковбас, сосисок і сардельок - 1-3 г/кг маси фаршу; - для напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів – 1-2 г/кг маси фаршу; - 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 кг розсолу
СМОЛЛ-КОЛОРИСТ № 3	Натуральний барвник для стабілізації кольору при виробництві всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу, сосисок, сардельок, варених ковбас та м'ясомістких продуктів. «СМОЛЛ-КОЛОРИСТ № 3» підсилює та стабілізує натуральний колір м'яса, покращує товарний вигляд і колір готових продуктів різної цінової політики (низька, середня, висока) та забезпечує стабільний колір. Склад: декстроза, антиоксидант ізоаскорбат натрію Е 316, мука червона рисова, ферментована культура «Monascus Red», кармін Е 120. Дозування: 80-100 г/100 кг м'ясної сировини
СМОЛЛ-КОЛОРИСТ № 4	Натуральний барвник , композиція формених елементів свинячої крові, рисового борошна, ферментованого грибовими культурами «Monascus purpureus», «Monascus Red» і карміну, призначений для стабілізації кольору при виробництві напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів. Склад: білки тваринні (свинячі), борошно рисове, ферментоване грибовими культурами «Monascus purpureus», декстроза, антиоксидант ізоаскорбат натрію Е 316, кармін Е 120 Дозування: до 200 г/100 кг м'ясної сировини
Ферментований рис 1500 Показник цвітності: 1500	Ферментований рис – це натуральний барвник, який отримують ферментацією рисового борошна грибовими культурами Monascus purpureus. Барвник являє собою порошок темно-червоного кольору із нейтральним смаком і запахом, стійкий до окиснення, дії високих температур і світла. Ферментований рис безпечний, оскільки не містить штучних і синтетичних компонентів. Призначений для використання у виробництві емульсованих, реструктурованих і грубо подрібнених м'ясопродуктів
	Дозування: 50-100 г/100 кг маси фаршу. Використовується, в першу чергу, для напівкопчених та варено-копчених ковбас
Паприка 3000 FE-рідка-CL/AF арт. 554000	Склад: глюкозний сироп, екстракт паприки (3%). Натуральний екстракт паприки , який застосовується для покращення смаку і кольору при виробництві напівкопчених, варено-копчених, сирокочених/сиров'ялених ковбас, а також при приготуванні різних м'ясних і овочевих блюд, супів, соусів, салатів Дозування: 1-2г/кг маси фаршу або за смаком

5. ПРОДУКЦІЯ фірми «НУБАССА» («NUBASSA Gewürzwerk», Німеччина)**5.1. ФУНКЦІОНАЛЬНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ****ПРИМІТКА:**

- **приставка «CL»** у назві добавки вказує на те, що вона **не містить у своєму складі глутамату натрію, лактозу, глютен, молочний білок, штучні барвники та консерванти**;

- **приставка «AF»** у назві добавки вказує на те, що вона **не містить у своєму складі алергени, які необхідно декларувати.**

Назва	Склад	Доз-ня, г/кг маси фаршу
Баварія Вурст Еко Компаунд арт.1019591	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450 пірофосфат натрію, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621	До 9
Боквурст Еко арт.1026201	Білий перець, чорний перець, часник, екстракти спецій (кардамон, коріандр), Е 450 пірофосфат натрію, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621	До 12
Бременер Вурст Еко арт.1022106	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, духмяний перець), ароматизатор м'яса, Е 450 (до 17% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621	До 10
Докторська 2 Вурст арт.1019131	Коріандр, мускатний горіх, білий перець, імбир, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450 (до 15% P ₂ O ₅), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Для виробництва варених ковбас типу «Докторська»	До 10
Дрезденер Вурст Еко Компаунд арт.1024001	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, кмін, коріандр), стабілізатор Е 450(iii) (P ₂ O ₅ до 17%), декстроза, Е 621, Е 300, Е 316). Для виробництва варених ковбас типу «Дрогобицька»	До 9

Назва	Склад	Доз-ня, г/кг маси фаршу
Карпатська Компаунд АФ арт. 1019840	Стабілізатор Е 450(iii) (не більше 16 % P_2O_5); декстроза, спеції мелені і екстракти спецій (часник, чилі, мускатний горіх), сіль кухонна, Е 621, ароматизатор м'яса, Е 300, Е 301. Для виробництва напівкопчених та варено-копчених ковбас	До 7
Краківська по- польськи АФ арт. 1019845	Стабілізатор Е 450(iii) (до 16% P_2O_5), спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), декстроза, Е 621, сіль кухонна (9,8%), Е 300, Е 301. Для виробництва напівкопчених ковбас типу «Краківська»	До 8
Краківська Вурст Еко Компаунд арт. 1019572	Спеції (чорний перець, часник, духмяний перець), екстракт чорного перцю, Е 450 (до 15% P_2O_5), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Для виробництва напівкопчених ковбас типу «Краківська»	До 10
Любительська 1 Вурст Еко арт. 1022104	Екстракти спецій (чорний перець, духмяний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450 (до 19% P_2O_5), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621 Має смак та аромат ковбаси типу «Любительської»	До 9
СПЕЦІАЛНА Мільхвюрстхен Стандарт арт. 1025101	Паприка, часник, екстракти мускатного горіху, духмяного перцю, ароматизатор м'яса, декстроза, Е 450 (до 21% P_2O_5), Е 300, Е 316, Е 621 Ідеально підходить для сосисок, сардельок	До 8
Одеська Вурст Стандарт Компаунд арт. 1023002	Спеції мелені (чорний перець, духмяний перець, часник), стабілізатор Е 450(iii) (до 19% P_2O_5), декстроза, Е 621, Е 300, Е 316, рапсова олія Рекомендується для всіх видів ковбасних виробів	До 9
Паровка комбі арт. 1019555	Спеції (білий перець, гірчиця, селера), екстракти спецій (кардамон, паприка), декстроза, Е 450 (до 19% P_2O_5), Е 621, Е 300, Е 316, дріжджовий екстракт. Для варених ковбас, сосисок і сардельок	До 8
Сервелат Вурст арт. 1023007	Стабілізатор Е 450, декстроза, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, кардамон), Е 621, Е 300, Е 316. Для виробництва ковбас типу «Сервелат»	До 8
Сосиска Молочна Компаунд арт. 1019669	Спеції мелені (білий перець, мускатний горіх), екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, імбир), стабілізатори (P_2O_5 до 25%): Е 450(iii), Е 451(i); сироп глюкози, Е 621, Е 300, Е 316. Для сосисок і сардельок	До 6
Таллінська Вурст арт. 1023001	Чорний перець, часник, екстракт коріандру, Е 450 (до 19% P_2O_5), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Для виробництва напівкопчених і варено-копчених ковбас, особливо недорогого ценового сегменту	До 9
Традиційна напівкопчена Вурст Компаунд арт. 1023006	Чорний перець, мускатний горіх, кардамон, Е 450 (до 19% P_2O_5), декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. Яскраво виражений смак мускатного горіха та кардамону	До 9

5.2. ДОБАВКИ ДЛЯ КОВБАС по ДСТУ, НЕ містять в своєму складі глютамату натрію і ароматизаторів

Дебічка CL/AF арт. 1019858	Спеції мелені (чорний перець, мускатний горіх, часник), ароматизатор м'яса, декстроза, кухонна сіль, екстракт чорного перцю Для виробництва напівкопчених ковбас з ноткою горіха	До 5
Кабаноси CL арт. 160000	Спеції мелені (коріандр, імбир, паприка, кмин, перець чорний, мускатний горіх, гірчиця), декстроза, дріжджовий екстракт	4-6
Краківська з паприкою CL арт. 170001	Спеції мелені (коріандр, паприка, гірчиця, кмин, мускатний горіх), декстроза, кухонна сіль, дріжджовий екстракт	5-6
Кохсямі CL/AF арт. 179050	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, кардамон), декстроза, кухонна сіль, рапсове масло	До 5
Фляйшвурст Преміум CL/AF арт. 261002	Спеції мелені та екстракти спецій (перець, коріандр, часник, мускатний горіх, паприка), декстроза	До 5
СПЕЦІАЛНА Часникова Паста CL арт. 552010	Часник, сіль харчова, декстроза, питна вода, Е 300. Додавати під час процесу кутерування або перемішування. Дозування: в розсоли для копченостей - 300г/100кг розсолу; для в/к, н/к ковбас - 300г/100кг маси фаршу; д/варених ковбас— від 200г/100кг маси фаршу; для сосисок, сардельок - 100-150г/100кг маси фаршу	

