

2020–2021

Eurosnab 

Каталог на комплексные пищевые добавки для мясной пищевой промышленности



все вкусы мира



Содержание



Вареные колбасные изделия

3 Варено-копченые и полукопченые колбасы



14 Ветчины и деликатесы



24 Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



31 Паштеты



40



Полуфабрикаты

43 Красители и консерванты



47 Функциональные добавки



50 Маринады



57 Ароматизаторы



61

Вареные колбасные изделия



Вареные колбасные изделия

Компания МАНЕ представляет на Ваш выбор большую линейку смесей для колбас, производимых по ГОСТ и ТУ.

В вопросах многообразия вареные колбасы трудно превзойти: от классических сортов и сочных сосисок, вплоть до пряного колбасного хлеба – широкий ассортимент на любой вкус! Неудивительно, что популярность этих сортов колбас не знает границ!



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.

ГОСТ

Смеси со знаком «ГС» допущены для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Докторская ГС	BW-9093	6	Пряный, с нотой мускатного ореха. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, декстроза; усилитель вкуса и аромата: E621, антиокислитель: E300, экстракты пряностей (мускат).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.
1	Премиум Комби Колбаса Молочная ГС	BW-9125	6	С нотой муската и перца черного. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты пряностей (мускат, черный перец), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, пряности.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.
1	Премиум Комби Молочные сосиски ГС	BW-9126	6	С нотой муската и перца черного. 	Сахар, регулятор кислотности: трифосфат E451, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, экстракты пряностей (мускат, черный перец), стабилизатор: дифосфат E 450, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, пряности.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.
1	Премиум Комби Докторская ГС	M_0064827	10	Мускат, черный перец, мускатный цвет, кардамон. 	Глюкоза, регулятор кислотности: трифосфат натрия E451, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, соль, антиокислитель: аскорбат натрия E301, экстракты пряностей (мускат, черный перец, мускатный цвет, кардамон).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.

Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Молочная ГС	M_0064829	10	Мускат, черный перец, кориандр, мускатный цвет, перец душистый. 	Глюкоза, регулятор кислотности: трифосфат натрия E451, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, соль, антиокислитель: аскорбат натрия E301, экстракты пряностей (мускат, черный перец, кориандр, мускатный цвет, перец душистый).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.
1	Премиум Комби Любительская ГС	M_0064831	10	Мускат, черный перец, кориандр, мускатный цвет, перец душистый, кардамон, красный перец. 	Глюкоза, регулятор кислотности: трифосфат натрия E451, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, соль, антиокислитель: аскорбат натрия E301, экстракты пряностей (мускат, черный перец, кориандр, мускатный цвет, перец душистый, кардамон, красный перец).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.
1	Премиум Комби Любительская ГС	BW-9162	7	С нотой черного перца и муската. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, сахар, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (мускат, черный перец), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, пряности.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ 23670-2019.



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Мускатная	BW-9130	6	Ярко выраженная нота муската. 	Трифосфат E451, сахар, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, 5 - рибонуклеотиды натрия E-635, декстроза, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (мускат, черный перец), соль поваренная пищевая, ароматизатор (мускат), пряности.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий.
1	Премиум Комби Сливочная	BW-9160	6	С пряным вкусом (мускат, пимент, имбирь, черный перец) с молочными нотами. 	Стабилизатор: дифосфат E450, сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, декстроза, ароматизатор (сливки, мускат, сливочное масло), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец), пряности (имбирь).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий.
1	Премиум Комби Докторская Плюс	BW-9165	7,5	Гармоничное сочетание нот тмина, кориандра и нескольких мясных ароматов. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, декстроза, соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (кориандр, тмин, чили), ароматизаторы (мясо, мускат), пряности.	Комплексная пищевая добавка характеризуется гармоничным сочетанием нот тмина, кориандра и нескольких мясных ароматов. Подходит для продуктов халяль, а также для рецептур с большим содержанием мяса птицы.

Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Докторская СС	16444	7,5	С нотой тмина, чеснока, душистого перца, содержит краситель. 	Соль, стабилизатор: пирофосфат калия E-450, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E-621, декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота (E-300), экстракты пряностей (тмин, черный перец, чили), пряности (чеснок, лук), красители: E-150 с, E-120, ароматизаторы пищевые (имбирь, овощной бульон).	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета для вареных колбас с заменой сырья в рецептуре.
1	Премиум Комби Говяжьи сосиски	BW-9166	7	С выраженным пряным вкусом. 	Стабилизатор: дифосфат E450, соль поваренная пищевая, сахар, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, экстракты пряностей (черный перец, тмин, кориандр, чили), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, пряности (<2), ароматизаторы (сельдерей, лук, мясо).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).
5	Премиум Комби Чайная	BW-9167	12	С нотами черного перца, муската и имбиря. 	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E451, декстроза, пряности (чеснок, черный перец, имбирь), сахар, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, экстракты пряностей (мускат, черный перец).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий.



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Вареная Колбаса CR3	BW-9170	7	Мясной профиль, с нотами черного перца, кориандра и легкой нотой дыма 	Стабилизатор: дифосфат E450 iii, декстроза, соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, 5 – рибонуклеотиды натрия E635, сахар, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, пряности (чеснок), ароматизатор (мясной, мускат), экстракты пряностей (черный перец, чили, кориандр), аромат дыма.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий, подходит для использования в рецептурах эконом-класса.
5	Премиум Комби Вареная Колбаса CR4	BW-9173	7	С насыщенными нотами муската, черного перца, кориандра. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пищевая, декстроза, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, 5 – рибонуклеотиды натрия E635, сахар, ароматизатор (мясной, мускат), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий, подходит для использования в рецептурах эконом-класса. Обладает отличным маскирующим эффектом.
1	Премиум Комби Франкфуртер 1	BW-9175	8	С нотами имбиря, кориандра, муската, черного и белого перца. 	Стабилизатор: дифосфат E450, декстроза, соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности (кориандр, черный перец), экстракты пряностей (черный перец, мускат), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, ароматизаторы (мускат).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Франкфуртер 2	BW-9176	5,5	Сбалансированная комбинация муската, черного перца, кориандра и чили, вкус дополняет нота гвоздики. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (черный перец, чили, гвоздика, тмин, кориандр), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, пряности (чеснок), стабилизатор: дифосфат E450 iii, ароматизаторы (мускат).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).
1	Премиум Комби Франкфуртер 3	BW-9177	6	Во вкусе доминирует кориандр и черный перец, дополняют их ноты муската и белого перца. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, декстроза, пряности (кориандр, черный перец, чеснок), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец, чили, кориандр), стабилизатор: дифосфат E450, ароматизаторы (овощной бульон, мускат).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Кнакер Специаль	BW-9180	8	Черный перец, кориандр, экстракты гвоздики и пимента, присутствует мясная нота. 	Декстроза, регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пи- щевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности (кориандр, черный перец, куркума), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пря- ностей (черный перец, чили), ароматиза- торы (мускат, овощной бульон).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбас- ных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заме- нами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).
1	Премиум Комби Сосиски пикантные	BW-9184	8	Доминирует черный перец, мускат, кориандр, мясной аромати чили. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621 и рибонуклеотиды натрия 5-заме- щенные E635, декстроза, антиокисли- тель: изоаскорбат натрия E316, экстракт пряностей (чили, черный перец, кори- андр), ароматизаторы (мускат, бульон, мясо), стабилизатор: дифосфат E450 iii.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбас- ных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заме- нами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).
1	Премиум Комби Вюрстхен Специаль	BW-9186	8	Приятным сбалансиро- ванным мясным, прянным вкусом с нотами муската, кориандра, аромата дыма. 	Сахар, стабилизатор: дифосфат E450, соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-заме- щенные E635, пряности (лук, чеснок), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, ароматизатор (мускат, мясной), аромат дыма, экстракты пряностей (ко- риандр).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбас- ных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заме- нами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Колбасный хлеб	BW-9252	7	С ярким вкусом кориандра, лука, черного перца, с нотками мускатного ореха, имбиря, гвоздики. 	Соль поваренная пищевая, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности (кориандр, лук, черный перец, мускат, имбирь), сахар, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, стабилизатор дифосфат E450 iii, ароматы (мускат, черный перец), экстракты пряностей (гвоздика, лук).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).
1	Премиум Комби Колбаса Молочная Классик	BW-9260	10	С имбирем, черным перцем и мускатом, с легкой сливочной нотой. 	Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E45, ароматизаторы (сливки, мускат, лимон, имбирь, черный перец), антиокислители: изоаскорбат натрия E316, пряности (имбирь), стабилизаторы: дифосфат E450, экстракты пряностей (имбирь).	Комплексная пищевая добавка подходит для рецептов с заменами мясного сырья.



