

Уважаемые партнеры!

Компания «Торговый дом «НТК» /
представляет новые функциональные и вкусоароматические
смеси «ЦЕРТИНА».

«ЦЕРТИНА» - это качественные и высокотехнологичные
продукты, созданные на базе многолетнего опыта с
использованием современных технологий.

Что отличает смеси «ЦЕРТИНА»?

«ЦЕРТИНА» - это универсальные смеси

«ЦЕРТИНА» - это исключение человеческого
фактора на производстве

«ЦЕРТИНА» - это значительная
экономическая выгода

«ЦЕРТИНА» - это стабильное качество.

«ЦЕРТИНА» желает Вам успехов и
процветания!

2020

Технологические рекомендации, приведенные в сборнике, являются
интеллектуальной собственностью ООО «Торговый дом «НТК».

Разработчики не несут ответственности за качество и экономические показатели
продуктов, выработанных с ингредиентами других фирм и с нарушениями данных
рекомендаций.



ZERTINA®

Содержание

Наименование	Гидратация Дозировка	Сфера применения	Стр.
1. Функциональные смеси для колбас серии ГОСТ			
Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА»	1:1	для производства всех видов мясных изделий	16
Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА» премиум			
ЦЕРТИНА ЛАКТ (сывороточный белок)	1:1	для производства всех видов мясных изделий, способствуют увеличению выхода и улучшению вкуса продукта	17
ЦЕРТИНА МОЛ (молочный белок)	1:4		18
ЦЕРТИНА ЛАКТ А (сывороточный белок, ферментный препарат)	1:4		19
ЦЕРТИНА ГОСТ (смесь молочного и яичного белков)	1:4		20
ЦЕРТИНА КНАК (мясной протеин)	1:10		21
ЦЕРТИНА ТГ 100 (ферментный препарат)	0,5-1 г/кг	для производства всех видов мясных изделий, способствует уплотнению продукта за счет сшивания белков.	22
ЦЕРТИНА Колор ЭКО	1-3 г/кг	краситель на основе гемоглобина	23
2. Комплексные вкусоароматические смеси для вареных колбас ГОСТ			
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская	8-10 г/кг	для производства вареной колбасы по ГОСТ 23670-2019 Докторская (со вкусом мускатного ореха и кардамона)	24
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская (без глутамата)			
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4(Молочная)	8-10 г/кг	для производства вареных колбас по ГОСТ 23670-2019 Молочная, Краснодарская и сосисок Молочные, Русские, Сливочные, Любительские (со вкусом черного перца, мускатного ореха и кардамона)	25
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4 (Молочная) (без глутамата)*			
ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская	8-10 г/кг	для производства вареной колбасы по ГОСТ 23670-2019 Русская (со вкусом черного перца, кардамона и чеснока)	26
ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская (без глутамата)*			



ZERTINA®

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 (Любительская)*	8-10 г/кг	для производства вареных колбас по ГОСТ 23670-2019 Любительская, Телячья, Любительская свиная, Столичная, Диабетическая, колбасных хлебов Заказной, Любительский (со вкусом черного перца, мускатного ореха и кардамона)	27
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 (Любительская) (без глутамата)*			
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 (Телячья)*	8-10 г/кг	для производства вареных колбас по ГОСТ 23670-2019 Телячья, Любительская, Любительская свиная, Столичная, Диабетическая, колбасных хлебов Заказной, Любительский (со вкусом черного перца, мускатного ореха и кардамона)	28
ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 (Телячья) (без глутамата)			
3. Вкусоароматические смеси для ВК и ПК колбас ГОСТ			
ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат	5-6 г/кг	для производства варёно-копченых колбас по ГОСТ Р 55455-2013 Сервелат, Московская, Деликатесная (со вкусом черного перца, мускатного ореха)	29
ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат (без глутамата)*			
ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская	5-6 г/кг	для производства варёно-копченых колбас по ГОСТ Р 55455-2013 Сервелат, Московская, Деликатесная (со вкусом черного перца, мускатного ореха)	30
ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская (без глутамата)*			
ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская	5,5-6 г/кг	для производства полукопчёных и жареных колбас по ГОСТ 31785-2012 и ГОСТ 31501-2012 Краковская, Армавирская, Полтавская, Охотничьи колбаски, Уральская, Одесская, Свиная, Украинская (со вкусом черного и душистого перца, чеснока)	31
4. Ароматизаторы натуральные для вареных, ВК и ПК колбас ГОСТ			
ЦЕРТИНА АН «Чёрный Перец»*	1-2 г/кг	для придания или усиления характерного вкуса при производстве всех видов мясных изделий по рецептурам ГОСТ	32
ЦЕРТИНА АН «Белый Перец»*			



ЦЕРТИНА АН «Душистый Перец»*	1-2 г/кг	для придания или усиления характерного вкуса при производстве всех видов мясных изделий по рецептурам ГОСТ 23670- 2019, ГОСТ Р 55455-2013, ГОСТ 31785-2012 и ГОСТ 31501-2012	32
ЦЕРТИНА АН «Мускатный Орех»*			33
ЦЕРТИНА АН «Кориандр»*			
ЦЕРТИНА АН «Кардамон»*			
ЦЕРТИНА АН «Чеснок»*			
ЦЕРТИНА АН «Умами»	1-2 г/кг	для улучшения вкуса при производстве всех видов мясных изделий, в том числе ГОСТ	34
5. Белки и их смеси			
ЦЕРТИНА Про ЛАКТ (сывороточный белок, альгинат натрия)	1:10	для производства всех видов мясных изделий, способствуют увеличению выхода и придания плотности продукта.	35
ЦЕРТИНА Про (С) (белок свиной мелкодисперсный)			36
ЦЕРТИНА Про (СВ) (белок свиной волокнистый)			37
ЦЕРТИНА Про МИТ (белок свиной с альгинатом натрия)			38
ЦЕРТИНА МИТ 100 (белок свиной, ферментный препарат)			39
ЦЕРТИНА Текстура 1000 (белок свиной, альгинат натрия)			40
ЦЕРТИНА Про (К) (белок говяжий волокнистый)	1:10		41
ЦЕРТИНА Про (К) артикул Р (белок говяжий мелкодисперсный, растворимый)			42
ЦЕРТИНА Про М (смесь молочного и животного белков)			1:4



6. Функциональные смеси для ветчин и колбасных изделий

ЦЕРТИНА ЛАКТ 20 (сывороточный белок, КМЦ, эмульгатор)	1:10:15	для производства колбасных изделий и полуфабрикатов, обеспечивает надежное эмульгирование и уплотнение	44
ЦЕРТИНА ФОС (фосфат рН 8,0-9,2)	2-4 г/кг	для производства всех видов мясных изделий.	45
ЦЕРТИНА В160 (без крахмала)	1:10	для производства ветчин, ПК и вареных колбас, с выходом до 140-160%	46
ЦЕРТИНА Про 70	1:8	для производства ветчин, ПК и вареных колбас, с выходом до 160-180%	48
ЦЕРТИНА В220 (с соевым белком)	1:6	для производства ветчин, ПК и вареных колбас, с выходом до 170-220%	50
ЦЕРТИНА Актив (крахмал, альгинат натрия)	1:10	для производства сосисок и ПК колбас, способствует увеличению выхода продукта и уплотнению продукта	52
ЦЕРТИНА Мегавурст	1-30	для производства колбас и сосисок, способствует увеличению выхода с получением мясного среза	53
ЦЕРТИНА К40*; ЦЕРТИНА К50*; ЦЕРТИНА К60*; ЦЕРТИНА К70*; ЦЕРТИНА К80*; ЦЕРТИНА К90* (К*- каррагинан)	1:50 1:100 (консервы)	для производства всех видов колбасных изделий, продуктов в форме и консервов, способствует увеличению выхода продукта.	54
ЦЕРТИНА АФМ (альгинатная система)	1:10:16	для производства мясных гранул и имитационного шпика	55
ЦЕРТИНА М 20	2%	для приготовления и увеличения выхода эмульсии шкурки.	56