5.3. ПРИПРАВИ (без фосфатів)

Вюрстхен Тойфлі (укр) арт.1019434	Спеції (часник, перець чорний, перець білий, майоран), білок молочної сироватки, лактоза, Е 330, Е 621, рапсове масло, Е 262, дріжджовий екстракт, ароматизатор м'яса, носії: декстроза, сіль кухонна. Для н/к ковбас типу «Домашня по-польськи»	Від 15 до 30
Мускателло ДСТУ арт.1019527	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300. Виражений аромат мускатного горіха	1-1,5
Пеппер Кнакер арт. 653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чили), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, Е 472с, Е 316, Е 330. Вміст декстрази до 20%. Для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас	До 13
Ровурст Балкан арт.653052	Спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори саямі та диму, декстроза, прянощі, Е 316. Вміст декстрази – 29%. Для с/к, с/в, н/к, в/к	До 12
Українська напівкопчена арт. 1013006	Спеції мелені та екстракти (перець чорний, мускатний горіх, кардамон), декстроза, Е 621. Для н/к, в/к, с/к, с/в ковбас	До 5
Універсальна Вурст арт. 1016201	Спеції мелені (перець білий, перець чорний, часник), декстроза, Е 621, ароматизатор м'яса, екстракти спецій (кардамон, коріандр). Для виробництва всіх видів ковбасних виробів	До 8
7 трав арт.534100	Трави (зелена цибуля, петрушка, гранульована паприка, кріп) Для м'ясних делікатесів, ковбасних виробів, салатів, соусів і т.д	За смаком
Чилі Спеціаль CL/AF арт.503000	Екстракт перцю чилі (2 %) на основі кухонної солі. Натуральний екстракт прянощів подвійної концентрації з пікантною чилі-ноту для приправи, облагороджування та ароматизації харчових продуктів, особливо м'ясних та ковбасних виробів	0,5-1

5.4. АРОМАТИЗАТОР для с/к і с/в ковбас

 Саямі Арома Медітерран CL арт.521117	Ароматизатори м'яса і саямі, мальтодекстрин, сіль харчова, масло кокосового горіха. Дозування: 0,5 - 1 г/кг маси фаршу
--	--

5.5. «Нубассін-Рекорд (Н)» (арт.430005) - **ДОБАВКА ДЛЯ С/К та С/В КОВБАС** на ГДЛ-основі **ДЛЯ ШВИДКОГО ДОЗРІВАННЯ за 7-10 днів, а також н/к та в/к ковбасних виробів**

Засіб з ГДЛ без вмісту спецій, забезпечує швидке дозрівання. Використовується для виробництва с/к, с/в, в/к і н/к ковбасних виробів. Склад: без спецій, Е 575 глюконо-дельта-лактон (ГДЛ-57%), декстроза, Е 300	Додавати під час процесу кутерування: 1.Для с/к і с/в ковбас: до 10 г/кг фаршу 2.Для в/к, н/к ковбас: 5 г/кг фаршу
--	--

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ «Нубассін-Рекорд (Н)»:

- В «Нубассін-Рекорд (Н)» посилене кольороутворення, яке відбувається рівномірніше, швидше й інтенсивніше. Процес кольороутворення закінчується протягом 6 годин;
- за 6 год. рН-рівень вирівнюється до 4,9-5,1;
- Як правило с/к, с/в ковбаси, які виготовляються з ГДЛ, мають особливість: під час зберігання через 3-8 тижнів у них з'являється специфічний присмак. За рахунок компонентів, які входять до складу "Нубассін-Рекорд (Н)", рН-рівень не знижується нижче, ніж 4,8 і тим самим збільшуються терміни зберігання. **Типова кислинка не проявляється!**

ПЛАН ШВИДКОГО ДОЗРІВАННЯ для С/К та С/В ковбас з «Нубассін-Рекорд (Н)» (арт. 430005)

День	
1	Після формування залишити продукт при t +16 - + 18°C на 12-24 години в залежності від діаметру батона.
2	Сушка при t +22° С
3	Сушка при t +22° С
4	Сушка при t +24° С з копченням 10-15 мин.
5	Сушка при t +24° С з копченням 10-15 мин.
6	Сушка при t +18 ° С
7-10	Сушка при t 13 ° С протягом 3 діб в залежності від діаметру батона.

Ковбасні вироби з добавками ТЗОВ «ВТР» виробляються згідно ТУ У 15.1-33381354-007:2012 «Продукти зі свинини, яловичини, конини та птиці варені, копчено-варені, варено-запечені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені та сиров'ялені». В ковбасних виробках, виготовлених по наших ТУ з «Нубассін-Рекорд (Н)», волога не регламентується!

РЕЦЕПТУРА ковбаси в/к з ПІДВАРОМ з використанням «Нубассін-Рекорд (Н)»
«Саламі Європейська» 1с згідно ТУ У 15.1-33381354-004:2007

Найменування сировини та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Лопатка свиняча морожена	45
Лопатка свиняча охолоджена Ø 4	20
Емульсія шкіри	10
Сало хребтове морожене	25
Всього сировини	100
Допоміжні матеріали	
Сіль кухонна	1,9
Харчова добавка «Консервант 25»	0,067
Триполіфосфат натрію	0,15
Харчова добавка з ГДЛ «Нубассін-рекорд (Н)»	0,8
Харчова добавка «Нубаром CL»	0,4
Соєва клітковина «ТєфПро»	1
Харчова добавка «Українська напівкопчена» (без фосфату)	1
СМОЛЛ-КОЛОР № 4 (барвник)	0,1
Волога	3
Всього маса фаршу	108,42
Вихід у фіброузній оболонці (термовтрати 25%)	81,3

Технологічний процес для ковбаси з ПІДВАРОМ стандартний.

Формовка: готовий фарш наповнити у фіброузну оболонку і відправити на осадку.

Осадку в камері охолодження при температурі +2-+4°C – 1-2 доби.

Термообробка:

Осадку: температура в камері 50 °C – до температури в центрі батона 20 °C.

Сушка 1: температура в камері 55° C - 20 хв.

Сушка 2: температура в камері 60° C - до температури в центрі батона 40 °C.

Копчення: температура в камері 65° C - 30 хв (до бажаного кольору).

Сушка 1: температура в камері 70 °C - до температури в центрі батона 62 °C.

Провітрювання – 2 хв

Охолодження повітрям.

Сушка в приміщенні при температурі від +12°C до + 16°C протягом 7-10 діб, починаючи з вологості 85% і поважаючи її щодня на 1%. Період сушки можна збільшити до досягнення бажаної консистенції готового виробу.

5.6. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ

Нуба-Ро-Пек WL/PH арт.423300	Екстракти спецій (чорний перець, ялівець), ароматизатор диму, ароматизатор бекону, сахароза, глюкоза, декстроза, сіль харчова, Е 316, Е 450 (до 2% P ₂ O ₅), Е 330. Дозування: 11 г/кг кінцевого продукту
Нуба-Ро-Пек Райфекульту- турен арт.471000	Культури для дозрівання. Суміш спеціально підібраних мікроорганізмів для виробництва с/к м'яса комбінованим, сухим та вологим методом посолу під вакуумом. Використання: комбінація арт. 423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH та культури для дозрівання «Нуба-Ро-Пек Райфекультури» використовується для виробництва с/к і с/в м'ясних делікатесів різними методами посолу. Склад: Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus і Pediococcus Pentosaceus, сахароза. Дозування: 0,3 г/кг маси фаршу
Чемен Рот CL арт.1019740	Спеції (пажитник, паприка, перець чилі), декстроза, харчова сіль (6%), екстракти спецій (паприки, кумину, духмяного перцю), дріжджовий екстракт, Е 300 Дозування: 10 г/кг продукту; для н/к ковбас - 10-15 г/кг маси фаршу Для виробництва сиров'яленої яловичини, конини, напівкопчених ковбас. ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! При виробництві с/к і с/в делікатесів, кусочки яловичини, конини обвалюють у «Чемен Рот CL». Незалежно від товщини обвалювання суміш добре тримається на готовому продукті, не обсипається

5.7. ТЕХНОЛОГІЧНІ ДОБАВКИ**5.7.1. Харчова добавка «КОНСЕРВАНТ 25»** (арт.427804) **використовується ЗАМІСТЬ НІТРИТУ НАТРІЮ**

в сосиски, сардельки, варені, напівкопчені, варено-копчені ковбаси, в розсоли при виробництві копченостей та шинкових продуктів. «Консервант 25» забезпечує стабільне кольороутворення, свіжий «зріз» ковбасних виробів при тривалому зберіганні на прилавку

Склад: консерванти (а також стабілізатори кольору): нітрит натрію Е 250 (14,8%), нітрат калію Е 252 (14,8%); носії: сіль харчова, декстроза. Крупнозернистий сипучий порошок, запах, властивий інгредієнтам, що входять у склад добавки

Дозування використання «Консервант 25» - 45 грам на 100 кг маси фаршу (залежно від рецептури) на сосиски, сардельки, варені, н/к, в/к ковбаси, в розсоли при виробництві копченостей і шинкових продуктів. **Застосування:** для більш рівномірного розподілу «Консервант 25» у фарші рекомендуємо вносити в сухому вигляді на першому етапі куттерування або перемішування.