Вареные колбасные изделия



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Сардельки домашние S	BW-9299	8	С насыщенным мясным вкусом, ароматом мускатного ореха, кориандра, черного перца, чеснока. 	Глутамат натрия 1-замещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пищевая, ароматизаторы (мясной бульон, мускат, мясо, кориандр), декстроза, экстракты пряностей (черный перец, чили, тмин), антиокислители: изоаскорбат натрия E316, стабилизаторы: дифосфат E450, пряности (чеснок).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сыра.
1	Премиум Комби Столичная Плюс	BW-9359	7	С насыщенными нотами черного перца, чили, муската, мяса, сливочного масла. 	Трифосфат E451, соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, сахар, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец, чили), ароматизаторы (мускат, мясо, сливочное масло), краситель: E120.	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного сырья на различного вида эмульсии (жировые, мясные, из растительных и животных белков).
5	Комплексная пищевая добавка Премиум Комби Вюрстхен Специаль	E20036734	7,5	Пряный, мясной, с нотами лука и чеснока 	Соль, стабилизатор: пирофосфат E450, сахар, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия E621, ароматизатор пищевой (говядина, кориандр, мускат), аромат дыма, антиокислитель: эриторбат натрия E316, дегидратированный лук, пряности (лук, чеснок), агент антислеживающий: диоксид кремния E551, дегидратированный чеснок, антиокислитель: токоферолы E306, растительное масло (подсолнечное).	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, мясные хлеба, колбаса вареная) вырабатываемых с заменами мясного.



Варено-копченые и полукопченые колбасы

2



Варено-копченые и полукопченые колбасы

Мы предлагаем вам ингредиенты, которые позволят увеличить ассортимент выпускаемой линейки варенокопченых и полукопченых колбас.

Российский рынок колбасных изделий является одним из самых быстрооборачиваемых рынков в российской пищевой промышленности.

2



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби сервелат Барселона	DW-9085	10	Перечный с ноткой ферментации. 	Ароматизаторы (мясной, черный перец, мускат), декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, стабилизатор: пятизамещенный трифосфат натрия E451 i, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, изоаскорбат натрия E316, специи (черный перец).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий.
1	Премиум Комби Польская Классик	DW-9185	8	Доминирующие нотки черного перца мускат и тмин. 	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621 и рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E 635, декстроза, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, пряности (черный перец, чеснок), ароматизаторы (черный перец, мускат), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (тмин, чили).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.
1	Премиум Комби Венская	DW-9187	6	Сбалансированный вкус муската и перца. 	Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, экстракты пряностей (мускат, черный перец, чили), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Московская	DW-9188	8	Яркие ноты муската и черного перца. 	Декстроза, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности (мускат, черный перец), экстракты пряностей (мускат, черный перец), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316.	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий, типа Московская.
1	Премиум Комби Брауншвейгская	DW-9189	7	Яркий вкус черного перца, кориандра и тмина. 	Соль поваренная пищевая, стабилизатор: дифосфат E450 iii, сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, экстракты пряностей (чили, черный перец, тмин), пряности.	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.
5	Премиум Комби Таллинская 2	DW-9190	7	С ярким вкусом кориандра, муската, черного перца. 	Декстроза, регулятор кислотности: трифосфат E451i, пряности (кориандр, мускат, черный перец), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, экстракты пряностей (мускат, черный перец), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Польская	DW-9193	8	Перечный с нотками чеснока, мускатного ореха, тмина, легкой ноткой чили. 	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621 и рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E 635, декстроза, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, пряности (черный перец, чеснок), ароматизаторы (черный перец, мускат), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (тмин, чили).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий.
1 и 5	Премиум Комби Варено-копченая салями	DW-9194	9	Яркие нотки кориандра, черного и белого перца, муската, с тонкой ноткой гвоздики. 	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, пряности (кориандр, черный перец, чеснок), экстракты пряностей (черный перец, мускат, кориандр, гвоздика), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, ароматизатор (черный перец).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.
1	Премиум Комби Швейцарский сервелат	DW-9195	7	Преобладанием во вкусе ноток чеснока, лука, черного перца в комбинации с приятной нотой дыма. 	Усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E-621, регулятор кислотности: трифосфат E-451 i, сахар, соль поваренная пищевая, ароматизаторы пищевые (овощной бульон, чеснок), экстракты пряностей (черный перец, чили), антиокислитель: изоаскорбат натрия E-316, пряности (чеснок, лук).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Гусарская	DW-9196	7-10	<p>Пряная смесь с нотами чили, черного перца и муската, кориандра.</p> 	Соль поваренная пищевая, регулятор кислотности трифосфат Е451 и пряности (красный перец, черный перец), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный Е621, ароматизаторы (мускат, черный перец, кориандр), антиокислитель: изоаскорбат натрия Е316, экстракты пряностей (чили, тмин).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий, рекомендована для продуктов Халяль, с заменами до 30%.
1 и 5	Премиум Комби Российский сервелат	DW-9197	9	<p>Яркие нотки чеснока, лука и черного перца. Смесь дополнена нотами кориандра и овощного гранулированного бульона.</p> 	Соль поваренная пищевая, регулятор кислотности: трифосфат Е451 и пряности (чеснок, черный перец), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный Е621, декстроза, ароматизатор (овощной бульон, лук), антиокислитель: изоаскорбат натрия Е316, экстракты пряностей (черный перец, кориандр).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий.
1	Премиум Комби Охотничья	DW-9198	8	<p>С яркими нотами кориандра, черного перца, чеснока и муската в сочетании с несколькими мясными ароматизаторами и небольшим количеством можжевельного аромата.</p> 	Декстроза, регулятор кислотности: трифосфат Е451 и пряности (чеснок, кориандр), усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный Е621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные Е635, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (черный перец, чили, гвоздика), антиокислитель: изоаскорбат натрия Е316, ароматизатор (мускат, мясо).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий. Хорошо маскирует вкус низкосортного сырья. Работает на рецептурах с заменами основного сырья 20%.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Домашняя	DW-9199	7	Смесь натуральных специй и экстрактов пряностей (кориандр, черный перец, чеснок, тмин), с легкой мяс- ной нотой, которая выгодно подчеркивает вкус. 	Пряности (кориандр, чеснок, красный перец, черный перец), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E451i, соль поваренная пищевая, сахар, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, ароматизаторы (черный перец, лук), экстракты пряностей (тмин).	Комплексная смесь для производ- ства варенокопченых и полукопче- ных колбасных изделий. Хорошо маскирует вкус низко- сортного сырья.
1	Премиум Комби Таллинская	DW-9200	8	Яркий вкус черного перца, кориандра и тмина. 	Декстроза, регулятор кислотности: трифосфат E451i, пряности (кориандр, мускат, черный перец), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, экстракты пряностей (мускат, черный перец), антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	Комплексная смесь для производ- ства варенокопченых и полукопче- ных колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.
1	Премиум Комби Европейский сервелат	DW-9203	10	Яркие ноты кориандра и черного перца, дополнен- ные нотами мясных ароматов. 	Сахар, регулятор кислотности: трифос- фат E451i, пряности (кориандр, чеснок), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-заме- щенный E621, соль поваренная пищевая, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, ароматизаторы (кориандр, черный перец), экстракты пряностей (черный перец, чили).	Комплексная смесь для производ- ства варенокопченых и полукопче- ных колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Варено-Копченая 2	DW-9205	9	Яркие ноты кориандра, черного и белого перца, муската. 	Соль поваренная пищевая, регулятор кислотности: трифосфат E451i, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности (черный перец, имбирь, мускат), декстроза, ароматизаторы (черный перец, мясной, мускат, чеснок), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (чили, паприка).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий.
1	Премиум Комби Карпатская	DW-9209	7	Яркий мясной вкус с нотами муската, чеснока, черного перца и легкой нотой дыма. 	Регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, ароматизаторы (бульон мясной, мускат, мясной), декстроза, пряности (чеснок, черный перец), антиокислитель: изоаскорбат натрия E-316, экстракты пряностей (черный перец, чили), аромат дыма (*).	Комплексная смесь для производства варенокопченых и полукопченых колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Швейцарская	DW-9283	7	Преобладают нотки чеснока, лука, черного перца, в ком- бинации с приятной ноткой дыма. 	Соль поваренная пищевая, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, уси- литель вкуса: глутамат натрия 1-заме- щенный E621 и рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E 635, пряности (чеснок, лук, черный перец), ароматизаторы (бульон, мясо, мускат), декстроза, анти- окислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец, чили), аромат дыма (*).	Комплексная смесь для производ- ства варенокопченых и полукопче- ных колбасных изделий.
5	Премиум Комби Полтавская S	DW-9290	8	Яркие нотки чеснока, лука, черного перца, чили, с лег- кой ноткой муската, имбиря. 	Усилитель вкуса: глутамат натрия 1-за- мещенный E621, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, декстроза, соль пова- ренная пищевая, пряности (чеснок, лук), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, стабилизатор: дифосфат E450 iii, экстракты пряностей (черный перец, чили), ароматизаторы пищевые (мускат, имбирь).	Комплексная смесь для производ- ства пряностей для варенокопче- ных и полукопченых колбасных изделий, хорошо маскирует вкус низкосортного сыря.