7. Вкусоароматические добавки для вареных колбас, с фосфатом

Комби Докторская (z)	8-10 г/кг	для колбас типа Докторская или Молочная, с мускатом	57
Комби Молочная (z)			
Комби Мускатная (z)			
Комби Чайная (z)			
Комби Русская (z)			
Комби Говяжья (z)			
Комби Пряная (z)	7 г/кг	для вареных изделий с большими заменами	60
Комби Имбирная (z)			
Комби вареная Молочная Люкс (z)УС	15 г/кг	для вареных колбас с заменами. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат сливок. Усилена КМЦ, что позволяет дополнительно внести влагу в продукт и использовать на жирные рецептуры и на продукты для NoReCa.	61
Комби вареная Столовая (z)УС			
Комби вареная Покровская (z)УС (новинка)	10 г/кг	для вареных изделий с заменами. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. Усилена гидроколлоидами, что позволяет дополнительно внести влагу в продукт.	62
Комби вареная Городская (z)УС (новинка)			
Комби сосиски Ланч (z) с мускатом (новинка)			
Комби сосиски Галицкие (z) с кардамоном (новинка)			
Комби сардельки Русские (z) с кориандром и чесноком, (новинка)		для вареных колбас, сосисок, сарделек. Раскрываются при вторичном разогреве.	63

8. Вкусоароматические добавки для полукопченых колбас, с фосфатом

Комби Сервелат (z)	10 г/кг	классический сервелат	64
Комби Перечная (z)		с перцем	
Комби Экстра (z)		с паприкой, с дрожжевым экстрактом	



Комби Дачная (z)	10 г/кг	с чесноком	65
Комби ПК Краковская (z) УС		с тмином, с дрожжевым экстрактом	66
Комби Сервелат Классик (z) УС		классический вкус, дрожжевой экстракт	67
Комби Сервелат Имбирный (z) УС			
Комби Саями Имперская (z) УС		классический вкус, дрожжевой экстракт	68
Комби Деревенская(z)		с чесноком, серии Эконом	
Комби Полтавская(z)		с кориандром, серии Эконом	
Комби Пикантная (z) (новинка)		с мускатом и гидролизатом	69
Комби Гусарская (z) (новинка)		с дробленным перцем	
9. Вкусоароматические добавки для колбас, без фосфата			
ЦЕРТИНА Краковская	6 г/кг	для ПК колбас, в том числе с заменами мясного сырья	70
ЦЕРТИНА Финская		для ПК колбас, в том числе для рассольных колбас	
ЦЕРТИНА Домашняя (новинка)			для вареных колбас, сливочный вкус
ЦЕРТИНА Молочная			
10. Вкусоароматические добавки для колбасок и купат			
ЦЕРТИНА Колбаски Фламандские, с фосфатом (новинка)	15г/кг	белые, с зеленью	72
ЦЕРТИНА Колбаски Карпатские, с фосфатом (новинка)		оранжевые, острые	
ЦЕРТИНА Колбаски Венгерские, без фосфата, (новинка)		вкус домашних колбасок, с кусочками пряностей на рисунке	73
11. Функциональные смеси для св и ск продуктов			
ЦЕРТИНА Старт (сахара)	3-8г/кг	для св и ск колбас, способствует ускорению созревания.	74
ЦЕРТИНА Реал (ГДЛ)	10 г/кг		75



12. Вкусоароматические добавки для св и ск продуктов			
ЦЕРТИНА ск Империял с ГДЛ (новинка)	15г/кг	ярко выражен вкус специй, подходит для колбас из мяса птицы	76
ЦЕРТИНА ск Грюндаль с ГДЛ (новинка)			
ЦЕРТИНА ск Боливия с ГДЛ (новинка)			
ЦЕРТИНА Европейская, без ГДЛ (новинка)	15г/кг	гидролизат растительного белка, экстракты черного перца, кориандра, кардамона, белого перца.	77
ЦЕРТИНА Альпийская, без ГДЛ (новинка)			
ЦЕРТИНА Бургундская, без ГДЛ (новинка)			
ЦЕРТИНА ск Рокос, мелкое измельчение	6 г/кг	смесь специй для ск и св продуктов	78
ЦЕРТИНА ск Сумекс (новинка), включения дробленого перца и горчицы	18 г/кг		
13. Вкусоароматические добавки			
Аромат Копчения (z)	0,8-2г/кг	для усиления аромата копчения	79
Аромат Молока (z)	1,5-5г/кг	для усиления вкуса и аромата молока в продукте	80
Аромат Сыра (z)	1-3 г/кг	для усиления вкуса и аромата сыра в продукте	81
Аромат Ветчины (z)	3-5г/кг	для придания вкуса и аромата ветчинам и кв продуктам	82
ЦЕРТИНА Деликатесная (новинка)			
ЦЕРТИНА Ветчина Пражская (новинка)			
ЦЕРТИНА Супер Вкус	0,5-2 г/кг	для улучшения вкуса продукции, в том числе продуктов с заменой мясного сырья.	83
ЦЕРТИНА Умами			



14. Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА УТ 200	10 г/кг муки	улучшитель теста	84
ЦЕРТИНА ПФ	1:4	для производства рубленых ПФ, способствует увеличению выхода и придания плотности продукту.	85
ЦЕРТИНА ТС (термостабильная)	1: 2:10	для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, держит "комочек" в горячем виде, добавлять в виде эмульсии	86
ЦЕРТИНА Лайт (ТС) (термостабильная)	1:8:8	для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, держит "комочек" в горячем виде	87
ЦЕРТИНА М 30	1:2:24		88
ЦЕРТИНА ПРО ФУД	1:10	для производства всех видов фаршей, в том числе фарша птицы механической обвалки.	89
ЦЕРТИНА ПРО Актив			90
ЦЕРТИНА Бульонные Гранулы	60г/л	для производства пельменей, колбасок для жарки, сосисок, используется в виде эмульсии	91
Активцель (z)	1-2%	пшеничная клетчатка	92
ЦЕРТИНА Сухарь для Фри желтый	1:4	кукурузный сухарь для панировки	93
Смесь ЦЕРТИНА Сырники (сухая смесь:мука:вода) (новинка)	1:3:0,5	сухая смесь для гарантированного получения качественных сырников	94