Дозування нітриту натрію перерахована з розрахунку:

Згідно Специфікації виробника 1 кг «Консервант 25» містить 14,8% нітриту натрію.

1000 г х 14,8% = 148 г нітриту натрію в 1 кг «Консервант 25».

Разом в 45 грамах «Консервант 25» міститься 6,7 грама нітриту натрію.

Масова частка нітриту натрію в зразках, які досліджувалися нашою фірмою в лабораторії ЦСМ, в процентному співвідношенні не перевищувала 0,005.

Увага: При використанні «Консервант 25» нітрит натрію у фарш не додавати!

Взаємозаміна добавок	Дозування
Нітрит натрію	6,7 грама
Консервант 25	45 грам

При продажу добавки «Консервант 25» фірма ТЗОВ «ВТР» надає наступну документацію:

1) Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

2) Специфікацію від фірми виробника («Нубаса», Німеччина);

3) Лист № 505/2014-7 від 12.02.2009 р. Міністерства охорони навколишнього середовища України про те, що харчова добавка «Консервант 25» не потрапляє під дію «Постанови Кабінету Міністрів України от 20.06.1995р. № 440».

Порядок роботи з харчовою добавкою «Консервант 25» на підприємстві:

1. Повинен бути Наказ по підприємству про призначення відповідальних осіб по роботі з «Консервантом 25».

2. Повинен бути внутрішній наказ по підприємству про заміну в рецептурах нітриту натрію на «Консервант 25» в перерахунку відповідно до Специфікації виробника.

3. «Консервант 25» видається закріпленою особою, зберігається в окремому приміщенні під замком, відкрита упаковка зберігається в сейфі.

4. Закріплена відповідальна особа веде «Журнал обліку використання нітриту натрію».

***** Відносно ведення документації необхідно керуватися в роботі «Технологічною інструкцією по застосуванню та зберіганню нітриту натрію» № 46-05/340 від 26.08.98 р»**

5.7.2. «НУБА-ВЮРЦАЗ Е/Г» - термостабільний желатин зі спеціями для виробництва щільних прозорих пряних заливних продуктів із м'ясними вклученнями

Назва	Склад	Дозування
Нуба – Вюрцаз Е/Г арт.445400	Екстракти чорного перцю та селери, желатин, сіль харчова, сахароза, декстроза, Е 262, Е 330, Е 621	120 г/л (120г добавки розвести у 1 літрі гарячої води та використовувати у гарячому вигляді)

5.7.3. «НУБА Ф/Б ПЛЮС (Н)» (арт.439601) застосовується для виробництва імітаційного м'яса (в т.ч. з легенів), імітаційного термостійкого шпигу, гелю і жиркових емульсій, гранул, а також у сухому вигляді при виробництві ковбасних виробів

Склад: згущувач Е 401 альгінат натрію, Е 450 дифосфат натрію (до 5% P₂O₅)

Продукт рослинного походження, добавка не містить білок. Порошок бежево-білого кольору; по запаху і смаку - нейтральний. Може застосовуватися в сухому вигляді (у порошкової формі) без попереднього приготування емульсії з розрахунку зв'язування води 1:40 (1 частина "Нуба Ф / Б плюс (Н)" і 40 частин води).

«Нуба Ф/Б плюс (Н)» не містить глутамату, лактози, штучних барвників та консервантів, молочного білка.

Основною перевагою використання «Нуба Ф/Б плюс» в ковбасі є те, що **готовий продукт термостабільний** (при повторній варці або смаженні зберігає щільність і цілісність продукту), використовується як в дорогих, так і в дешевих ковбасах.

5.7.4. «НУБАРОМ CL» (арт.436500) - комбінація спецій для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів у структурних ковбасах та шинках в оболонках

Склад: екстракт спецій (**селера**), на основі кухонної солі та декстрази, дріжджовий гідролізат.
Робить фарш стабільним і еластичним, особливо при використанні засобів для куттерування, що містять цитрат.
Позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант.

Дозування: 50 г/л або 5-10 г/кг маси фаршу.

«CL» - означає, що добавка без глутамату натрію та ароматів, без глютенів, без вмісту молочних продуктів (без алергенів) тощо. Спеціально розроблена для використання у ковбасних виробках для дієтичного та дитячого харчування.

Застосування:

- 1) Шинки та копченості: 5-10 г на 1 кг сировини додати в сухому вигляді на початку процесу перемішування у масажер чи мішалку. Завдяки «Нубаром CL» утворюється плівка, яка **склеює шматки м'яса**.
- 2) Ковбаси для смаження: 5-10 г на 1 кг фаршу додати на початку процесу куттерування разом зі спеціями та сіллю. Характеризується емульгуючими властивостями: при проколі ковбасок-гриль на пательню не бризкає жир.
При приготуванні котлет (пельменів) втрати при смаженні (варці) зменшуються на 5-8%.
Покращує стабільність фрикадельок **при розморожуванні**.
- 3) Сирокопчені ковбаси: 5-10 г на 1 кг фаршу додати разом із сіллю в кінці процесу куттерування. Дозволяє **скоротити втрати при сушці**, знижує рівень незв'язаної води, позитивно впливає на терміни придатності. При виробництві сирокопчених та сиров'ялених ковбас покращує консистенцію і ковбаса краще нарізається на слайсері. Зменшує на 2-3% втрати під час сушки і позитивно впливає на смак ковбасних виробів.
- 4) Підсилює смак спецій, впливає на кольороутворення (**зв'язує кисень та підтримує реакцію нітрозоміоглобіну**).
- 5) У випадку, якщо Ви **не бажаєте застосовувати підсилювач смаку та аромату Е 621 глутамат натрію**, рекомендується використовувати як підсилювач смаку «Нубаром CL».
- 6) «Нубаром CL» містить дріжджовий екстракт, який надає **натуральний м'ясний смак** продукту.
- 7) «Нубаром CL» **не боїться солі**

5.7.5. МАРИНАДИ СЕРІЇ «КВІКСОФТ-МАРИНАДИ» - маринади на основі рослинного масла і жирів, в склад яких входить суміш натуральних спецій і прянощів**Зверніть увагу:**

- **приставка «CL»** вказує на те, що добавка не містить у своєму складі глутамат натрію, лактозу, глютен, молочний білок, штучні барвники та консерванти;
- **приставка «AF»** вказує на те, що добавка не містить у своєму складі алергени, які необхідно декларувати.