Варено-копченые и полукопченые колбасы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби Брауншвейгская	E20036732	7,5	Пряный, мясной, с нотой лука. 	Соль, стабилизатор: пирофосфат E450, сахар, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия E621, антиокислитель: эриторбат натрия E316, ароматизатор пищевой (говядина, кориандр), дегид- ратированный лук, дегидратирован- ный чеснок, агент антислеживающий: диоксид кремния E551, антиокислитель: токоферолы E306, растительное масло	Комплексная смесь для производ- ства варенокопченых и полукопче- ных колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.
5	Премиум Комби Охотничья	E20036733	8	Пряный, мясной. 	Соль, сахар, стабилизатор: пирофос- фат E450 усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия E621, антиокислитель: эриторбат натрия E316, пищевой аро- матизатор (черный перец, говядина), пряности (черный перец, кориандр), дегидратированный лук, агент антисле- живающий: диоксид кремния E551, дегид- ратированный чеснок, антиокислитель: токоферолы E306, растительное масло (подсолнечное).	Комплексная смесь для производ- ства варенокопченых и полукопче- ных колбасных изделий. Работает на заменах основного сырья до 30%.



Ветчины и деликатесы

3



Ветчины и деликатесы

Искусные деликатесы из вареной ветчины и цельномышечных деликатесов удовлетворят самым взыскательным требованиям.

Они прочно заняли место среди холодных закусок и незаменимы как в традиционных, так и в современных блюдах: благодаря их мягкому пряному вкусу, вареные деликатесы являются гарантом наслаждения!

3



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Ветчины и деликатесы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Комби Квик Тост 80	DEL-0149	3,75 кг / 100 л рассола, при 80% инъекци- ровании.	Содержит ароматическую часть (чили, чеснок), краситель. 	Декстроза, модифицированный крахмал E1442, желирующие агенты: каррагинан E407а, E407, ксантановая камедь E415, соль поваренная пищевая, стабилизаторы: дифосфат E450 iii, пирофосфат E450i, регулятор кислотности: трифосфат E451, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, добавка препятствующая вспениванию: моноглицерид E471 (*), экстракты пряностей (чили, чеснок), краситель: E120.	Функциональная смесь со вкусоароматическим профилем для целномышечных продуктов и ветчин в оболочке. Рекомендуемый объем рассола до 80%. Дозировка 21 г/кгт в готовом виде.
1	Премиум Комби Копченое мясо 60	DEL-1076	4,2 кг / 100 л рассола, при 60% инъекци- ровании.	С легким ароматом дыма.	Соевый белок, мальтодекстрин, желирующие агенты: каррагинан E407, ксантановая камедь E415, стабилизаторы: дифосфат E450 iii, пирофосфат E450, регулятор кислотности: трифосфат E451, соль поваренная пищевая, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, добавка препятствующая вспениванию: моноглицерид E471(*), пряности, аромат дыма (**), экстракты пряностей (чили).	Комплексная смесь с вкусоароматическими компонентами для производства инъектируемых продуктов. Рекомендуемый объем шприцевания 60%. Рекомендовано для мяса птицы, грудинки, шеи свинной.



Ветчины и деликатесы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Комби Шинкен 60 Плюс	DEL-0345	4,5 кг / 100 л рассола.	Содержит небольшое количество пряностей, требуется дополнительное внесение ароматики.	Мальтодекстрин, желирующие агенты: каррагинан E407a, E407, ксантановая камедь E415, стабилизаторы: дифосфат E-450 iii, полифосфат E-452 i и пирофосфат E-450 i, соль поваренная пищевая, регулятор кислотности: трифосфат E-451 i, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, декстроза, экстракты пряностей (черный перец, мускат).	Функциональная смесь для цельномышечных продуктов и ветчин в оболочке. Рекомендуемый объем рассола до 60%. Дозировка 16 г/кг в готовом продукте.
7,5	Премиум Комби Шинкен с чесноком	DEL-0372	7,5 кг / 100 л рассола, при 15% инъекции.	Усилитель вкуса, кориандр, чили. 	Мальтодекстрин, стабилизаторы: дифосфат E450 iii, пирофосфат E450 i, полифосфат E452 i, декстроза, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (кориандр, чили).	Функциональная смесь со вкусоароматическим профилем для инъекционных продуктов премиум класса. Рекомендуемый объем рассола 10-15%. Дозировка 11 г/кг в готовом продукте
1	Премиум Комби Копченое мясо	DEL-0376	6,0 кг / 100 л рассола, при 20% инъекции.	Яркий вкус черного перца и чили. 	Декстроза, соль поваренная пищевая, стабилизаторы: дифосфат E450 I и E450 iii, усилители вкуса: глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627, регулятор кислотности: трифосфат E451 I, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец, чили), ароматизатор (дрожжевой).	Функциональная смесь со вкусоароматическим профилем для инъекционных продуктов премиум класса. Рекомендуемый объем рассола 20%. Дозировка 11 г/кг в готовом продукте.



Ветчины и деликатесы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Комби Можжевеловая Ветчина	DEL-0449	7,0 кг / 100 кг, при 20% инъекции.	Гармоничное сочетание ароматизаторов придает оригинальный вкус.	Стабилизаторы: пирофосфат E-450 i, дифосфат E450 iii, декстроза, соль поваренная пищевая, сахар, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (гвоздика, кориандр), ароматизатор (морковь).	Функциональная смесь со вкусоароматическим профилем для инъекционных продуктов премиум класса. Рекомендуемый объем рассола 20%. Дозировка 11 г/кг в готовом продукте.
2,9	Премиум Комби Шинкен Универсал 70 OF	DEL-0846	2,9 кг / 100 л рассола, при 70% инъекции, 12 г/кг массы для рубленых ветчин.	Требуется дополнительное внесение ароматики.	Модифицированный крахмал E1442, желирующие агенты: каррагинан E407a, ксантановая камедь E415, стабилизатор: дифосфат E450 iii, соль поваренная пищевая, регулятор кислотности: трифосфат E451 i, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, добавка препятствующая вспениванию: моноглицерид E471 (*).	Функциональная смесь для шприцевания с маленькой дозировкой и высоким объемом шприцуемого рассола (70 %). Не содержит вкусоароматических добавок и красителей.