15. Вкусоароматические добавки для рубленых пф

ЦЕРТИНА Котлетная	4-5 г/кг	рубленые полуфабрикаты (котлеты)	95		
ЦЕРТИНА Рубленая с луком					
ЦЕРТИНА Фермерская					
ЦЕРТИНА Пельменная		рубленые полуфабрикаты (пельмени)	96		
ЦЕРТИНА Славянская					
ЦЕРТИНА Хинкали				рубленые полуфабрикаты (хинкали)	97
ЦЕРТИНА Восточная					



16. Продукты в желе			
ЦЕРТИНА Желе 70 (с ароматикой)	70г/л	продукты в желе	98
ЦЕРТИНА Желе 80 (без ароматики)			
17. Вкусоароматические добавки для продуктов в желе			
Аромат Бульон Говяжий	0,5-2 г/кг	для придания или усиления вкуса при производстве всех видов мясных изделий в желе	99
ЦЕРТИНА Ливерная с лавровым листом	5 г/кг		100
ЦЕРТИНА Холодец с хреном	2-5г/кг		101
ЦЕРТИНА Холодец с острым хреном			
18. Рассольные буферные системы для копчено-вареных продуктов			
ЦЕРТИНА Р 70	7 кг/100 литров	для деликатесов из свинины и говядины, инъекция до 100%	102
ЦЕРТИНА Р 50	6 кг/100 литров	для деликатесов из свинины и говядины, инъекция до 70%	104
19. Рассольные системы для копчено-вареных продуктов			
ЦЕРТИНА Д 50	4 кг/100 литров	для деликатесов из свинины и говядины, инъекция до 50%	106
ЦЕРТИНА ПТ 30	3,5 кг/100 литров	для курицы к/в, инъекция до 35%	108
20. Вкусоароматические добавки для рассолов			
Аромат Мускатного ореха (z)	1:1 к натуральным специям	для придания или усиления характерного вкуса при производстве всех видов мясных изделий	109
Аромат Перца (z)			110
Аромат Черного Перца (z)			111
Аромат Чеснока (z)			
Чесночный Вкус (z)			



ZERTINA®

21. Ароматы мяса			
ЦЕРТИНА Мясной Вкус	0,5-2 г/кг	для придания или усиления характерного вкуса при производстве всех видов мясных изделий	112
ЦЕРТИНА Говядина	1,5-5 г/кг		113
ЦЕРТИНА Бекон	1-3 г/кг		114
ЦЕРТИНА Курица	2-5 г/кг		
22. Вкусоароматические добавки для снеков			
ЦЕРТИНА Чеснок с травами	2-5г/кг	для придания или усиления характерного вкуса при производстве всех видов мясных изделий	115
ЦЕРТИНА Паприка			116
ЦЕРТИНА Перец Чили			117
ЦЕРТИНА Грибы белые			118
23. Функциональные смеси для рассолов на натуральные полуфабрикаты			
ЦЕРТИНА Шашлык Гель (цитратный)	4 кг/ 100 л рассола	для полуфабрикатов из мяса птицы, говядины и свинины, в том числе мяса для шашлыка, инъекция от 40% до 70%, путем замачивания до 20%.	119
ЦЕРТИНА Супер (фосфатный)	3 кг/ 100 л рассола	для полуфабрикатов из мяса птицы, говядины и свинины, инъекция до 35%	120
ЦЕРТИНА Оптима (цитратный, с гидроколлоидами)	4 кг/ 100 л рассола	для шприцевания мяса и птицы с инъекцией до 20%	121
ЦЕРТИНА Шаурма (цитратный, с клетчаткой), (для запекания)	4 кг/ 100 л рассола		122
24. Смеси сухие для маринадов и соусов			
ЦЕРТИНА Маринад Адыгейский	25 г/кг гидратация 1:3:1 маринад вода масло	светлый цвет, легкий кисломолочный вкус	123
ЦЕРТИНА Маринад Кавказский		смесь крупных натуральных специй	124
ЦЕРТИНА Маринад Брусничный		красный, с сухой брусникой	125
ЦЕРТИНА Маринад Классический		красный, классический вкус	126
ЦЕРТИНА Маринад Барбекю		красный, острый	127



ЦЕРТИНА Маринад Техасский	25 г/кг гидратация 1:3:1 маринад вода масло	красный, с семенами горчицы	128
ЦЕРТИНА Маринад с Базиликом		серый, с зеленью базилика	129
ЦЕРТИНА Маринад Балкан Гриль		красный, с травами	130
ЦЕРТИНА Маринад Пикантильо		оранжевый, острый, пикантный	131
ЦЕРТИНА Маринад Северный		зелёный, перец и много зелени	132
ЦЕРТИНА Маринад Южный		красный, томатный, пикантный	133
ЦЕРТИНА Маринад Грузинский		красный, пряный.	134
ЦЕРТИНА Маринад Венгерский	25 г/кг 1:5:1	красный, томатный, с кусочками паприки, чеснока и лука	135
ЦЕРТИНА Маринад Мексиканский	25 г/кг 1:4:1	красный, томатный, с кусочками трав и пряностей	136
ЦЕРТИНА Соус Томатный для пиццы	25 г/кг гидратация 1:3с горячей водой	темно-красный	137
ЦЕРТИНА Соус Томатный по-Неаполитански		насыщенный, красный цвет	
ЦЕРТИНА Маринад Томатный с зеленью		красный, с зеленью	
ЦЕРТИНА Маринад Домашний	25 г/кг гидратация 1:3 с холодной водой	светлый, кремовый	139
ЦЕРТИНА Соус Бешамель по-Мексикански		светло-желтый цвет	
ЦЕРТИНА Соус Грибной		светло кремовый цвет	141
ЦЕРТИНА Соус Сливочно-Грибной		светлый, с кусочками грибов и овощей.	
ЦЕРТИНА Соус Сырный	25 г/кг гидратация 1:3 с холодной водой	светло желтый	142
ЦЕРТИНА Соус Сырный с зеленью		светлый, с зеленью.	
ЦЕРТИНА Маринад Уральский		зеленый с травами	143



25. Обсыпки			
ЦЕРТИНА Обсыпка для Гриля (новинка)	2-12 г/кг	паприка красная, перец красный, перец черный, тмин	144
ЦЕРТИНА Обсыпка Нежная	5-10 г/кг мясного сырья	паприка зелёная, красная, чеснок.	145
ЦЕРТИНА Обсыпка Летняя		морковь, лук, чеснок, паприка зелёная.	
ЦЕРТИНА Римская		семена горчицы, морковь, паприка красная, чеснок, лук, петрушка, укроп сушеные	146
ЦЕРТИНА Обсыпка Рубиновая		семена горчицы, морковь, лук, паприка, лук, петрушка,	
26. Антибактериальные продукты			
ЦЕРТИНА ОС	5 г/кг	для увеличения сроков годности всех видов мясных изделий	147
ЦЕРТИНА ОСН	4 г/кг		148
ЦЕРТИНА СБР	4 г/кг		149
ЦЕРТИНА С 95 (новинка)	4-8 г/кг		150
27. Функциональные и вкусоароматические добавки для рыбы			
ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (сельдь) (новинка)	10-30 г/л тузлука	увеличение выхода при посоле сельди	151
ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (лосось) (новинка)		увеличение выхода при посоле лососевых рыб	
ЦЕРТИНА Лосось	2-5 г/л	для придания или усиления вкуса лосося	152
ЦЕРТИНА Красная Рыба	0,5-2		