Назва	Склад	Доз-ня на 1кг сировини	Зовнішній вигляд
Барбекю Американ Бекон CL арт. 853500	Рапсова олія, спеції (кунжут, гірчиця , паприка, цибуля), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), ароматизатор бекону, екстракти спецій (паприка), дріжджовий екстракт, ароматизатор диму. Без Е номерів	40 – 50 або за смаком	темно-червоний, з кунжутом, перцем і типовим пряно-пікантним смаком барбекю
Барбекю Ріо CL арт. 853800	Рапсова олія, спеції (цибуля, кунжут , паприка, гірчиця), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), ароматизатор м'яса, екстракт перцю чилі, дріжджовий екстракт. Без Е номерів. Для страв смажених на грилі і сковороді з усіх видів м'яса та риби	40 – 50 або за смаком	червоний, злегка гострий, з кунжутом, паприкою і типовим смаком барбекю
ТОП ПРОДАЖ Бразіл Пеппер CL/AF арт. 854800	Рапсова олія, бразильський перець (13%), спеції (часник, цибуля, кмин), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), цукор, декстроза, трави (петрушка), екстракти спецій (куркума, перець чилі, часник), ароматизатор м'яса. Без Е номерів. Для всіх видів м'яса та риби для приготування гострих страв на грилі або запечених	50 – 70 або за смаком	жовтий, солодко-гострий маринад з рожевим перцем
Гірос CL/AF арт. 859100	Рапсова олія, спеції (паприка, розмарин, тим'ян, базилік, шавлія), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), екстракт паприки, дріжджовий екстракт. Без Е номерів. Для страв середньоморської кухні на грилі з усіх видів м'яса та риби	40 – 50 або за смаком	червоний, з типо-вою нотою грецьких прянощів і високим вмістом трав: розмарин, тим'ян, базилік, шавлія
Золота Африка CL/AF арт. 853210	Рапсова олія, фруктові кусочки (концентрати яблучного пюре, мандаринів, апельсинів), мальтодекстрин, пектин, натуральний ароматизатор лимону, Е 300, Е 330, спеції (цибуля, паприка, петрушка), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), цукор, екстракти спецій імбирю, перцю чилі, ароматизатор м'яса. Дуже ефективно для продуктів з курячого м'яса!	50 – 90 або за смаком	Фруктово-пряний маринад із червоними включеннями спецій з яблуко-апельсиновою нотою, чилі та корицею
Кройтербуттер CL арт. 859200	Рапсова олія, харчова морська сіль, спеції і трави (цибуля, часник, петрушка, кріп, селера), негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), екстракти спецій (часник, куркума), ароматизатор вершкового масла, дріжджовий екстракт. Без Е номерів. Для страв особливо з баранини, яловичини	40 – 50 або за смаком	зелений, з приємною часниковою нотою та високим вмістом подрібнених трав
Пуста CL/AF арт. 850000	Рапсова олія, спеції (паприка, перець чорний, часник, перець чилі), морська харчова сіль, трави (петрушка, базилік, тим'ян), негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), а-тор м'яса, екстракти спецій (паприка, цибуля), дріжджовий екстракт. Без Е номерів. Для м'ясних страв з усіх видів м'яса	40 – 50 або за смаком	темно-червоний, вогненно-гострий маринад з паприкою, чилі, перцем і часником
Соренто CL/AF арт. 854500	Рапсова олія, спеції (цибуля, паприка, перець чорний), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), ароматизатор бекону і м'яса гриль, декстроза, екстракти спецій (паприка, перець чилі). Без Е номерів. Для гострих страв на грилі з усіх видів м'яса та риби	40 – 50 або за смаком	червоний димчастий маринад з пряно-пікантним смаком барбекю і цибулі
Сперібс CL/AF арт. 854600	Рапсова олія, спеції (паприка, перець чорний, цибуля), морська харчова сіль, негідрогенізований пальмовий жир (до 3,5%), мед, ароматизатор м'яса, екстракт паприки, дріжджовий екстракт. Без Е номерів. Для гострих страв на грилі та смажених страв з усіх видів м'яса та риби. Особливо ефективно для ребер і курки	40 – 50 або за смаком	червоний, солодко-гострий маринад з медом, чилі та паприкою

Для виготовлення «КВІКСОФТ-МАРИНАДІВ» використовуються:

- рослинні масла та жири, що мають достатньо низький показник транс-жирних кислот, який не впливає на підвищення рівня LDL-холестерину в крові;
- масла, які надають готовому продукту глянцеви́й блиск, а подрібнені спеції (в середньому до 35%) – привабливий зовнішній вигляд;
- натуральні ароматизатори.

Технологічний процес:

Підготоване м'ясо (свинина, яловичина, баранина, м'ясо птиці) або рибу перемішати з «КВІКСОФТ-МАРИНАДИ» до рівномірного розподілу добавки у посудині вручну або в мішалці протягом 2-5 хв. М'ясо-кісткові напівфабрикати перемішати вручну. Охолоджені напівфабрикати залишити в холодильнику при температурі +2-+4°C і дати добре промаринуватися. Час маринування – 3-6 годин.

Властивості «КВІКСОФТ-МАРИНАДІВ»:

- **ВАЖЛИВЕ:** на наводненому м'ясі (до 20%) маринади не втрачають свої властивості при зберіганні і виготовленні готової продукції;
- маринади «КВІКСОФТ-МАРИНАДИ» забезпечують **натуральне консервування**;
- маринади **не стікають з м'яса** завдяки хорошій адгезії (прилипання);
- мариновані напівфабрикати **не втрачають колір** протягом **3-х днів** при в роздрібній торгівлі на витринах;
- **для риби і овочів** кількість маринаду можна зменшити на 10-20%;
- маринади готові відразу для використання і **не потребують додавання інших інгредієнтів**;
- термін зберігання у закритій упаковці **до 18 місяців** в захищеному від світла і повітря в сухому прохолодному місці.

Змішані з маринадом продукти можна:

- 1) **викласти на вітрину (на вітрині не втрачають колір протягом 3 днів);**
- 2) запакувати у вакуумні пакети;
- 3) направити на заморозку. Для заморозки напівфабрикати направити у швидко морозильні камери (температура у камері -30/-35°C) або у звичайні морозильні камери з температурою -20/-25°C. Час охолодження та замороження напівфабрикатів виробник встановлює самостійно шляхом контрольних відпрацювань. Слід врахувати, що **після дефростації замариноване м'ясо трохи віддасть вологу.**

6. ПРОДУКЦІЯ фірм «ДОРА ФУД», «ПРИМАТ», «АСПОЛ» (ПОЛЬЩА)

6.1. «АРОМА ТОП» (аромати) – композиція ароматів, приправ та їх екстрактів, підсилювачів смаку для покращення смаку, запаху готовим виробам.

Аромат вершків	Молочні білки, ароматизатор вершків, Е330, глюкоза, рослинний жир, Е 551	2-4
Гетьманський	Гідролізат соєвого білка (не ГМО), натуральні приправи: цибуля, перець чорний, Е 621, екстракти приправ: перця чорного, паприки; ароматизатори: м'яса, диму; сіль кухонна, мальтодекстрин, борошно рисове, Е 551	2-4
Гурманчик	Е 621, гідролізат соєвого білка (не ГМО), ароматизатор диму (містить селеру), носії (глюкоза, мальтодекстрин, сіль кухонна, рисове борошно, пальмовий жир), Е 551	До 5

6.2. СМАКО-АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ (приправи) — композиція натуральних приправ і їх екстрактів, ароматів і підсилювачів смаку

Звичайна	Натуральні спеції та екстракти спецій (майоран, чорний перець, часник, гірчиця), Е 621, сіль кухонна, мальтодекстрин	До 5
Козацька	Е 621, натуральні спеції та екстракти спецій (мускатний горіх, кмин, часник, чорний перець, паприка, коріандр), гідролізат соєвого білка (не містить ГМО), крохмаль картопляний	До 5
Краківська	Мальтодекстрин, гідролізат соєвого білка (не містить ГМО), Е 621, натуральні спеції та екстракти спецій (чорний перець, коріандр, мускатний горіх, імбир, паприка, часник), глюкоза, сіль кухонна	До 5
Оригінал Кракауер	Спеції мелені та екстракти спецій (коріандр, кмин, кардамон, чорний перець, любисток), Е 621, Е 635, носії (сіль, мука рисова, мальтодекстрин, глюкоза), Е 551	4-6
Салямі Італійська Класік	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, кмин), Е 575 , Е 330, Е 451, Е 316, ароматизатор м'яса, носії: глюкоза, фруктоза	До 10
Хутірська	Натуральні цілі або подрібнені спеції та їх екстракти (чорний перець, часник, гірчиця (містить діоксид сірки Е 220))	5-10
Хутірська мелена	Мелені натуральні спеції, екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця (містить діоксид сірки Е 220))	5-10
Штутгартська	Е 621, Е 635, гідролізат рослинного білка, спеції мелені та екстракти спецій (коріандр, часник, мускатний горіх, чорний перець, пажитник, паприка), натуральні аромати (чорний перець, пажитник, часник, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, носії (мальтодекстрин), Е 551	До 5

6.3. ФОСФАТОМІСТКА ФУНКЦІОНАЛЬНА ДОБАВКА ДЛЯ КУТТЕРУВАННЯ

Сметанкова	Стабілізатори (Е 451, Е 452 (до 18,1% Р ₂ О ₅)), Е 621, Е 635, Е 316, Е 301, аромат <u>молока</u> , гідролізат рослинного білка (містить <u>сою</u>), носії (сіль кухонна, мальтодекстрин, глюкоза), Е 551	До 10
-------------------	--	-------

6.4. ХАРЧОВА ДОБАВКА «КОНЦЕНТРАТ ЧОРНОГО ПЕРЦЮ (ua)» рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів. Використовується як **ЗАМІНА ПЕРЦЮ ЧОРНОГО МЕЛЕНОГО**.