Ветчины и деликатесы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
10	Премиум Инжект НУ 03-BL	16451	20 г/кг в готовом продукте 5 кг / 100 л рассола при 50% инъекции	Нежный мясной вкус.	Декстроза, регуляторы кислотности: трифосфат натрия E-451 i и пирофосфат натрия E-450 iii, усилители вкуса и аромата: глутамат натрия 1-замещенный E-621, рибонуклеотиды натрия E-635, стабилизаторы: каррагинан E-407 a, E-407, дигидропирофосфат натрия E-450 i, ортофосфат натрия E-339 iii, полифосфат E-452 i, пирофосфат E-450 v, свиной белок, антиокислители: аскорбат натрия E-301, лимонная кислота E-330, мальтодекстрин, загуститель: ксантановая камедь E-415, агент желирующий: хлорид калия E-508, ароматизатор пищевой (дрожжи), гидролизированный растительный белок, соль, сахар.	Функциональная смесь для производства мясных цельномышечных продуктов и реструктурированных ветчин. Уровень инъектирования 50%.
7	Премиум Эффект для мяса птицы 50	DEL-0850	1,4 кг / 100 л рассола, при 50% инъекции.	Нейтральный	Соль поваренная пищевая, стабилизатор: дифосфат E450 iii и полифосфат E452 i, регулятор кислотности: трифосфат E451, загуститель: ксантановая камедь E415, антиокислитель: E320, E310.	Функциональная смесь для инъектирования п/ф. Рекомендуемый объем рассола 50%.



Ветчины и деликатесы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Средство для шприцевания 50/60	DEL-9095	9,3 кг / 100 л рассола, при 50% инъекции.	Яркое сочетание молочного порошка, патоки, и аромата мяса создает неповторимую композицию вкуса.	Крахмал (картофельный), молочный порошок, патока, регулятор кислотности: трифосфат E451i, стабилизатор: ди-крахмаладипат ацелированный E1422, декстроза, стабилизатор: дифосфат E-450 iii, антиокислители: изоаскорбат натрия E316, цитрат натрия 3-замещенный E331 iii, желирующие агенты: каррагинан E407 а, E407, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, загустители: ксантановая камедь E415, камедь E410, ароматизатор (мясо).	Функциональная смесь со вкусоароматическим профилем для инъектированных продуктов. Рекомендуемый объем рассола 50%. Дозировка 35 г/кг в готовом продукте.
5,5	Премиум Средство для шприцевания 70 HL	DEL-9267	5,5 кг / 100 л рассола, при 70% инъекции.	Требуется дополнительное внесение ароматики.	Регуляторы кислотности: трифосфат E451 I, цитрат натрия E331 iii, карбонат натрия E500 i, молочная сыворотка, желирующие агенты: каррагинан E407 а, ксантановая камедь E415, стабилизатор: дифосфат E-450 v, соевый белок, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, добавка препятствующая вспениванию: моноглицерид E471(*).	Функциональная смесь для изготовления вареных мясных изделий. Подходит для продуктов из мяса птицы, способствует высокому выходу продукта. Подходит для продуктов Халяль.



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



4



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты

Готовые решения для сырокопченых
и сыровяленых продуктов. Широкий ассортимент
добавок для сырокопченых и сыровяленых колбас.

Яркие вкусы, подчеркивающие аромат специй и мяса.
Первая нота – мясная, затем яркий аромат специй (мускат,
кориандр, кардамон, имбирь, перец, душистый перец, чеснок).
Фуэты с имитационной плесенью!



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1,3	Премиум Салями 38	РОН-9214	13	Смесь с нотами черного перца, кориандра и лука, которые дают конечному продукту характерный аромат. 	Декстроза, пряности (лук, чеснок, черный перец, кориандр), сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, соль поваренная пищевая, ароматизаторы (мясной бульон, чеснок), антиокислитель: аскорбат натрия E301, экстракты пряностей (черный перец, чили, паприка).	Подходит для недорогих рецептов, хорошо ложится на мясо птицы.
1,2	Премиум Салями 2	РОН-9215	12	Смесь с нотами черного и белого перца, чеснока. 	Декстроза, экстракты пряностей (черный перец, чили), соль поваренная пищевая, ароматизаторы (мясо, умами), сахар, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, аскорбиновая кислота E300, пряности (черный перец, чеснок).	Подходит для традиционных продуктов с характерным ароматом ферментированного мяса.
1,2	Премиум Салями 1	РОН-9216	12	Пряный вкус черного перца, чеснока и имбиря. 	Декстроза, соль поваренная пищевая, сахар, экстракты пряностей (черный перец, чили), пряности (чеснок, имбирь), антиокислитель: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, ароматизаторы (умами, сельдерей).	Традиционный вкус Российских сырокопченых колбас.

Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1,2	Премиум Салами 8	РОН-9218	12	<p>Мускат, ароматы перцев с легкой нотой чеснока.</p> 	<p>Декстроза, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, сахар, экстракты пряностей (мускат, черный перец), пряности (мускат, черный перец, чеснок), антиокислитель: аскорбат натрия E301, ароматизатор (умами)"</p>	Традиционный вкус Российских сырокопченых колбас.
1,2	Премиум Салами 5	РОН-9220	12	<p>С нотами белого перца, гвоздики и легким ароматом бренди.</p> 	<p>Декстроза, соль поваренная пищевая, сахар, экстракты пряностей (черный перец, чили), антиокислители: аскорбат натрия E301 и аскорбиновая кислота E300, пряности (лук, чеснок), ароматизаторы (умами, коньяк), аромат дыма (*).</p>	Подходит для традиционных продуктов с характерным ароматом коньяка.
1,2	Премиум Салами 3	РОН-9225	12	<p>Ароматизаторы (чоризо, умами, мясо), экстракты пряностей черный перец чили, паприка, аромат дыма.</p> 	<p>Ароматизаторы (чоризо, умами, мясо), декстроза, сахар, экстракты пряностей (черный перец, чили, паприка), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, аромат дыма (*).</p>	Подходит для сырокопченых колбас типа Чоризо .



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум VAC	RON-9221	12	С яркой ноткой чеснока, с горчицей и ноткой можже- вельника. 	Декстроза, соль поваренная пище- вая, пряности (чеснок, черный перец), усилитель вкуса: глутамат натрия E-621, экстракты пряностей (черный перец, можжевельник), антиокислитель: изоаскорбат натрия E-316 консервант: нитрат калия, ароматизатор пищевой (горчица).	Для производства сырокопченых колбас различного калибра.
1,2	Премиум Салями 37	RON-9222	12	Яркие нотки белого перца, тмина и кориандра. 	Декстроза, сахар, усилитель вкуса: глута- мат натрия 1-замещенный E621, пряности (кориандр, чеснок, черный перец), соль поверенная пищевая, антиокислитель: аскорбат натрия E301, экстракты пряно- стей (тмин, чили), ароматизаторы (умами, лук).	Подходит для недорогих рецеп- тур, хорошо ложится на мясо птицы.
1,2	Премиум Салями 4	RON-9223	12	С яркими с нотами лука, бе- лого перца, тмина и легким ароматом вина. 	Декстроза, сахар, пряности (чеснок, лук, черный перец), соль поваренная пищевая, ароматизаторы пищевые (вин- ный, умами), антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, экстракты пряностей (черный перец, чили, тмин).	Подходит для традиционных про- дуктов с характерным ароматом вина.



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1,2	Премиум Салями 40	РОН-9224	12	Смесь со свежими нотами имбиря и кориандра, дополненная нотами тмина и черного перца. 	Декстроза, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (кориандр, имбирь, черный перец), экстракты пряностей (черный перец, имбирь), антиокислитель: аскорбат натрия E301, ароматизаторы (умами, лимон).	Для производства сырокопченых колбас различного калибра.
1,3	Премиум Салями 82	РОН-9272	13	Перец черный, мускат, ароматизаторы мясной, умами, чеснок. 	Декстроза, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (черный перец, мускат), сахар, усилитель вкуса глутамат натрия 1-замещенный E621, ароматизаторы (мясной, умами), пряности (черный перец, чеснок, мускат), антиокислитель: изоаскорбат натрия E316.	Для производства сырокопченых колбас различного калибра.
1,8	Премиум Салями 89	РОН-9271	18	Ароматизатор мясной, дрожжевой экстракт, перец черный, чеснок, аромат дыма. 	Декстроза, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклиотиды натрия E635, соль поваренная пищевая, ароматизаторы (мясной, дрожжевой), антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, лимонная кислота E330, экстракты пряностей (мускат, черный перец), пряности (черный перец, мускат, чеснок), сахар, аромат дыма (*).	Для производства сырокопченых колбас различного калибра.