Примечание: *- позиции под заказ



28. Приложения	
Приложение 1 Что такое ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА?	153
Приложение 2 Пищевые добавки с кодом Е, разрешенные к использованию	154
Приложение 3 Значение рН и свойства для разных групп мясного сырья	155
Приложение 4 Температура клейстеризации различных видов крахмала	156
Приложение 5 Влияние функциональных добавок на технологические свойства сырья	
Приложение 6 Таблица фаршеемкости колбасных оболочек	157
Приложение 7 Таблица фаршеемкости сосисочных оболочек	158
Приложение 8 Влияние вида древесины, применяемой для получения дыма, на органолептические характеристики мясопродуктов	159
Приложение 9 Расчет содержания соли в рассоле	160
Приложение 10 Сенсорика – основные ощущения вкуса	161



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА»

Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА» премиум

Описание продукта

Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА», Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА» премиум – молочкосодержащие продукты, предназначенные для непосредственного использования в пищу или промышленной переработки, в том числе в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов,пельменей, продуктов из мяса, мяса птицы и рыбы.

Состав

Молоко сухое обезжиренное, сыворотка сухая деминерализованная, декстроза.

Дозировка

Содержание Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА» и Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА» премиум в мясных продуктах от 0,5 до 5%.

Технология применения

Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА», Молоко сухое обезжиренное «ЦЕРТИНА» премиум рекомендуется использовать в сухом виде на этапе внесения сухого молока. При этом порядок фаршесоставления не меняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА Лакт

Описание продукта

ЦЕРТИНА ЛАКТ – смесь комплексная пищевая, молочный сывороточный белок, предназначенный для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, продуктов из мяса птицы и рыбы. Разрешен в продукты ГОСТ.

Состав

Молочный сывороточный белок.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ЛАКТ в мясных продуктах до 5%.

Технология применения

ЦЕРТИНА ЛАКТ рекомендуется использовать в сухом виде: добавить на этапе внесения сухого молока и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:2-3. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА МОЛ

Описание продукта

ЦЕРТИНА МОЛ – смесь комплексная пищевая, комбинация протеина сыворотки, лактозы и солей молочной кислоты. Жиро - и водосвязывающая способность 1:4. Используется для предварительного посола сырья, для увеличения выхода и для улучшения структуры продукта. Улучшает вкус, уменьшает термopotери. Предназначена для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, продуктов из мяса птицы. Разрешен в продукты ГОСТ.

Состав

Молочный белок, лактоза, соли молочной кислоты.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА МОЛ в мясных продуктах от 0,5 до 3%.

Технология применения

ЦЕРТИНАМОЛ рекомендуется использовать:

В сухом виде ЦЕРТИНА МОЛ добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:4. Далее по технологии.

Предпосола говядины высшего, первого и второго сортов, с целью снижения себестоимости сырья и улучшения органолептических показателей готовой продукции:

Из расчета на 80 кг сырья, 4 кг ЦЕРТИНА МОЛ и 16 литров воды.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА Лакт А

Описание продукта

ЦЕРТИНА Лакт А – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, пельменей, продуктов из мяса птицы и рыбы. За счет «сшивания» белков ферментным препаратом, способствует повышению плотности, кусаемости, эластичности, позволяет повысить эффективность и качество готового продукта. Может использоваться для замены сухого молока в продукте частично или полностью.

Состав

Молочный сывороточный белок, ферментный препарат.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА Лакт А в мясных продуктах от 2 до 4% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ЛАКТ А рекомендуется использовать в сухом виде: добавить на нежирное сырье на первом этапе куттерования или перемешивания и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:4. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных и ПК колбас, сосисок и рубленых полуфабрикатов. В состав входят только продукты, не запрещенные в ГОСТ, поэтому можно использовать в продуктах серии ГОСТ вместо яйца и молока. Жиро - и водосвязывающая способность 1:4. Улучшает вкус и структуру колбасных изделий, уменьшает термopotери.

Состав

Молочный белок, лактоза, соли молочной кислоты, яичный белок, белки альбумина и глобулина, декстроза, антислеживатель (E551).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ГОСТ в мясных продуктах от 1 до 3% в сухом виде плюс вода на гидратацию.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ рекомендуется использовать в сухом виде. ЦЕРТИНА ГОСТ добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:4. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА КНАК

Описание продукта

ЦЕРТИНА КНАК – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов.

Преимущества

- Снижение себестоимости готовой продукции;
- Повышение содержания белка;
- Улучшение кусаемости и нарезаемости, в том числе в продуктах вторичного разогрева (сосиски);
- Увеличение плотности готовых изделий при вторичном нагреве (сосиски);
- Увеличение выхода мясной продукции;
- Предотвращение бульонно – жировых отеков;
- Использование в составе белков натурального происхождения и отсутствие ГМИ, что дает возможность использовать его в продуктах ГОСТ.

Состав

Мясной протеин, антиокислитель (Е300), декстроза.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА КНАК в мясных продуктах до 3% в сухом виде.

Технология применения

ЦЕРТИНА КНАК рекомендуется использовать в сухом виде. ЦЕРТИНА КНАК добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию – для варёных колбасных изделий 1:9, для варёно-копченых и полукопчёных колбас 1:6. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА ТГ 100

Описание продукта

ЦЕРТИНА ТГ 100 – смесь комплексная пищевая, стабилизатор, предназначенная для производства вареных и полукопченых колбас, сосисок, сарделек, реструктурированных ветчин, полуфабрикатов, деликатесных изделий. За счет сшивания белков ферментным препаратом, придаёт продукту прочность и эластичность. В зависимости от типа продукта и состава рецептуры применение фермента позволяет снизить использование функциональных добавок, либо повысить эффективность их применения.

ЦЕРТИНА ТГ 100 после термообработки полностью инактивируется и не определяется в продукте, что позволяет использовать добавку в «ГОСТовской» продукции

Состав

Декстроза, ферментный препарат.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,07 до 0,2 % на 100 кг сырья.

Технология применения

Основные этапы производства мясопродуктов с использованием ЦЕРТИНА ТГ 100 соответствуют общепринятым технологическим схемам. ЦЕРТИНА ТГ 100 вносят на начальном этапе, на нежирное сырьё в сухом виде, равномерно распределяя его по поверхности сырья. Дальнейший порядок фаршесоставления не меняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 12 месяцев в неповреждённой заводской упаковке.



ZERTINA®

*Функциональные смеси для
колбас серии ГОСТ*

ЦЕРТИНА Колор ЭКО

Описание продукта

ЦЕРТИНА Колор ЭКО – смесь комплексная пищевая, натуральный краситель для всех видов мясопродуктов. Окрашивает только мясное сырьё, не окрашивает шпик и не взаимодействует с растительными белками. Улучшает восприятие мяса на срезе, увеличивает контраст между мясом и шпиком. Растворим, можно использовать для окрашивания куриной грудки или в рассолы. Подходит для рецептур ГОСТ.