Склад: сіль, мальтодекстрин (носії), екстракти приправ (перець чорний), Е 551.

Дозування: 1-5 г/кг або за смаком

**ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА
НАТУРАЛЬНОГО ЧОРНОГО ПЕРЦЮ (СПЕЦІЯ) І ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «КОНЦЕНТРАТ ЧОРНОГО ПЕРЦЮ (ua)»**

Найменування	Ціна з ПДВ, грн/кг	Дозування, кг/100кг маси фаршу	Сума, грн/100кг маси фаршу	Примітка
Перець чорний (горошок)	450	0,1 – 0,15	45 – 67,5	- традиційна спеція
КОНЦЕНТРАТ ЧОРНОГО ПЕРЦЮ (ua)	375		37,5 – 56,25	- стабільна якість та мікробіологічна чистота; - світлий колір добавки дозволяє викорисовувати її при виробництві варених ковбасних виробів і для розсолів

6.3. ЕМУЛЬГАТОР «ЕМУЛЬПРО» - технологічна добавка **для виготовлення паштетів мажучої консистенції** з використанням зажиреної сировини, м'яса птиці та супродуктів.

Склад: емульгатори (Е 471, Е 472), тваринні білки, носій: мука рисова. **Зв'язування жиру 1:5.**

Моно- и диглицериди жирних кислот вирівнюють коливання якості сировини, зменшують появи осаду як желе. «ЕмульПро» усуває присмак жиру.

Дозування: 3-5 г/кг маси фаршу. Емульгатор вноситься у сухому вигляді разом із жирною сировиною.

При використанні емульгатора «ЕмульПро» в м'ясних паштетах, фаршах і пастах, Ви отримаєте:

- уповільнення вологовтрат;
- запобігають утворенню бульйоно-жирових набряків у готовій продукції;
- забезпечення однорідної консистенції та попередження розшарування інгредієнтів;
- запобігають відокремлення жиру в процесі приготування фаршу;
- усунення присмаку жиру;
- стабілізує фарш та текстуру готових продуктів при виробництві готової продукції;
- паштети під час стерилізації не розшаровуються;
- забезпечення стабільної якості готової продукції.

6.4. ЕМУЛЬГАТОР–СТАБІЛІЗАТОР «ПЕКЛОС ППК 45», використовується при виробництві ковбасок-гриль

ВЛАСТИВОСТІ емульгатора – стабілізатора «ПЕКЛОС ППК 45»:

- зв'язування води 1:10; зв'язування жиру 1:10;
- при проколі ковбасок-гриль на пательні не бризкає жир;
- якісні емульгуючі властивості для ковбасок з великим вмістом жирної сировини.

Склад: крохмаль модифікований Е 1420, соєвий білок, соєва клітковина, стабілізатори (Е 451, Е 452 (до 7% Р₂О₅)), Е 316, аромат м'яса

Дозування: 1,5-3 кг / 100 кг маси фаршу.

6.5. ХАРЧОВА ДОБАВКА «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)» - фосфатомісткий препарат, що містить **карагенан** для виробництва:

- високовихідних напівкопчених ковбас дорогого сегменту;
- шинкових продуктів в оболонці з виходом 150-160%;
- для наводнення м'яса при виробництві шашлика.

Склад: стабілізатор Е 450 (до 25% Р₂О₅), глюкоза, Е 407, мальтодекстрин, Е 316, Е 331, Е 621, гідролізат білка соєвого (не ГМО), аромат любистку.

Дозування: сухого препарату до 10 г/кг маси фаршу

ВЛАСТИВОСТІ харчової добавки «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»:

- препарат добре розчиняється;
- **надає ковбасним виробам натуральний «мясний» колір з гарним глянцевою блиском на зрізі;**
- **активізує білки м'яса** до утримування води;
- **сприяє** колюроутворенню і стабілізації кольору;
- **збільшує вихід** готового продукту;
- забезпечує стабільну якість готового продукту;
- завжди стабільний вихід продукту.

Найменування сировини та матеріалів	Рецептура н/к ковбаси "Карпатська" 1с згідно ТУ У 15.1-20146604-002:2003		Рецептура н/к ковбаси типу «Дрогобицька»
	Кількість, кг	Кількість, кг	
Основна сировина			
Свинина нежирна 80/20 (на шнек)	100	100	100
Всього сировини	100	100	
Допоміжні			
Сіль кухонна	2,5	2,5	2,3
Харчова добавка «Консервант 25»	0,07	0,07	0,07
Харчова добавка «Нубаром CL»	0,4	0,4	0,4
Харчова добавка «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)» (до 25% P ₂ O ₅)	2	1,7	2
Арома Смак "Хутірська" (без фосфату)	0,9		
Арома Топ "Гурманчик" (смакова, без фосфату)	0,2		
Функціональна добавка «Карпатська Компаунд АФ» (з фосфатом)		1,2	
Функціональна добавка «Дрезденер Вурст Еко Компаунд АФ» (з фосфатом)			1,2
СМОЛЛ-АРОМА «РУЛЬКА» (смакова, без фосфату)		0,25	0,25
Волога	20	20	20
Всього маса фаршу	126,07	126,12	126,22
Білкова оболонка		Ø45-50	
Вихід в білковій оболонці (термовтрати 12%)	110,94	110,99	110,07
Технологічний процес стандартний			

Найменування сировини та матеріалів	Рецептура ШИНКИ В ОБОЛОНЦІ з виходом 150-160%
	Кількість, кг
Основна сировина	
Свинина нежирна 80/20	65
Вода / лід	35
Всього сировини	100
Допоміжні	
Нітритна сіль	1,8
Харчова добавка «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)» (до 25% P ₂ O ₅)	1,6
Тваринний білок «СканПро Т95»	1,2
Крохмаль картопляний	1
Соева кліткова «ТефПро»	1
Добавка з трансглютаміназою «СМОЛЛ ТГ-60»	0,3
СМОЛЛ-АРОМА «ШИНКА УКРАЇНСЬКА»	0,5
Харчова добавка «КОНЦЕНТРАТ ЧОРНОГО ПЕРЦЮ (ua)»	0,3
Консервант «Фрішмакс»	0,3
Аромат диму	0,1
Всього маса фаршу	106,6
Вихід в Едіколі Т90 (термовтрати 6%)	100,2
Технологічний процес стандартний для шинкових продуктів	

Ціна 1 кг м'яса для сирого шашлика в порівнянні з наводненим м'ясом на 20%

	1 варіант (класичний)			2 варіант		
	Кількість, кг	Ціна, грн	Сума, грн	Кількість, кг	Ціна, грн	Сума, грн
Шия свиняча	100	250	25000	100		25000
«БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»				1,2	460	552
Сіль харчова				0,25	14	3,5
Холодна вода				20	-	-
Всього	100		25000	121,45		25555,50
Ціна, грн/кг		250			210,42 (економія 39,58 грн/кг)	

Технологічний процес виготовлення шашлику:

Нарізати м'ясо кусочками потрібної величини. Розвести у воді «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)», сіль кухонну. Додати приготовлений розсіл до м'яса і мішати протягом 5-7 хв. Направити м'ясо на дозрівання в холодильну камеру на 3 години або завантажити на 1-1,5 год в масажер (2-3 об/хв., вакуум 90%). М'ясо курки достатньо масувати протягом 30 хв.

Підготоване м'ясо (свинина, яловичина, баранина, м'ясо птиці) перемішати з «КВІКСОФТ-МАРИНАДОМ» до рівномірного розподілу добавки у посудині вручну або в мішалці протягом 2-5 хв. Охолоджені напівфабрикати залишити для маринування в холодильній камері при температурі +2 - +4°C. Час маринування – 3-6 годин.

6.6. ФУНКЦІОНАЛЬНА СУМІШ ДЛЯ ІН'ЄКТУВАННЯ «КУЛФОС 60» - збалансована композиція компонентів, які підвищують вологоутримуючу здатність білків м'яса, стабілізують колір та підсилюють смак продукту.

Функціональна суміш для приготування розсолу для:

- ін'єктування крил, четверті курячої на 155-160% з виходом: крила – 96-105%, четверть – 115-120%;
- виробництва шинкових продуктів в оболонці з виходом до 140%.

Готові продукти мають пружну консистенцію і не «плачуть» у вакуумній упаковці.

Склад: стабілізатори (Е 451, Е 452 три- та поліфосфати (P_2O_5 23,02%)), мальтодекстрин, желуючі агенти (Е 407, Е 425, Е 412, Е 415), пшенична клітковина (без глютену), свинячий колагеновий білок, рослинна клітковина (з картоплі, бамбука та цитрусових), Е 316, клітковина із подорожника, гемоглобін свинячий

Дозування: 4,0 кг/100 кг розсолу при 155-160% ін'єкції для курячих продуктів.