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1,6	Премиум Салями 21	РОН-9273	16	Перец черный, чили, мясной ароматизатор, умами, чеснок, с ноткой ферментации. 	Декстроза, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (черный перец, чили), сахар, ароматизаторы (мясной, умами), антиокислители: изоаскорбат натрия E316, аскорбиновая кислота E300, пряности (чеснок, черный перец).	Для производства сырокопченых колбас различного калибра.
1,2	Премиум Салями Каминвюрцен	РОН-9226	12	Яркая смесь с нотами гвоздики, дополненная нотами черного перца и лаврового листа. 	Декстроза, соль поваренная пищевая, сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, экстракты пряностей (черный перец, гвоздика), пряности (черный перец), антиокислитель: аскорбат натрия E301, ароматизатор (умами).	Для производства сырокопченых колбас различного калибра.
5	Премиум Салями Испанская	РОН-9380	40	Сухое молоко, дрожжевые экстракты, черный перец. 	Лактоза, сухое обезжиренное молоко, декстроза, ароматизаторы (дрожжевые), пряности (черный перец), консерванты: ацетат натрия E-262 i, нитрат калия E-252, антиокислитель: аскорбат натрия E-301.	Рекомендуется для производства сырокопченых и сыровяленых колбас различного калибра, в т. ч. фуэт.
0,025	Премиум Салями Старт	РОН-8013	25	Имеет мягкую кислотность.	Staphylococcus, Lactobacillus species.	Сублимированные стартовые культуры (порошок), созревания ферментированных мясных продуктов, подкисления, защиты, вкусо- и цветообразования.



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
0,02	Премиум Салями Старт R2	РОН-9346	20	Имеет мягкую кислотность.	Стафилококки <i>Staphylococcus xylosum</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus sakei</i> (lactose negative), Стафилококки <i>Staphylococcus carnosus</i> .	Сублимированные стартовые культуры (порошок), созревания ферментированных мясных продуктов, подкисления, защиты, вкус- и цветообразования.
0,025	Salami Starter	РОН-8015	25	Имеет мягкую кислотность.	Стафилококки, лактобактерии (<i>Staphylococcus</i> , <i>Lactobacillus</i> species).	Сублимированные стартовые культуры (порошок), созревания ферментированных мясных продуктов, подкисления, защиты, вкус- и цветообразования.
0,025	LALCULT® SPACXH 6	773363400	25	Имеет мягкую кислотность.	<i>Lactobacillus sakei</i> , <i>Lactobacillus</i> <i>plantarum</i> , <i>Pediococcus acidilactici</i> , <i>Staphylococcus xylosum</i> , <i>Staphylococcus</i> <i>carnosus</i> <i>Debaryomyces hansenii</i> , Высокое КОЕ, т. е. высокая биозащита (безопасность продукта).	Сублимированные стартовые куль- туры (порошок). Рекомендуется для производства сырокопченых и сыровяленых колбас различного калибра.
0,015	MEAT RIPENING CXSP, 100kg	771687000	15	Формирует скандинавский вкусовой профиль с умерен- ным кислым вкусом.	Стафилококки <i>Staphylococcus carnosus</i> , Стафилококки <i>Staphylococcus xylosum</i> , Педиококки <i>Pediococcus pentosaceus</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus plantarum</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus sakei</i> .	Рекомендуется для производства сырокопченых и сыровяленых колбас различного калибра.



Сырокопченые колбасы и сыровяленые мясные продукты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
0,015	MEAT RIPENING CXSP, 150kg	773294900	15 г / 100–150 кг фарша	Формирует скандинавский вкусовой профиль с умерен- ным кислым вкусом.	Стафилококки <i>Staphylococcus carnosus</i> , Стафилококки <i>Staphylococcus xylosum</i> , Педиококки <i>Pediosoccus pentosaceus</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus plantarum</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus sakei</i> . Формирует сканди- навский вкусовой профиль с умеренным кислым вкусом.	Рекомендуется для производства сырокопченых и сыровяленых колбас различного калибра.
0,020	MEAT RIPENING CXSP, 200kg	771687100	20 г / 200 кг фарша	Формирует скандинавский вкусовой профиль с умерен- ным кислым вкусом.	Стафилококки <i>Staphylococcus carnosus</i> , Стафилококки <i>Staphylococcus xylosum</i> , Педиококки <i>Pediosoccus pentosaceus</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus plantarum</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus sakei</i> . Формирует сканди- навский вкусовой профиль с умеренным кислым вкусом.	Сублимированные стартовые куль- туры (порошок). Рекомендуется для производства сырокопченых и сыровяленых колбас различного калибра.
0,040	MEAT RIPENING CXSP, 1000kg	771687400	40 г / 1000 кг фарша	Формирует скандинавский вкусовой профиль с умерен- ным кислым вкусом.	Стафилококки <i>Staphylococcus carnosus</i> , Стафилококки <i>Staphylococcus xylosum</i> , Педиококки <i>Pediosoccus pentosaceus</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus plantarum</i> , Лактобактерии <i>Lactobacillus sakei</i> . Формирует сканди- навский вкусовой профиль с умеренным кислым вкусом.	Сублимированные стартовые куль- туры (порошок). Рекомендуется для производства сырокопченых и сыровяленых колбас различного калибра.



Паштеты



5

Паштеты

Независимо от того, какой вариант Вы выберете, с помощью традиционных, изысканных и инновационных вкусовых добавок из ассортимента МАНЕ Вы мастерски изготовите колбасы.

Трудно представить еще большую вариативность ливерных колбас и изделий из субпродуктов: от остро-пряной кровяной колбасы, включая зельцы, и вплоть до деревенской ливерной колбасы и благородных паштетов.

5



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Паштеты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Пур Лебервурст	KOW-9232	5	Во вкусе преобладают кориандр, имбирь, майоран, с нотками жареного лука и лаврового листа. 	Пряности (кориандр, имбирь, майоран, черный перец, мускат), сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, ароматизатор (бульон, лук), экстракты пряностей (черный перец, чили).	Смесь для паштетов.
1	Премиум Пур Лебервурст с телятиной	KOW-9233	4	С нотками кориандра кардамона и корицы. 	Декстроза, пряности (кориандр, имбирь, корица), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, сахар, ароматизатор (черный перец, имбирь, кориандр), экстракты пряностей (кардамон, гвоздика).	Смесь для паштетов.
18	ЭФФЕКТ КРЕМА	S - 5492	90	Нежный молочный вкус.	Молочные белки, модифицированный крахмал E-1422 (из кукурузы), мальтодекстрин, сахар, декстроза, регулятор кислотности: ацетат натрия E262i, ароматизаторы пищевые, соль, антиокислители: изоаскорбат натрия E316, лимонная кислота E330, пряности, экстракты пряностей, краситель: карминовая кислота.	Смесь для мясных муссов, паштетов с технологического лома колбасных изделий.



Полуфабрикаты



Полуфабрикаты

В настоящее время наблюдается значительный объем продаж как замороженных, так и охлажденных полуфабрикатов.

Компания МАНЕ предлагаем вам различные вкусовые направления ингредиентов, которые помогут улучшить органолептические характеристики действующего ассортимента, а также расширить его.

6



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Полуфабрикаты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Пур Пельмени 1	HF-9255	1,5-3	Аромат говядины.	Для усиления мясного вкуса Ароматизаторы (дрожжевой, говядина), усилители вкуса: глутамат натрия E 621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E 635, соль поваренная пищевая 2 гр на 1 кг массы фарша.	Для усиления мясного вкуса.
1	Премиум Пур Мит Пауэр	HF-9256	1,5-3	Черный перец и лук. 	Пищевые ароматизаторы (дрожжей, говядины), соль поваренная пищевая, усилители вкуса: глутамат натрия E 621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E 635, пряности (лук, черный перец), сахар.	Смесь ароматов, пряностей и усилителя вкуса для пельменей. Хорошо работает на рецептурах эконом-класса.
1	Премиум Комби Шашлычная	HF-9265	10	Лук, имбирь, мясной бульон, горчица, лимон, перец черный, кориандр. 	Соль поваренная пищевая, пряности (лук, имбирь), стабилизатор: дифосфат E450 iii, консервант: ацетат натрия E262i, декстроза, сахар, ароматизатор (мясной бульон, горчица, лимон), усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (черный перец, кориандр).	Комплексная пищевая добавка для производства мясных изделий, содержит фосфат.