Состав

Белки альбумина и глобулина, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 1-2 г на 1 кг фарша. Для окрашивания куриных грудок применяют 6-10 г красителя на 1 кг филе. Для рубленых полуфабрикатов из свинины – 2 г/кг.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка ЦЕРТИНА Колор Эко закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырьё. При окрашивании куриных грудок их измельчают на крупную решетку и замачивают в растворе красителя (1:5) из расчета 10 г красителя на 1 кг массы, на 12 часов.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская и ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская (без глутамата) – фосфатосодержащие смеси, предназначенные для применения в производстве вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 23690-2019. Используются для создания характерного вкуса и аромата, стабилизации цвета и консистенции вареных колбасных изделий взамен отдельных пряностей, сахара, глутамата натрия, аскорбата натрия и пищевых фосфатов. Рекомендованы для колбасы Докторская.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (мускатного ореха и кардамона), антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская (без глутамата)

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (мускатного ореха и кардамона), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 8-10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская и ЦЕРТИНА ГОСТ ФС Докторская (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4 Молочная ЦЕРТИНА ГОСТФС№4 Молочная (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4 (Молочная), ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4(Молочная) (без глутамата) – фосфатосодержащие смеси, предназначенные для применения в производстве вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 23690-2019. Используются для создания характерного вкуса и аромата, стабилизации цвета и консистенции вареных колбасных изделий взамен отдельных пряностей, сахара, глутамата натрия, аскорбата натрия и пищевых фосфатов. Рекомендованы для колбас Молочная, Краснодарская, сосисок Молочных, Сливочных, Русских, Любительских.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4 (Молочная)

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4 (Молочная) (без глутамата)

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 8-10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4, ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №4 (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская, ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская, ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская (без глутамата) – фосфатосодержащие смеси с чесноком, предназначенные для применения в производстве вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 23690-2019. Используются для создания характерного вкуса и аромата, стабилизации цвета и консистенции вареных колбасных изделий взамен отдельных пряностей, сахара, глутамата натрия, аскорбата натрия и пищевых фосфатов. Рекомендованы для колбасы варёной Русской.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, кардамона и чеснока), антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская (без глутамата)

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, кардамона и чеснока), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 8-10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская, ЦЕРТИНА ГОСТ ФСЧ Русская (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 Любительская ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 Любительская (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Любительская, ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Любительская (без глутамата) – фосфатосодержащие смеси, предназначенные для применения в производстве вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 23670-2019. Используются для создания характерного вкуса и аромата, стабилизации цвета и консистенции вареных колбасных изделий взамен отдельных пряностей, сахара, глутамата натрия, аскорбата натрия и пищевых фосфатов. Рекомендованы для колбас Любительская, Телячья, Любительская свиная, Столичная, Диабетическая и колбасных хлебов Заказной, Любительский.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Любительская

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Любительская (без глутамата)

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 8-10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Любительская, ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Любительская (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 Телячья ЦЕРТИНА ГОСТ ФС №1 Телячья (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Телячья, ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Телячья (без глутамата) – фосфатосодержащие смеси, предназначенные для применения в производстве вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 23690-2019. Используются для создания характерного вкуса и аромата, стабилизации цвета и консистенции вареных колбасных изделий взамен отдельных пряностей, сахара, глутамата натрия, аскорбата натрия и пищевых фосфатов. Рекомендованы для колбас Любительская, Телячья, Любительская свиная, Столичная, Диабетическая и колбасных хлебов Заказной, Любительский.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Телячья

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Телячья (без глутамата)

Регуляторы кислотности – смесь фосфатов (E450i, E450iii, E451i), декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 8-10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Телячья, ЦЕРТИНА ГОСТ ФС№1 Телячья (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат, ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат (без глутамата) – вкусоароматические смеси, без фосфата, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве варено-копченых колбас по ГОСТ Р 55455-2013. Обеспечивают создание характерного, хорошо выраженного вкуса и аромата, способствуют цветообразованию. Рекомендованы для колбас Сервелат вк, Московская вк, Деликатесная вк.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат

Декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат (без глутамата)

Декстроза моногидрат, антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона), антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5,5 - 6 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат, ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Сервелат (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская, ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская (без глутамата) – вкусоароматические смеси, без фосфата, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве варено-копченых колбас по ГОСТ Р 55455-2013. Обеспечивают создание характерного, хорошо выраженного вкуса и аромата, способствуют цветообразованию. Рекомендованы для колбас Сервелат вк, Московская вк, Деликатесная вк.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская

Декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй (черного перца, белого перца, мускатного ореха, кориандра), антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская (без глутамата)

Декстроза моногидрат, антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй (черного перца, белого перца, мускатного ореха, кориандра), антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5,5 - 6 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская, ЦЕРТИНА ГОСТ ВС Московская (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для ПК
и вк колбас ГОСТ*

ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская (без глутамата)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская, ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская (без глутамата) – вкусоароматические смеси, без фосфата, предназначенные для производства полукопченых и жареных колбас по ГОСТ 31785-2012 и ГОСТ 31501-2012. Способствуют улучшению вкуса и аромата, цвета и консистенции колбас. Рекомендованы для колбас Краковская, Армавирская, Полтавская, Охотничьи колбаски, Уральская, Одесская, Свиная, Украинская.

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская

Декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), перец душистый молотый в/с, экстракты натуральных специй (черного перца, чеснока), антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская (без глутамата)

Декстроза моногидрат, антиокислитель (Е316), перец душистый молотый в/с, экстракты натуральных специй (черного перца, чеснока), антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5,5-6 г на 1 кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская, ЦЕРТИНА ГОСТ ВСЧ Краковская (без глутамата) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Ароматизаторы натуральные

ЦЕРТИНА

**Ароматизаторы Натуральные
«Чёрный Перец», «Белый Перец»
«Душистый Перец».**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Ароматизаторы Натуральные – применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматических компонентов для улучшения характерного вкуса и аромата. Использование в составе продуктов, разрешённых для приготовления смесей для колбас ГОСТ и отсутствие составляющих с Е - индексом, позволяет использовать ЦЕРТИНА ароматизаторы натуральные в рецептурах колбас по ГОСТу.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Черный Перец»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт чёрного перца.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Белый Перец»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт белого перца.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Душистый Перец»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт душистого перца.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,1% до 0,2% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА АН «Черный Перец», ЦЕРТИНА АН «Белый Перец», ЦЕРТИНА АН «Душистый Перец» вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Ароматизаторы натуральные

ЦЕРТИНА

**Ароматизаторы Натуральные
«Мускатный Орех», «Кориандр»,
«Кардамон», «Чеснок»**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Ароматизаторы Натуральные – применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматических компонентов для улучшения характерного вкуса и аромата. Использование в составе продуктов, разрешённых для приготовления смесей для колбас ГОСТ и отсутствие составляющих с Е - индексом, позволяет использовать ЦЕРТИНА ароматизаторы натуральные в рецептурах колбас по ГОСТу.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Мускатный Орех»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт мускатного ореха.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Кориандр»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт кориандра.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Кардамон»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт кардамона.