Рецептура розсолу для виробництва м'ясних делікатесів з птиці

Назва інгредієнтів	Кількість, кг
Функціональна суміш «Кулфос 60»	4
Сіль кухонна	3,5
Харчова добавка «Консервант 25»	0,168
Куларом «Ведзонка» (аромат диму)	0,5
Вода/лід (до 15%)	91,832
Всього розсолу:	100

ВАЖЛИВО!!! Делікатеси з м'яса птиці (четверть, бедро, стегно, крило) бажано не масувати і не залишати в розсолі, а відразу після ін'єктування формувати і віддати на термообробку

6.7. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ серії «ПЕКЛОС» - використовуються при виготовленні копченостей, шинкових продуктів, високовихідних і жиромістких варених, н/к ковбасних виробів.

При виробництві м'ясних делікатесів в використанні функціональних добавок «ПЕКЛОС» готові вироби не «плачуть» у вакуумній упаковці та не мають розривів з'єднувальної тканини.

ТОП ПРОДАЖ Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)»	ФУНКЦІОНАЛЬНА ХАРЧОВА СУМІШ «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» розроблена спеціалістами фірми «Дора Фуд», це - фосфатомісткий препарат, що містить 3-х фракційні тваринні білки, цукор, антиоксиданти. Склад: тваринні білки, Е 451i, Е 452i (до 22% P_2O_5); Е 621, Е 301, Е 316; екстракт розмарину, мальтодекстрин, глюкоза Використовується для ін'єктування на 150-170% при виготовленні : 1) - варено-копчених рулетів , грудинки та щоківини при ін'єкції до 155%. Вихід грудинки не менше 115% при 155% ін'єкції; - варено-копчених м'ясних делікатесів (буженика, балик) з ін'єктуванням до 170%, вихід готових продуктів 120-125%; 2) - варено-запечених і запечених рулетів, грудинки, щоківини. Вихід запеченої грудинки 101-105% при ін'єкції до 155%; - продуктів типу «домашні» (буженика, балик) з ін'єктуванням на 150-170%; 3) в сухому вигляді при виготовленні ковбасних виробів (сосиски, сардельки, варені, н/к і в/к ковбаси). При виготовленні сосисок, сардельок, варених ковбасних виробів «ПЕКЛОС ППК 40» діє як емульгатор, який зв'язує 12-15 кг води та 8-10 кг жиру та і як сильний кутер-мікс (дозування – від 1,4 до 2 кг на 100 кг основної сировини); 4) для виготовлення високовихідних і жиромістких варених і напівкопчених ковбас, у т.ч. в череві. ПЕКЛОС ППК 40» діє як емульгатор, який зв'язує 12-15 кг води та 8-10 кг жиру; РЕЦЕПТУРА розсолу для виробництва запеченої грудинки Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» – 4,5 кг; Сіль кухонна - 4,5 кг; Харчова добавка «Консервант 25» (або нітрит натрію) — 0,168 кг (або 0,025 кг). Для грудинки типу «домашня» добавку не додавати; СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ» - 0,5 кг; Вода/лід - 90кг (76кг – вода, 14,0кг – лід, температура розсолу повинна бути від 0 до +5°C) ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! При приготуванні розсолу для виробництва варено-копчених продуктів і ін'єкцією 150-170% Кількість ПЕКЛОС ППК 40(Н) необхідно збільшити до 5 кг на 100кг розсолу
---	--

Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)»	ФУНКЦІОНАЛЬНА ХАРЧОВА СУМІШ «ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)» використовується: для приготування УНІВЕРСАЛЬНОГО розсолу для ін'єктування: - стегової, лопаткової, філейної частин на 180-190% з виходом до 150%; - грудинки, щоковини на 155-160%, з виходом грудинки не менше 125%; - для виробництва шинкових продуктів в оболонці з виходом до 200%. Відмінною рисою препарату є те, що: - містить в своєму складі гемоглобін крові і при виробництві делікатесних продуктів не потребує додаткового внесення барвників; - прошарок, який утворюється в грудинці - монолітний, щільний і зберігає свою структуру при вакумуванні. Колір прошарку наблизений до кольору м'яса; Склад: Е 451i, Е 450iii, Е 452i (до 16% Р2О5), тваринні білки, Е 407, Е 415; соєва клітковина, соєвий білок (не ГМО), Е 316, Е 262, Е 301, Е 621, Е 508, натуральний барвник (гемоглобін) (до 0,006 %), мальтодекстрин, глюкоза Дозування: 6 кг/100кг розсолу при 155-190% ін'єктуванні <u>РЕЦЕПТУРА УНІВЕРСАЛЬНОГО РОЗСОЛУ З «ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)»:</u> Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)» - 6,0 кг Сіль харчова – 3,8 - 4,2 кг Харчова добавка «Консервант 25» - 0,168 кг (або нітрит натрію – 0,025 кг) СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ» - 0,5 кг Вода/лід - 89,532 кг/89,132 кг (75,532 кг/75,132 кг - вода, 14 кг - лід, щоб температура розсолу була від 0 до +5°С)
--	--

7. НІТРИТНА СІЛЬ 0,5-0,6% (вир-во Євросоюз) - це БЕЗПЕЧНА мікробіологічна добавка для їжі (для посолу м'ясних і рибних продуктів) згідно умов (Регламент ЄС № 2073/2005). Вона не містить синтетичних барвників, глутамату, бензоатів, ВНА / ВНТ, аспартама. **Продукт не містить ГМО.**

Склад: сіль кам'яна (мін.99,4%), нітрит натрію Е 250 (0,5-0,6%). Являє собою дрібнокристалічний порошок, без запаху і з яскраво вираженим солоним смаком.

Дозування: кількість нітритної солі в рецептурі повинна забезпечувати необхідну кількість нітриту натрію і не перевищувати необхідну кількість кухонної солі. Наприклад:

- якщо в варених ковбасах необхідна кількість нітриту натрію 7 г і 2,2 кг кухонної солі, то потрібно покласти 1,4кг нітритної солі і 0,8 кг кухонної солі;
- якщо в варено-копчених ковбасах необхідна кількість нітриту натрію 10 г і 2 кг кухонної солі, то потрібно покласти 2 кг нітритної солі;
- для сиров'ялених і сирокочених виробів (ковбаси і шинки): 20-25гр нітритної солі на 1 кг сировини. **Тобто, загальна кількість внесеної солі не повинна перевищувати кількості кухонної солі вказаної в рецептурах.**

Особливості роботи з нітритною сіллю: Не можна нагрівати продукти, що містять нітрит натрію до температури вище 150 градусів, так як в таких умовах він починає розкладатися з виділенням канцерогенних нітрозамінів. Виходячи з цього, потрібно також розуміти, що корочка нашої улюбленої підсмаженої вареної ковбаси не така вже і корисна, м'яко кажучи.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ - НАША НІТРИТНА СІЛЬ ПІДТВЕРДЖЕНА СЕРТИФІКАТАМИ: ISO 9001:2015:

- виробник нітритної солі, яка поставляється нами, використовує харчову сіль високого ступеня очищення;
- наша нітритна сіль чиста за хімічними і мікробіологічними показниками;
- кожна гранула солі покривається нітритом, що забезпечує рівномірний розподіл нітриту незалежно від зовнішніх чи інших факторів при виготовленні, а також в процесі зберігання та використання;
- містить мінімальний вміст вологості;
- поставляється в спеціальних мішках, які захищають від впливу сонця і повітря. Строк зберігання солі в заводській упаковці – **12 місяців з дати виробництва** в сухому, прохолодному місці.

8. ФОСФАТИ. У сучасному м'ясо-переробному виробництві абсолютно не обійтися без фосфатів. Вони допомагають утримувати вологу в м'ясі й тим самим позбутися бульйонно-жирових набряків під ковбасною оболонкою та робить продукт соковитіше.

8.1. ТРИПОЛІФОСФАТ НАТРІЮ Е 451 і використовується у м'ясній промисловості як стабілізатор, регулятор кислотності, фіксатор забарвлення, антиоксидант.

Склад: триполіфосфат натрію Е 451 (і), порошок білого кольору, що розсипається, без грудок і домішок іншого кольору. Смак і аромат: нейтральні.

Дозування: від 3 до 5 г на 1 кг кінцевого продукту. Фосфат розраховується лише на м'ясну сировину (м'язову тканину).