Полуфабрикаты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Фикс Универсум	HF-9363	23	Паприка, кориандр, чили, дегидрированные лук, чеснок, травы, ароматизатор паприки, тмин. 	Соль поваренная пищевая, усили- тель вкуса и аромата: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности (паприка, кориандр, чили), дегидрированный лук, дегидрированный чеснок, декстроза, травы, ароматизатор (паприка, тмин).	Комплексная пищевая добавка для производства мясных изделий.
1	Премиум Фикс Соль для стейков HF-9364	HF-9364	24	Соль, черный перец, деги- дрированный чеснок, сахар, дегидрированный лук, травы петрушка. 	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия E 621, специи (черный перец), дегидрирован- ный чеснок, сахар, дегидрированный лук, травы (петрушка).	Комплексная пищевая добавка для производства мясных изделий.



Красители и консерванты



Красители и консерванты

Если Вам требуется решение для поддержания цвета и свежести продукта, среди наших пищевых добавок, Вы найдете что нужно!

В богатом ассортименте пищевых добавок МАНЕ Вы найдете множество функциональных изделий – от средств для куттерования, включая средства для окрашивания в красный цвет, и вплоть до красителей, которые эффективно помогут при изготовлении первоклассных пищевых продуктов. Естественные процессы разложения не только быстро оказывают отрицательное влияние на вкус, запах и цвет, но также из-за патогенных микроорганизмов могут быть опасны для здоровья. По этой причине, наряду с другими многочисленными аспектами безопасного производства, современные вещества для сохранения свежести и консерванты являются незаменимыми вспомогательными средствами для подавления роста микроорганизмов и продления срока годности продуктов.



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Красители и консерванты



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
4	Премиум Колор ACN	16446	1,0–3,8	Придает готовым изделиям естественный, натуральный цвет.	Смесь животного белка (гемоглобина), мальтодекстрин, краситель: кармин E-120.	Применяется для производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбасных изделий, на основе животного белка (гемоглобина), с добавлением кармина удерживает стабильный цвет в результате хранения.
1	Премиум Колор DR	COL-9227	0,5–1	Придает продуктам темно-красный цвет, похожий на цвет говядины.	Красители: сахарный колер E150 с понсо 4R E124, декстроза.	Применяется для производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбасных изделий на основе сахарного колера и понсо. Удерживает стабильный цвет в результате хранения.
20	Премиум Эффект Адромик S	EFC-9331	3–5	Нейтральный	Консерванты: ацетат натрия E262 i и сорбат калия E202; регулятор кислотности: цитрат натрия E331 iii; соль поваренная пищевая; антиокислители: изоаскорбат натрия E316 и аскорбиновая кислота E300.	Используется для замедления роста микроорганизмов и увеличения сроков годности продукта, для сохранения цвета и реализации готовых мясных изделий (паштетов, мясных желе и т.д.). Для обработки всех видов колбасных оболочек с целью предотвращения появления плесени.



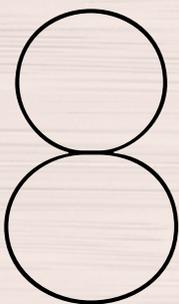
Функциональные добавки



Функциональные добавки

Компания МАНЕ представляет многогранное решение по функциональным добавкам.

Это добавки, регулирующие или формирующие структуру продукта. Они включают несколько компонентов: эмульгатор, стабилизатор, загуститель, гелеобразователь. Функциональные добавки призваны создавать необходимые или улучшать существующие свойства пищевых продуктов.



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Функциональные добавки



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Эффект Пентагель IN 1855	16435	2-5	Нейтральный	Стабилизаторы: каррагинан E407a, хлорид калия, E508, ксантановая камедь E415, соль.	Для применения в мясоперерабатывающей промышленности в качестве стабилизатора консистенции и загустителя для колбасных изделий, мясных консервов. Способствует повышению вязкости фарша, улучшению структуры готового продукта. В рассоле: внести последним компонентом (после соли, фосфатов и пр.) активно перемешивая, рекомендуется закладка с другими растворимыми компонентами (соль или сахар), что поможет избежать образования комков. В массажер: закладывается при вторичном массажировании, смешивается с остальными ингредиентами, чтобы не образовались комки.
20	Премиум Эффект SOL	16440	5 кг / 100 л рассола	Нейтральный	Регуляторы кислотности: цитрат натрия 3-замещенный E-331 iii, карбонат натрия E-500 i, антиокислитель: аскорбат натрия (E-301).	Для производства охлажденных полуфабрикатов из говядины, свинины и мяса птицы. Можно использовать без инъектирования и массажирования. Выход 115-125% В составе содержит цитраты.



Функциональные добавки



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Эффект MCS	64146	Жировые эмульсии: 1:4:15. В сухом виде: от 0,5 до 2 кг в зависимости от состава рецептуры.	Нейтральный	Загуститель: метилцеллюлоза E-461, дикрахмаладипат ацетилованный E-1422, эфир крахмала и натриевой соли октенилентарной кислоты E-1450, соль, стабилизатор: орто-Фосфат натрия 1-замещенный E-339 i.	Функциональная смесь применяется для улучшения текстуры эмульгированных продуктов в вареных колбасных изделиях, сосисках, сардельках, полуфабрикатах. Придает плотность и кусаемость продукту в горячем виде
1	Премиум Гель Экстра	KOW-0016	80–150 г /л горячей воды	Перец черный, чеснок. 	Желатин (говяжий), соль поваренная пищевая, сахар, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, экстракты пряностей (черный перец, чеснок).	Смесь вкусоароматических и функциональных компонентов. Для производства продуктов в желе, зельцев.
1	Премиум Эффект Роза Файн	EFC-0022	6	Сладкий, с ароматом перца, розмарин. 	Мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (черный перец, розмарин).	Смесь сахаров для продуктов из мяса.
1	Премиум Эффект URM	EFC-0082	6	Вкус свойственный внесенным компонентам, смесь для усиления вкуса.	Декстроза, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, ароматизатор (карамель), краситель: экстракт паприки E160c.	Для инъектированных продуктов. Возможна закладка в рассол или в сухом виде вместе с прочими добавками.



Функциональные добавки



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Арома Тейст	EFC-0084	6	Запах нейтральный, смесь для усиления вкуса в продукте.	Декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, мальтодекстрин, соль поваренная пищевая.	Функциональная смесь для усиления вкуса продукта. Рекомендовано применение только в комбинации с вкусоароматическими добавками и пряностями.
1	Премиум Эффект Фос-1	EFC-0451	3	pH 1%: 8,3 – 9,3.	Стабилизаторы: дифосфат E450 iii, пирофосфат E450i.	Фосфат для мясных продуктов.
1	Премиум Эффект Фазер	EFC-0873	5–10	Легкая нотка муската. 	Растительные волокна (бамбуковые, гороховые), соевый белок, соль поваренная пищевая, гороховый крахмал, стабилизаторы: дифосфат E450 iii, пирофосфат E450 i, экстракты пряностей (мускат).	Смесь, для уплотнения консистенции Продукт можно закладывать в сухом виде на мясную составляющую рецептуры или закладывать в куттер в виде желе (предварительная подготовка 1 часть продукта и 4 части воды).
1	Премиум Арома Корректор вкуса ММО	EFC-1275	2	Лимон, шпинат, экстракты специй. 	Декстроза, ароматизаторы (шпинат, лимон), экстракты пряностей (черный перец, мускат), пряности, эмульгатор: моноглицерид E471.	Маскирует неприятные послевкусы, отлично подходит для мясных изделий с использованием ММО.
1	Премиум Эффект С	EFC-8121	3–8	Нейтральный	Стабилизаторы: гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, камедь рожкового дерева E410, соль поваренная пищевая.	Функциональная смесь различных гидроколлоидов. Применяется при производстве вареных колбасных изделий с целью улучшения консистенции.