Состав ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный «Чеснок»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), экстракт чеснока.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,1% до 0,2% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА АН «Мускатный Орех», ЦЕРТИНА АН «Кориандр», ЦЕРТИНА АН «Кардамон», ЦЕРТИНА АН «Чеснок» вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Ароматизаторы натуральные

ЦЕРТИНА Ароматизатор Натуральный Умами

Описание продукта

ЦЕРТИНА Ароматизатор натуральный «Умами» - ароматизатор пищевой натуральный, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов для улучшения вкуса и аромата. Использование в составе продуктов, разрешённых для приготовления смесей для колбас ГОСТ и отсутствие составляющих с Е - индексом, позволяет использовать ЦЕРТИНА ароматизаторы натуральные в рецептурах колбас по ГОСТу.

Состав ЦЕРТИНА АН «Умами»

Носители (мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная пищевая), натуральный ароматизатор.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,1% до 0,2% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА АН «Умами» вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Белки и их смеси

ЦЕРТИНА Про ЛАКТ

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО ЛАКТ – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, зельцев, консервов, продуктов из мяса птицы и другой продукции. Придаёт продукту молочный вкус.

Состав ЦЕРТИНА Про ЛАКТ

Молочный сывороточный белок, стабилизатор альгинат натрия (E401), фосфаты (E450, E451, E452), комплексообразователь (E516), мальтодекстрин, сливочный аромат.

Преимущества применения ЦЕРТИНА Про ЛАКТ

- Удобство использования – в сухом виде, нет необходимости готовить гранулы;
- Снижает себестоимость готовой продукции за счёт высвобождения дорогостоящего бескостного мясного сырья;
- Обладает высокой водосвязывающей способностью (гидратация 1:10);
- Не содержит соевых белков и компонентов из ГМИ;
- Придаёт продукту молочный вкус. При внесении ЦЕРТИНА ПРО ЛАКТ молоко из рецептуры можно исключить.

Технологические рекомендации

В сухом виде: ЦЕРТИНА Про ЛАКТ добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:10. Далее по технологии.

Возможно использовать для уплотнения всех видов колбас без добавления дополнительной влаги.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ПРО (С)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО (С) – смесь комплексная пищевая, свиной животный белок, предназначенный для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, зельцев, консервов, продуктов из мяса птицы, гранул и другой продукции.

Состав

Соединительнотканый белок, антислеживатель (E551), фосфаты пищевые (E450i, E451i).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО (С) в мясных продуктах от 0,5 до 2% к массе конечного продукта.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПРО (С) рекомендуется использовать:

В сухом виде:

ЦЕРТИНА ПРО (С) добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию – для варёных колбасных изделий 1:10, для варёно-копченых и полукопчёных колбас 1-8. Далее по технологии.

В виде гранул:

В куттер налить горячую воду (t 80-90 °С) из расчёта белок: вода 1:10, внести ЦЕРТИНА ПРО (С), краситель, и куттеровать в течение 2-3 мин. При необходимости за 30 секунд до окончания куттерования добавить соль. Полученную эмульсию выгрузить в специальную ёмкость слоем не более 0,5м и оставить в помещении при t 12-16°С не менее 2 часов, после чего поместить эмульсию в холодную камеру при t 4-6°С на 6-12 часов для созревания

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ПРО (СВ)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО (СВ) – смесь комплексная пищевая, свиной (животный) волокнистый соединительнотканый белок, предназначенный для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, зельцев, консервов, продуктов из мяса птицы, гранул и другой продукции.

Состав

Волокнистый соединительнотканый свиной (животный) белок.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО (СВ) в мясных продуктах от 0,5 до 2% к массе конечного продукта.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПРО (СВ) рекомендуется использовать:

В сухом виде:

ЦЕРТИНА ПРО (СВ) добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию - для варёных колбасных изделий 1:20, для варёно-копченых и полукопчёных колбас 1-10. Далее по технологии. Волокна ЦЕРТИНА ПРО (СВ) набухают, вбирая в себя свободную влагу. Белок соединяется с растворимыми белками мяса, в результате чего разрастающиеся в размерах волокна образуют крепкую белковую матрицу (арматуру) в мясной массе, которая активно работает, поглощая частицы жира и удерживая влагу в течение всего процесса варки и, таким образом, увеличивая выход продукции.

В виде гранул:

В куттер налить горячую воду (t 80-90 °С) из расчёта белок вода 1:10, внести ЦЕРТИНАПРО (СВ), краситель, и куттеровать в течение 2-3 мин. При необходимости за 30 секунд до окончания куттерования добавить соль. Полученную эмульсию выгрузить в специальную ёмкость слоем не более 0,5 м и оставить в помещении при t 12-16 °С не менее 2 часов, после чего поместить эмульсию в холодную камеру при t 4-6°С на 6-12 часов для созревания.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ПРО МИТ

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО МИТ – смесь комплексная пищевая, предназначенная для производства гранул холодным способом, с последующим использованием их в мясо - , птице - и рыбоперерабатывающей промышленности при производстве рубленых полуфабрикатов (котлет, пельменей и др.) и ПК колбас. Термически устойчив.

Состав

Стабилизатор – альгинат натрия (E401), соединительнотканый белок свиной, регулятор кислотности – смесь фосфатов (E450, E451, E452), комплексообразователь – сульфат кальция (E516), мальтодекстрин.

Технология применения

В куттер заливают рецептурное количество холодной водопроводной воды, в режиме перемешивания (низкая скорость вращения ножей) в сухом виде вносят ЦЕРТИНА ПРО МИТ в расчете 1 часть сухого вещества на 10 частей воды и куттеруют до его равномерного распределения. В зависимости от применения гранул также можно внести краситель вместе с ЦЕРТИНА ПРО МИТ.

В течение 5-7 мин дисперсию куттеруют на максимальных оборотах ножей куттера.

Незамедлительно* выгружают приготовленную жидкую дисперсию в ёмкости и оставляют в состоянии покоя для отверждения на 8-12 часов в холодной камере при температуре 2-6°C.

* С момента внесения в воду ЦЕРТИНА ПРО МИТ до выгрузки из куттера приготовленного геля должно пройти не более 10 минут!

Готовый гель хранят в холодной камере при температуре 2-6°C.

Не подмораживать и не замораживать приготовленный гель!!!

При приготовлении гранул не использовать соль!!!

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА МИТ 100

Описание продукта

ЦЕРТИНА МИТ 100—смесь комплексная пищевая, животный белок, усиленный ферментным препаратом, предназначенный для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, зельцев, консервов, продуктов из мяса птицы и другой продукции.

Технологический эффект воздействия ферментов на белки заключается в структурировании частично разрушенных механическим и биохимическим воздействием белковых связей. Эти связи могут быть сформированы как между белками одного происхождения, так и между белками, отличающимися по типу, например, глобулином, актином или коллагеном животных белков. Созданная таким образом белковая структура, стабильна в широком диапазоне pH и температур, а также более устойчива к механическим воздействиям. Таким образом, использование транскляминазы совместно с животным белком позволяет улучшить структурно-механические свойства продукта, и, как следствие, способствует повышению качественных и экономических показателей выпускаемой продукции.

Состав

Соединительнотканый белок, ферментный препарат.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА МИТ 100 в мясных продуктах от 0,5 до 2% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА МИТ 100 добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:10. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА Текстура 1000

Описание продукта

ЦЕРТИНА Текстура 1000—смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, фаршей, полуфабрикатов.