Вміст P_2O_5 - min. 56.0 ; рН 1% розчину - 9.1–10.2. Лужний фосфат.

Упаковка: мішки 25 кг нетто.

Термін придатності не обмежений за умови належного зберігання (вологість повітря до 65%, кімнатна температура).

Просимо звернути увагу, що мінімальний обсяг замовлення цієї продукції — 25 кг (1 мішок).

У харчовій промисловості добавка Е451 використовується як фіксатор забарвлення, регулятор кислотності, емульгатора, стабілізатора. Триполіфосфат натрію застосовується для поліпшення текстури м'ясних та рибних продуктів, у ролі солі-плавники у виробництві плавлених сирів, як добавки при виробництві вершків, сухого та згущеного молока, у кондитерській промисловості.

При виробництві всіх видів м'ясних і рибних виробів (ковбас, фаршу, консервів і напівфабрикатів) **триполіфосфат Е 451 краще всіх інших фосфатів сприяє емульгуванню жиру.**

Швидка розчинність добавки робить його особливо придатним для обробки м'ясних і морепродуктів **для надання необхідної консистенції фаршу і необхідної щільності кінцевому продукту.**

Особливий хімічний склад добавки зумовлює **швидку розчинність у холодній воді та розсолі, не випадає в осад і дозволяє дуже швидко досягати заданого рівня рН.**

Практично всі харчові фосфати та їх суміші, що використовуються в м'ясопереробній та рибній промисловості, мають лужну реакцію. **Добавка лужних фосфатів до м'яса і риби призводить до зростання рН, і як наслідок, до збільшення вологосв'язуючий здатності білків.**

Додавання у м'ясо і рибу призводить до зростання кислотності продуктів, і як наслідок, до збільшення вологосв'язувальної властивості білків. **Використання триполіфосфату натрію зменшує втрату вологи і зневоднення.**

Можна використовувати в сухому вигляді і не вимагає спеціальної підготовки. Він неагресивний і негорючий, термічно стійкий, **безпечний та дозволений у харчовій галузі.**

Використуючі триполіфосфат натрію Е 450і:

- м'ясо краще вбирає та утримує вологу, підвищує вихід готового продукту, а також його еластичність і соковитість;
- зменшує втрати при термообробці, особливо при виробництві м'ясних делікатесів;
- покращує смак і колір, зберігає натуральний сік в м'ясі, текстуру та сенсорні властивості виробів;
- знижує швидкість окисних процесів у м'ясі та м'ясних продуктах;
- має антимікробну дію, є добрим антиокислювачем;
- запобігає виділенню рідини в упаковці під час транспортування та зберігання, підвищує термін зберігання готових виробів

8.2. СУМІШ ФОСФАТІВ ДЛЯ КУТЕРУВАННЯ «MASOFOS 810» - універсальна поліфосфатна суміш використовується, в першу чергу, для виробництва ковбасних виробів з великим вмістом м'яса механічної обвалки, продуктів з м'яса, м'яса птиці, риби та морепродуктів.

Це білий порошок лужної реакції, який добре розчиняється у воді. Вміст P_2O_5 – мін 55%, рН 1% розчину - 8,6 – 9,2.

Як правило, в м'ясній і рибній промисловості застосовують **суміш фосфатів**, які утворюють буферну систему у **фарші і забезпечують значення рН фаршу до 6,2 — 6,5.**

«MASOFOS 810» - це суміш харчових фосфатів натрію, розроблена спеціально для м'ясної промисловості. **Складові цієї суміші доповнюють і підсилюють дії один одного.** Вона містить в собі харчові добавки Е450, 451 і 452, що дозволяє зменшити дозування, не втрачаючи при цьому якості продукції.

Склад: стабілізатори трифосфат натрію Е 451, поліфосфат Е452, пірофосфат Е 450.

Дозування: 3-5 г/кг кінцевого продукту.

9. ОБОЛОНКА «DEVRO» s.r.o. (ЧЕХІЯ)

9.1. Колагенова оболонка типів ФАЙН-ЦЕ («FINE-C»), СТИКС-Д («STIX-D») – їстівна оболонка, підходить для виробництва сосисок, сарделек, які проходять процес копчення і варки, а також для в/копчених, с/копчених, с/вялених ковбасок і міні-саямі.

Асортимент оболонок тип FINE-C, STIX-D, STIX-R	
STIX-D Ø 14 безбарвний (KN)	FINE-C Ø 21 оранж (KN) СПЕЦІАЛ
FINE-C Ø 17 безбарвний (KN)	FINE-C Ø 22 безбарвний (KN), дарк (OE)
FINE-C Ø 19 смок (OE)	FINE-C Ø 23 лосось (OE)
FINE-C Ø 20 безбарвний (KN)	FINE-C Ø 24 безбарвний (KN)
FINE-C Ø 20 лосось (KN), смок (OE)	FINE-C Ø 33 безбарвний (OE) СПЕЦІАЛ

Оболонка **FINE-C, STIX-D** випускається з відкритим (OE) та закритим (KN) кінцем.

Примітка: **невикористана оболонка повинна бути запакована в герметичний пакет.**

9.2. КОЛАГЕНОВА ЇСТІВНА ОБОЛОНКА тип СЕЛЕКТ-ЦЕ («SELECT-C») /"Devro", s.r.o., Чехія/ – найсучасніше покоління їстівних колагенових сосисочних оболонок для заміни баранячої черевки.

Перевагами та відмінними особливостями даної оболонки є:

- 1. абсолютно тонка стінка оболонки** (тонша, ніж у будь-якої їстівної колагенової сосисочної оболонки, що випускається на даний момент у світі);
- 2. приємне прокусування з легким «хрустом» та відсутність ефекту відчуття оболонки при споживанні** (нижчий, ніж у натуральної баранячої черевки і будь-якої іншої колагенової оболонки);
- 3. дуже тонкий пучок у місцях перекрутів;**
- 4. щільне прилягання оболонки по всій площі батона** після повторної термообробки, включаючи краї батонів.

Калібр оболонки/колір	Рекомендації по наповненню		
	Номер цівки	Діаметр наповнення реком / макс	Кількість перекрутів
SELECT-C Ø 19 безбарвна OE, KN	9-11	19,2 / 19,7	2,2-2,8
SELECT-C Ø 22 безбарвна KN	10-12	22,2 / 22,7	

9.3. ОБОЛОНКА ДЛЯ ГРИЛЯ тип ФАЙН-АФФ («FINE-AFF») /"Devro", s.r.o., Чехія/ - їстівна колагенова оболонка, що **насамперед призначена для виготовлення ковбасок-гриль** з попередньою термообробкою (сушка-варка, сушка-копчення-варка) і подальше додаткове приготування на грилі перед вживанням (наприклад, білі ковбаси, по типу «Мюнхенські», «Баварські» і т.д.). Також може бути використана при виготовленні **СИРИХ ковбасок-гриль (напівфабрикатів)** для реалізації в охолоджену чи заморожену вигляді. Сирі напівфабрикати готують на грилі безпосередньо із упаковки (без попередньої термообробки). При виготовленні **стандартної продукції** (сосиски, в/к ковбаски, с/в та с/к міні-саямі тощо) використовуються стандартні рекомендації для їстівних колагенових оболонок DEVRO.

Калібр оболонки/колір	Рекомендації по наповненню		
	Номер цівки	Діаметр наповнення реком / макс	Кількість перекрутів
Ø 22 безбарвний OE	10-12	22,0-22,2 / 22,3-22,7	2,0-2,8
Ø 26 безбарвний OE	12-15	26,0-26,2 / 26,3-26,7	2,4-3,2
Ø 30 безбарвний OE	15-17	30,0-30,2 / 30,3-30,7	

9.4. КОЛАГЕНОВА КОВБАСНА ОБОЛОНКА тип 014 /"Devro", s.r.o., Чехія/

Характеристика	014 (прямі)
Застосування	с/копчені, с/вялені
Калібри (діаметри)	40, 45 (є в наявності). Інші (35, 38, 50, 55 і т.д.) під замовлення
Основні кольори	безбарвний
Перенабивка	+ 6,5-8,5%
Зауваження	Спеціалізована, не підлягає варці. Пристосована для наповнювання фаршами з низькою температурою (до -4-4,5°C). Високий ступінь усадки при копченні. Добре кліпсується при низьких температурах фаршу! Легко знімається!
Рекомендоване обладнання	Оболонка добре кліпсується на кліпсаторах марки Poly Clip та Alpina! Допускається використання інших кліпсаторів із застосуванням плоскої та м'якої кліпси.