Функциональные добавки



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Эффект Пробайт	EFC-9080	5-10	Нейтральный	Свиной белок, растительные волокна (бамбук, горох), натуральный ароматизатор (свинина), соль поваренная пищевая. Крахмал гороховый, загуститель: метилцеллюлоза E461, эмульгатор: моно- и диглицериды жирных кислот E471(*).	Продукт препятствует сепарации жира и желатина, улучшает текстуру и плотность конечного продукта. Особенно хорошо подходит для изготовления эмульсий, а также вареных колбасных изделий эконом класса.
15	Премиум Эффект Синекс Файбер	EFC-9081	5-10	Нейтральный	Растительные волокна (пшеница, псиллиум), желирующий агент: каррагинан E407.	Смесь растительных волокон и желирующего агента(каррагинана), обладает эмульгирующими, абсорбирующими и гелеобразующими свойствами.а так же подходит для производства рубленых и тестовых полуфабрикатов на замену мясного сырья до 20-30% и улучшения консистенции, уменьшение потерь при термообработки (ужарка) Гидратация 1:5-7.
20	Премиум Эффект Профэт	EFC-9082	5-10	Нейтральный	Растительные волокна (пшеница, псиллиум), желирующий агент: альгинат натрия E401, уплотнитель: сульфат кальция E516, стабилизатор: тетранатрия дифосфат E450 iii.	Применяется для стабилизации консистенции. Соотношение для приготовления эмульсии в куттере: 1 часть Премиум Эффект Профэт/ 20 частей воды/ 10 частей растительного масла. 1:7:14 – искусственный шпик.



Функциональные добавки



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
20	Премиум Эффект CN	EFC-9127	3–8	Нейтральный	Стабилизаторы: гуаровая камедь E 412, каррагинан E407 а, конжак E 425 i, ксантановая камедь E415, декстроза, экстракты пряностей.	Функциональная смесь различных гидроколлоидов. Применяется при производстве вареных колбасных изделий с целью улучшения консистенции.
10/20	Премиум Эффект EMS	EFC-9370	5	Легкая нотка кориандра, перца чили. 	Стабилизатор: пирофосфат E450 iii, соль поваренная пищевая, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, экстракты пряностей (кориандр, чили) (*).	Функциональная смесь для продуктов из мяса.
20	Премиум Эффект Прогель 52	52_63889_Ru	В сухом виде 5–10 г/кг.	Нейтральный	Альгинат натрия (E-401), сульфат кальция (E-516)стабилизатор (E-450 iii; P2).	Применяется для стабилизации консистенции. Имитационный шпик на шпике 1:10:29 на масле растительном 1:5:29.



Маринады



Маринады

Благодаря превосходным маринадам, разнообразным вкусовым добавкам и экономичным комплексным смесям из ассортимента МАНЕ для полуфабрикатов, вкуснейшие мясные блюда готовятся быстро и легко.

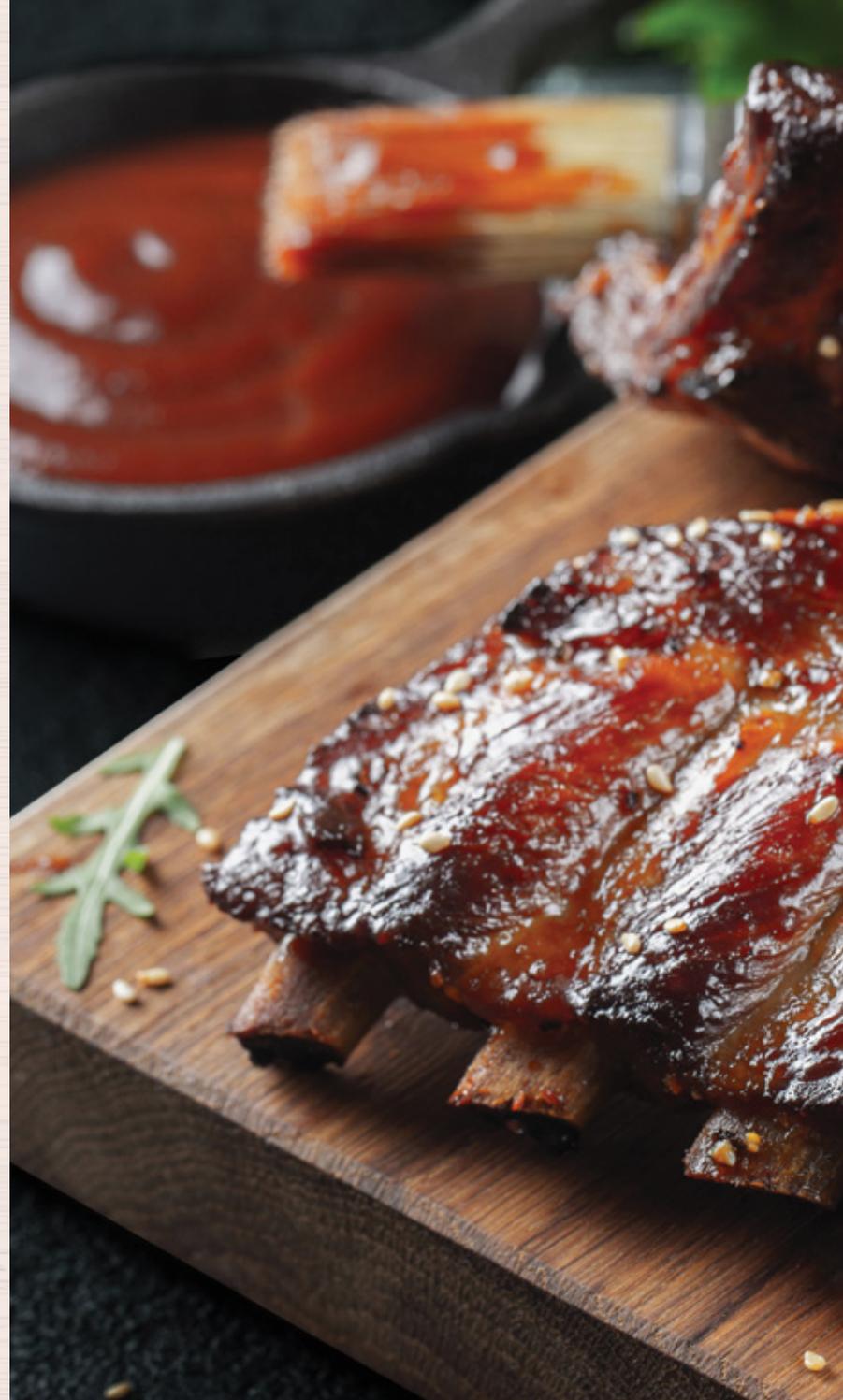
Производство полуфабрикатов и готовых блюд представляют для поставщиков мясных изделий не только возможность получения прибыли, но и многоуровневую задачу. В конце концов клиент ожидает сегодня наряду с традиционной питательной пищей также экзотических шедевров.

9



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Маринады



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
4	Премиум Гриль По-крестьянски	MAR-9228	20–40	Вкус с легкими нотами паприки, лука и трав. 	Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, декстроза, натуральные ароматизаторы пищевые (дрожжевой, мясной, красный стручковый перец, паприка), дегидратированный лук, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, сахар, пряности (кориандр, паприка), травы (тимьян), томатный порошок.	Сухой маринад. Сбалансированная смесь натуральных ароматизаторов, пряностей и экстрактов пряностей.
4	Премиум Гриль Барбекю Смоуки	MAR-9089	40	Лук, чеснок, травы, аромат паприки, мяса, экстракт дрожжей. 	Пряности (паприка, черный перец, тмин, красный перец), сироп глюкозы, мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, дегидратированный лук, дегидратированный чеснок, травы, натуральные пищевые ароматизаторы (паприка, мясо), экстракт дрожжей.	Сухой маринад. Сбалансированная смесь натуральных ароматизаторов, пряностей и экстрактов пряностей.
4	Премиум для Мяса гриль	MAR-9230	40	Паприка, куркума, экстракт дрожжей, красный перец стручковый, черный перец, травы, чеснок. 	Соль поваренная пищевая, декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E-621, экстракт дрожжей, пряности (паприка, куркума), ароматизаторы пищевые (красный стручковый перец, черный перец), травы, дегидратированный чеснок.	Сухой маринад. Сбалансированная смесь натуральных ароматизаторов, пряностей и экстрактов пряностей.