Преимущества ЦЕРТИНА Текстура 1000:

- Придает продукту прочность и эластичность;
- Снижает себестоимость готовой продукции за счет высокой гидратации продукта;
- Повышает энергетическую ценность готового продукта;
- Повышает выход мясной продукции;
- Отсутствие в составе сои, крахмала и других продуктов, содержащих углеводы;
- Использование в составе белков высокого качества;
- Отсутствие генетически модифицированных ингредиентов.

Состав

Животный белок, стабилизатор – альгинат натрия (E401), пирофосфат натрия (E450iii), комплексообразователь – сульфат кальция (E516).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА Текстура 1000 в мясных продуктах от 0,7 до 2% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА Текстура 1000 добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:10.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ПРО (К)

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО К – смесь комплексная пищевая, говяжий животный белок, предназначенный для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов изделий для замены части мясного сырья или увеличения выхода продукта, а также для уплотнения колбас.

Преимущества ЦЕРТИНА ПРО К:

- Снижение потерь при тепловой обработке;
- Отсутствие потерь воды мясной продукции в вакуумной упаковке;
- Улучшение кусаемости;
- Улучшение нарезаемости;
- Повышение выхода мясной продукции;
- Эффект синергизма при взаимодействии с другими ингредиентами;
- Отсутствие генетически модифицированных ингредиентов.

Состав

Соединительнотканый говяжий белок, молочный сывороточный белок.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО (К) в мясных продуктах от 0,5 до 2% к массе конечного продукта.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПРО К рекомендуется использовать в сухом виде:

Для замены мясного сырья или увеличения выхода – ЦЕРТИНА ПРО (К) добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию - для варёных колбасных изделий 1:10, для варёно-копченых и полукопчёных колбас 1-7. Волокна ЦЕРТИНА ПРО (К) набухают, вбирая в себя свободную влагу. Белок соединяется с растворимыми белками мяса, в результате чего разрастающиеся в размерах волокна образуют крепкую белковую матрицу (арматуру) в мясной массе, которая активно работает, поглощая частицы жира и удерживая влагу в течение всего процесса варки и, таким образом, увеличивая выход продукции. Далее по технологии.

Для придания плотности колбасам – 0,3-0,5 кг на 100 кг фаршевой массы, в конце перемешивания или на шпик.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25.С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ПРО (К) арт. Р.

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО К артикул Р – смесь комплексная пищевая, мелкодисперсный водорастворимый говяжий животный белок, предназначенный для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий и деликатесов для замены части мясного сырья или увеличения выхода готового продукта, в том числе для рассолов, а также для уплотнения колбас.

Преимущества ЦЕРТИНА ПРО К артикул Р:

- Снижение потерь при тепловой обработке;
- Отсутствие потерь воды мясной продукции в вакуумной упаковке;
- Улучшение кусаемости;
- Улучшение нарезаемости;
- Повышение выхода мясной продукции;
- Эффект синергизма при взаимодействии с другими ингредиентами;
- Отсутствие генетически модифицированных ингредиентов.

Состав:

Коллагеновый говяжий белок.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО (К) арт. Р в мясных продуктах от 0,5 до 2% к массе конечного продукта.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПРО (К) арт. Р рекомендуется использовать в сухом виде:

Для замены мясного сырья или увеличения выхода - ЦЕРТИНА ПРО (К) арт. Р добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию - для варёных колбасных изделий 1:20, для варёно-копченых и полукопчёных колбас 1-10.

При использовании в рассольных системах ЦЕРТИНА ПРО (К) арт. Р. тщательно перемешивают с функциональной смесью и затем готовят рассол. Частицы ЦЕРТИНА ПРО (К) арт. Р набухают, вбирая в себя свободную влагу. Белок соединяется с растворимыми белками мяса, в результате чего разрастающиеся в размерах волокна образуют крепкую белковую матрицу (арматуру) в мясной массе, которая активно удерживая влагу в течение всего процесса варки и, таким образом, увеличивая выход продукции.

Для придания плотности колбасам – 0,3-0,5 кг на 100 кг фаршевой массы в конце перемешивания или на шпик.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ПРО М

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО М – смесь комплексная пищевая, смесь животного и молочного белков, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, пельменей, продуктов из мяса птицы и рыбы. Хорошо подходит для предварительного посола сырья.

Состав

Молочный белок, соединительнотканый белок, антислеживатель (E551).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО М в мясных продуктах от 0,5 до 2%.

Технология применения

ЦЕРТИНА про М рекомендуется использовать:

В сухом виде ЦЕРТИНАПРО М добавить в начале процесса куттерования или перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию – для варёных колбасных изделий 1:5, для варёно-копченых и полукопчёных колбас 1:4. Далее по технологии.

Предпосол говядины высшего, первого и второго сортов, с целью снижения себестоимости сырья и улучшения органолептических показателей готовой продукции:

Из расчета на 80 кг сырья, 4 кг ЦЕРТИНАПРО М и 16 литров воды.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Белки и их смеси

ЦЕРТИНА ЛАКТ 20

Описание продукта

ЦЕРТИНА ЛАКТ 20 – смесь комплексная пищевая, универсальное комплексное вспомогательное средство для куттерования и пищевой загуститель-эмульгатор. Используется для производства колбасных изделий и полуфабрикатов, обеспечивает стабильную консистенцию конечного продукта, обеспечивает надежное эмульгирование и уплотнение.

Преимущества использования ЦЕРТИНА ЛАКТ 20

- Увеличивает водосвязывающую способность;
- Повышает эмульгирующую способность;
- Облагораживает вкус продукта, не искажая его нативный вкус;
- Совместим с другими компонентами рецептур;
- Улучшает качество готовых продуктов;
- Исключает риск образования жировых и бульонных отеков;
- Способствует улучшению нарезаемости, повышению упругости;
- Снижает потери при термообработке.

Состав

Молочный сывороточный белок, загуститель КМЦ (E466).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ЛАКТ 20 в мясных продуктах от 0,3 до 2% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ЛАКТ 20 рекомендуется использовать:

В сухом виде добавить на втором этапе процесса куттерования или перемешивания на жирное сырье в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:8-1:10. Далее по технологии.

В виде эмульсии при производстве белково-жировой эмульсии в соотношении 1:20:20, при этом может использоваться любое жировое сырье (шпик, говяжий и свиной жир-сырец, куриный жир) и вода. Куттеруем до T 28°C (температура эмульгирования свиного жира). Или, при приготовлении эмульсии кожи кур, 1:12:12 до T 22°C.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА ФОС

Описание продукта

ЦЕРТИНА ФОС – смесь комплексная пищевая, универсальная фосфатная смесь, обладающая повышенной растворимостью, что позволяет использовать ее при составлении шприцовочных рассолов. Применяется при производстве всех видов колбас, полуфабрикатов, деликатесных изделий и консервов. Эффективна при использовании, как с нормальным мясным сырьем, так и с признаками PSE, а также при использовании мяса птицы механической обвалки.

Состав

Стабилизаторы – фосфаты пищевые (E450i, E450iii, E451i). pH – 8,5 -8,9

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,2 до 0,4 % на 100 кг сырья.