9.5. КОЛАГЕНОВА ТРУБЧАСТА ОБОЛОНКА тип ЕДІКОЛ Т («EDICOL T») /"Devro", s.r.o., Чехія/.

Оболонка ідеально підходить для імітації синюги та міхурів для варених ковбас, для виготовлення різних варених, в/копчених, н/копчених, копчених ковбасних виробів з використанням сіток для копчення і металевих форм. Виготовлення виробів можливо як вручну, так і на напівавтоматичному/автоматичному обладнанні з використанням спеціально виготовленого «аплікатора».

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ: Втрата ваги при термообробці варених ковбасних виробів в оболонці EDICOL T складає 1,5 - 2%. Великий асортимент можливих форм наповнення (у вигляді «міхурів» вагою 1-1,5 кг, у вигляді "батонів" вагою від 1 до 2 кг, у вигляді "синюги" вагою до 6,5 кг). **РЕКОМЕНДАЦІЇ:** Оболонку слід використовувати відразу після відкриття упаковки, без замочування. При підвішуванні за 1 петлю - батон повинен важити до 1,2 кг (для запобігання відриву петлі). При використанні необхідно запобігати попаданню води на оболонку. Для запобігання висихання невикористану оболонку необхідно закрити в заводську упаковку або п/е пакет і залишити в прохолодному місці при темп. від +4 до + 6°C.

Калібр EDICOL T	Калібр наповнення	Рекомендований діаметр насадочної трубки	Рекомендований розмір кліпси	Середня фаршеємність (на 1 м)
90 безбарвний	90	36-48	18-11 5x2,50OL	4,0-4,5
105 безбарвний	105	36-60	18-12 5x2,50OL	5,5-6,0

Калібр, мм	Сфера застосування
EDICOL T Ø 50 безбарвний	Для напівкопчених ковбас, рулетів, варених ковбас Імітація яловичих кругів (ручне наповнення зі шпагатом)
EDICOL T Ø 90 безбарвний	Для варених ковбас, шинок, курячих рулетів
EDICOL T Ø 105 безбарвний	

9.6. КІЛЬЦЕВА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА RONDO-RQ /"Devro", s.r.o., Чехія/ – рекомендована для широкого спектру продукції, що виготовляється у вигляді на півкільця та іншій вигнутій формі за допомогою традиційних методів термообробки (сушка, копчення, ворка з допомогою пари).

Калібр	Рекомендації по наповненню		
	Номер цівки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Ø 40 безбарвна (OE)	17-22 перекур. (22-в'яз.маш.)	40,0-40,2 / 40,5-40,7	2,6 - 3,4

9.7. ДИМОПРОНИКНА СОСИСОЧНА ПОЛІАМІДНА ОБОЛОНКА тип МІНІСМОК («MINISMOKE») /"Devro", s.r.o., Чехія/ виготовлена із суміші полімерів за спеціальною технологією з використанням спеціальних барвників, які дозволяють диму при копченні потрапляти через оболонку всередину продукту

Основні переваги та особливості МІНІСМОК:

1. Достатньо висока проникність для ароматичних речовин диму при копченні;
2. Наявність під оболонкою сформованого батона з рум'яною скоринкою після термообробки;
3. Легко знімається, не морщиться при тривалому зберіганні окремо і у вакуумній упаковці;
4. **Рекомендоване перенаповнення – до 10-12%;**
5. Рекомендується застосовувати «вологе копчення».
6. Втрати при термообробці - до 2%.

Калібр МІНІСМОК, відкритий кінець (OE)	Номер цівки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Ø19 ТРАНСБРАУН	10,11	21,5-21,8	2,5-3,1
Ø22 ТРАНСБРАУН, ТРАНСОРАНЖ	11,12	24,2-24,6	
Ø22 ТРАСПАРЕНТ АКЦІЙНА ЦІНА!	11,12	24,2-24,6	
Ø24 ТРАНСБРАУН	11,12	26,4-26,9	
Ø32 світло-коричн.	15,17	35,2-35,8	2,5-3,2

9.8. БАРЕРНА СОСИСОЧНА ПОЛІАМІДНА ОБОЛОНКА тип МІНІРАЛЕН («MINIRALEN») /"Devro", s.r.o., Чехія/ - оболонка із суміші полімерів з використанням спеціальних барвників, що забезпечує мікробіологічну стійкість до зовнішнього середовища та дозволяє максимально збільшити тривалість терміну зберігання готової продукції без додаткової упаковки.

Основні переваги та особливості МІНІРАЛЕН:

1. Високі **барерні** властивості і **мікробіологічна стійкість** до зовнішніх факторів;
2. **Рівномірність** та **стабільність калібру** наповнення;
3. **Висока механічна міцність та швидкість наповнення**;
4. **Рекомендоване перенаповнення – до 8-10%**;
5. Привабливий товарний вигляд готових виробів;
6. **Мінімальні втрати** при термообробці - до 1%.

Калібр МІНІРАЛЕН, відкритий кінець (OE)	Номер цівки	Діаметр наповнення	Кіл-ть перекутів
Ø22 світло-коричневий TCE	11,12	23,8-24,2	2,5-3,1
Ø24 світло-коричневий OE	11,12	25,6-26,4	
Ø26 світло-коричневий OE	12,13	28,0-28,6	

10. ОБОЛОНКИ TM«ViskoTeepak» (торгова марка «ВіскоТіпак») (заводи виробника розміщені у Фінляндії та Бельгії).

10.1. Тип Fibrous XL Brilliant (Бриліант) - оболонка з яскраво вираженим блиском завдяки додатковій обробці поверхні віскозою. У безбарвних та натуральних відтінках дана оболонка має відмінну прозорість, що дозволяє підкреслити структуру та натуральний колір фаршу. **Виробник: MC-L - Фінляндія, HP-L - Бельгія**

MC-L - Фінляндія			
XL 45 Бриліант (V1S) clear 00 (безбарвна) MC-L	45/48	XL Бриліант 56 (V2M) clear 00 (безбарвна) MC-L	55/59
XL 45 Бриліант (V1S) nat 55 (натуральна 55) MC-L	45/48	XL Бриліант 56 (V2M) nat 55 (натуральна 55) MC-L	55/59
XL 45 Бриліант (V-1S) brown 86 (коричнев 86) MC-L	45/48	XL Бриліант 56 (V2M) black 41 (чорний 41) MC-L	55/59
XL 45 Бриліант (V-1S) red 97 (червоний 97) MC-L	45/48	XL Бриліант 60 (V-2L) clear 00 (безбарвна) MC-L	60/65
XL 50 Бриліант (V1M) clear 00 (безбарвна) MC-L	50/54	XL Бриліант 75 (V-4S) clear 00 (безбарвна) / MC-L	75/82

HP-L – Бельгія			
XL Бриліант 45 (V1S) clear 00 (безбарвна) HP-L	АКЦІЙНА ЦІНА!		45/48

Назва заводу виробника	Країна	Характеристика	Умовні позначення адресії	
			низька	висока
Lommel (Ломмель)	Бельгія	Стандартний блиск	HP-L	HP-H
Hanko (Ханко)	Фінляндія	Більш блискуча поверхня	MC-L	MC-H

Низька — легко знімається, використовується для варено-копчених, напівкопчених і варених ковбас. Умовне позначення:

Висока — використовується для сирокочених, сиров'ялених та інших видів ковбас для усунення підтікання жиру під оболонкою. Умовне позначення: MC-H - Фінляндія, HP-H – Бельгія

Каталог кольорів: безбарвний (Clear 00); синій (blue 05), B07; натуральний (Nat 08,30,34,35,40,55); цибулевий 56 (Onion 56); коричневий (Brown 16,85,86,92,94,98); червоний (Red 18,97,99); білий (White 49); коричневий махагон (Brown mahogant 84).

10.2.«Віні Пак» — ЦЕЛЮЛОЗНІ СОСИСОЧНІ ДИМОПРОНИКНІ ОБОЛОНКИ (ВіскоТіпак, Бельгія)

Дані оболонки використовуються для випуску будь-яких видів сосисок, сардельок, хот-догів, сосисок до пива, міні-саламів, і аналогічної продукції з використанням автоматичних та напівавтоматичних шприців з перекутчиками, а також з застосуванням **ручного наповнення**.

Назва оболонки/колір	Калібр	Назва оболонки/колір	Калібр
Віні Пак SM 1850 смок лайт CE	19	Віні Пак SM 2350 смок лайт CE	24
Віні Пак SM 2050 смок лайт CE	21	Віні Пак SM 2350 смок дарк CE	24