Маринады



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
4	Премиум Гриль 3 Перца	MAR-9156	40 г/кг готового продукта	<p>Стручковый перец, мускат, чеснок, черный перец крупного помола, молотый белый перец, экстракт дрожжей.</p> 	<p>Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, пряности (стручковый перец, мускат), дегидратированный чеснок, натуральный пищевой ароматизатор (черный перец), сахар, черный перец крупного помола, дегидратированный лук, дробленый черный перец, молотый белый перец, экстракт дрожжей, молотый черный перец, дробленый зеленый перец.</p>	<p>Сухой маринад. Сбалансированная смесь натуральных ароматизаторов, пряностей и экстрактов пряностей.</p>



Ароматизаторы

10

Ароматизаторы

Интенсификаторы вкуса, вкусовые вещества или аромат дыма – с помощью разнообразных приправ из ассортимента MANE.

Даже самые высококачественные мясные и колбасные изделия были бы без пряностей только наполовину такими вкусными. Сбалансированные пряности помогают быстро и просто улучшить вкус продуктов. И Вы гарантированно придадите мясным изделиям лучший вкус!

10



Таблица

В таблице указаны сведения о вкусовом направлении, дозировке, составе и рекомендуемой сфере применения комплексных смесей.



Ароматизаторы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Арома Раух Плюс	EFC-0491	1-1,5	Аромат дыма.	Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, аромат дыма (*).	Смесь с ароматом дыма для продуктов из мяса. Экстракт дыма выгодно сочетается с другими компонентами и придает продукту характерный вкус и аромат.
1	Премиум Арома Салями Тейст	PUR-9084	5,0	С яркой нотой ферментированной салями и ароматами черного перца и кардамона. 	Ароматизаторы пищевые (мясо, черный перец, мускат), аромат дыма (*), усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E-621, рибонуклеотид натрия 2-замещенный E-635, антиокислитель: аскорбиновая кислота E-300, дрожжевой экстракт, соль поваренная пищевая, пряности (черный перец, кардамон), регулятор кислотности: лимонная кислота E-330.	Весь ряд колбас типа салями как с/к, так и в/к.
1	Премиум Арома Мит	PUR-9097	1-1,4	Аромат с яркими нотами мяса/сливок.	Ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, добавки: усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635.	Подчеркивает вкус и аромат мясного сырья, хорошо маскирует низкосортное сырье.
1	Премиум Арома Салями	PUR-9112	1-2	Характерный вкус ферментированного мяса с легкой нотой фундука (европейский вкус).	Ароматические препараты, термически обработанные ароматы, ароматические вещества, натуральные ароматические вещества, аромат копчения.	Весь ряд колбас типа салями как с/к, так и в/к.



Ароматизаторы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Пур Мит МТН	PUR-9118	1-4	С нотами жареного мяса, вареного мяса, говядины.	Термически обработанный ароматизатор, ароматические препараты, натуральный.	Идентичный натуральному мясной аромат, сохраняющий интенсив- ность вкуса на протяжении долгого времени.
5	Премиум Мясной аромат Универсал	PUR-9212	1-2	Насыщенный аромат мяса.	Соль поваренная пищевая, ароматизатор (мясной).	Для усиления мясного профиля в колбасных изделиях и рублен- ных полуфабрикатах. Подходит для продуктов эконом-класса.
5	Премиум Пур Мускат	PUR-9234	1-2	Аромат муската, с ноткой мускатного цвета. 	Декстроза, экстракт пряности (мускат).	Вкусоароматическая смесь для мясоперерабатывающей промыш- ленности.
1	Премиум Пур Австрия Классик	PUR-9235	5	Приятное сочетание интен- сивных нот чеснока, лука и мясного вкуса. 	Сахар, соль поваренная пищевая, уси- литель вкуса: глутамат натрия 1-заме- щенный E621, ароматизаторы пищевые (мясной, мясной бульон), экстракты пряностей (чили).	Для усиления сбалансированного вкуса во всех колбасных изделиях, в т.ч. ветчинах.
1	Премиум Пур Шинкен Барбекю	PUR-9236	4	Интересная комбинация различных экстрактов пря- ностей и мясных ароматов, которые дополнены экстрак- том дрожжей и глутаматом.	Декстроза, усилители вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклео- тиды натрия 5-замещенные E635, сахар, ароматизаторы (бульон, мясо, чеснок), экстракты пряностей (черный перец, чили).	Смесь подходит не только для колбас, но и для ветчин. Особенно хорошо подходит для продуктов эконом-класса.



Ароматизаторы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Арома для ветчины	PUR-9241	5 г/кг готового продукта	Яркий аромат с нотами черного перца, муската и кориандра. 	Мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, рибонуклеотиды натрия 5-замещенные E635, гидрализованый растительный белок, ароматизаторы пищевые (кориандр, черный перец, мускат), соль поваренная пищевая.	Вкусоароматическая смесь для продуктов различного измельчения из птицы и свинины. Помогает добиться оригинального вкуса конечного продукта.
1	Премиум Арома Мускат NI	PUR-9257	1-2	Аромат мускатного ореха. 	Декстроза, ароматизатор (мускат), экстракт пряности.	Для усиления аромата муската в колбасных изделиях.
1	Премиум Арома Маск	PUR-9270	0,02-1,2	Свежие ноты.	Мальтодекстрин, экстракты пряностей (лавровый).	Смесь специально разработанная для рецептов экономкласса. Придает продукту свежие ноты и маскирует нежелательный привкус, который может возникать из-за наличия в рецептуре сои, каррагинана, эмульсии шкурки, ММО.
1	Премиум Арома Хорс	PUR-9098	1-1,5	Ароматизатор красного мяса, с пряными нотами аниса.	Мальтодекстрин, ароматизатор (мясной, анис), растительные волокна (рис), растительное масло (подсолнечное), регулятор кислотности: диацетат натрия E 262ii, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	Ароматизатор характерный темному мясу (говядина, конина, баранина).



Ароматизаторы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
1	Премиум Арома Чоризо	PUR-9100	3	Пряный, с мясной нотой, с нотой копчения.	Ароматические вещества, аромат дыма.	Весь ряд колбас типа салями как с/к, так и в/к.
1	Премиум Арома Мит Иберико	PUR-9111	1-2	Мясной, вкус ферментиро- ванных вяленых продуктов.	Ароматизатор пищевой (мясной).	Весь ряд колбас типа салями как с/к, так и в/к.
1	Премиум Арома Сливочный Аромат	PUR-9119	1-2	Аромат сливок.	Ароматизатор пищевой (сливки).	Усиления молочного профиля при производстве колбасных изделий хинкалей, мантов, вареников для теста.
1	Премиум Арома Черный Перец	PUR-9128	1-2	Натуральный аромат черного перца. 	Ароматические вещества.	Для всех видов колбасных изделий.
1	Премиум Арома EMS Сосиски	PUR-9371	4	Доминирует аромат черного перца. 	Соль поваренная пищевая, Экстракты пряностей (черный перец, чили, тмин ^(*)), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия 1-замещенный E621, пряности.	Пряно-ароматическая смесь для сосисок и сарделек эконом-класса.



Ароматизаторы



УП/КГ	НАИМЕНОВАНИЕ	АРТИКУЛ	ДОЗИРОВКА Г/КГ МАССЫ	ХАРАКТЕРИСТИКА И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА (ЗАПАХ/ВКУС)	КРАТКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТА	НАЗНАЧЕНИЕ
5	Премиум Комби EMS Сосиски Спайси	PUR-9372	6	Перец чили, гвоздика, черный перец, легкая нотка чеснока, ароатизатор умами	Соль поваренная пищевая, экстракты пряностей (чили, гвоздика, черный перец (*), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия 1-замещенный E621, антиокисли- тель: аскорбиновая кислота E300, пря- ности (чеснок), ароматизатор пищевой (умами).	Пряно-ароматическая смесь для сосисек и сарделек. Для продук- тов эконом серии.



Eurosnab 

Лёгкий доступ
к глобальным ресурсам

Eurosnab.com