Технология применения

Основные этапы производства мясопродуктов с использованием ЦЕРТИНА ФОС соответствуют общепринятым технологическим схемам. ЦЕРТИНА ФОС вносят на нежирное сырьё в сухом виде, равномерно распределяя его по поверхности сырья.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 12 месяцев в неповреждённой заводской упаковке.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА В 160

Описание продукта

ЦЕРТИНА В 160 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве рубленых ветчин, консервированных ветчин, вареных колбасных изделий с выходом готового продукта до 160%, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

Преимущества применения ЦЕРТИНА В 160

- Увеличение выхода готовой продукции (до 160%);
- Высокая водосвязывающая способность;
- Снижение потерь массы при термической обработке;
- Рациональное использование мясного сырья, в том числе пониженной сортности;
- Снижение риска образования бульонно-жировых отёков;
- Стабилизация фаршевой эмульсии при приготовлении и термообработке;
- Улучшение текстуры мясных изделий;
- Обеспечение стабильности окраски мясных изделий в процессе хранения;
- Исключение использования фосфатов, крахмала, стабилизатора цвета, усилителя вкуса.

Состав

Натуральное пищевое волокно, загуститель (E407a), желирующий агент (E508), регуляторы кислотности (E450v, E452i, E451i, E450i).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 3-5% к массе готового продукта, гидратация 1:10

Технология применения

ЦЕРТИНА В 160 рекомендуется использовать при производстве ветчин, вареных, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий

Производство ветчин:

Сырьё для производства ветчин измельчают на волчке через приёмный нож или решётку диаметром 22-25 мм.

Подготовленное мясное сырьё закладывают в массажёр или мешалку.

Включают массажёр или мешалку, краситель и в два приёма вносят ЦЕРТИНА В 160 и воду (желательно, чтобы 20% воды было в виде льда).

После равномерного распределения в мясном сырье ЦЕРТИНА В 160, воды и красителя добавляют ароматику, соль нитритную, другие добавки, и перемешивают на мешалке в течение 30-40 минут или массируют в массажер 1 час. По окончании процесса массирования температура фарша ветчины должна быть не выше 8 °С.



ZERTINA®

После окончания процесса массирования фарш ветчины выкладывают в специальную ёмкость и убирают в холодную камеру (4 ± 2 °С) для созревания на 8-10 часов.

После созревания фарша ветчины его достают из холодильника и перемешивают в течение 10-15 минут.

Производят формовку ветчинных изделий, для чего приемлемы все виды оболочек и форм. Наилучший результат достигается при применении полиамидных оболочек с хорошей термоусадочной способностью по всем направлениям (вдоль и поперёк батона).

Осадку и термообработку проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на конкретном производстве.

После термообработки ветчину интенсивно охладить под душем в течение 20-30 минут, далее оставить в охлаждаемом помещении до температуры внутри изделия $2-4$ °С.

Охлаждённую ветчину выдержать в состоянии покоя 12-24 часа для формирования монолитной структуры.

Хранить при температуре 4 ± 2 °С.

Производство варёных колбасных изделий

Подготовленное нежирное мясное сырьё закладывают в куттер, вносят соль нитритную и краситель.

Включают куттер и вносят 70% рецептурной воды, желательного льдом, добавляют ЦЕРТИНА В 160 и куттеруют 3-4 мин.

После равномерного перемешивания мясного сырья, ЦЕРТИНА В 160, воды и красителя добавляют оставшиеся компоненты фарша (жирное мясное сырьё, ароматику, другие добавки, 30% рецептурной воды желательного льдом) и куттеруют до достижения температуры фарша не выше 12 °С.

Формовку варёных колбасных изделий, осадку, термообработку и хранение проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на конкретном производстве.

Производство полукопченых и варено-копченых колбасных изделий

ЦЕРТИНА В 160 закладывается на нежирное сырьё с водой/снегом для гидратации.

Формовку колбасных изделий, осадку, термообработку и хранение проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на конкретном производстве.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА ПРО 70

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО 70 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве рубленых ветчин с выходом готового продукта до 180%, а также для приготовления рассола для шприцевания кв деликатесов.

Состав

Натуральное пищевое волокно, загуститель и стабилизатор (407a), регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450i), стабилизатор (E500), эмульгатор (E508), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), эмульгатор (E415), экстракт мускатного ореха, ароматизатор идентичный натуральному.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 4-6 г на 1 кг готового продукта, гидратация 1:8

Технология применения

Примерные рецептуры ветчин с ЦЕРТИНА Про 70:

Наименование сырья	Состав, кг		
Мясное сырье (говядина, свинина, мясо птицы)	100	100	100
Соль нитритная 0,45%	2,500	2,700	2,900
ЦЕРТИНА Про 70	6	7	8
Краситель	По норме	По норме	По норме
ЦЕРТИНА Деликатесная	0,2	0,2	0,2
Крахмал	3	4	5
Вода дополнительно	48	56	64
Итого	160	170	180



ZERTINA®

Примерные рецептуры рассолов с ЦЕРТИНА Про 70:

Компоненты рассола	Процент инъецирования, %		
	40	50	60
ЦЕРТИНА Про 70	4,4	4,2	4,0
Соль нитритная 0,45%	5,9	4,5	4
ЦЕРТИНА Деликатесная	0,2	0,2	0,2
ЦЕРТИНА ОС	0,3	0,3	0,3
Вода/лёд	89,2	90,8	91,5

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА В220

Описание продукта

ЦЕРТИНА В220 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для производства рубленых ветчин, консервированных ветчин, варёных, варёно-копчёных и полукопчёных колбасных изделий с выходом готовой продукции до 220%.

Состав

Изолят соевого белка (не содержащий ГМИ), фосфаты пищевые (E450, E451), стабилизаторы и загустители (E407, E410, E412, E415), крахмал, стабилизатор цвета (E316), усилитель вкуса (E621), декстроза.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 3,9 до 7,8 % к массе готового продукта, гидратация 1:6.

Технология применения

ЦЕРТИНА В 220 рекомендуется использовать при производстве ветчин и вареных, колбасных изделий

Производство ветчин

Сырьё для производства ветчин измельчают на волчке через приёмный нож или решётку диаметром 22-25 мм.

Подготовленное мясное сырьё закладывают в массажёр или мешалку.

Включают массажёр или мешалку, вносят на мясное сырьё краситель и в два приёма вносят ЦЕРТИНА В220 и воду (желательно, чтобы 20% воды было в виде льда).

После равномерного распределения в мясном сырьё ЦЕРТИНА В220, воды и красителя добавляют ароматику, соль нитритную, другие добавки и перемешивают на мешалке в течение 40 минут или массируют в массажёре 1 час. По окончании процесса массирования температура фарша ветчины должна быть не выше 8 °С.

После окончания процесса массирования фарш ветчины выкладывают в специальную ёмкость и убирают в холодную камеру (4±2 °С) для созревания на 8-10 часов.

После созревания фарша ветчины его достают из холодильника и перемешивают в течение 10-15 минут.

Производят формовку ветчинных изделий, для чего приемлемы все виды оболочек и форм. Наилучший результат достигается при применении полиамидных оболочек с хорошей термоусадочной способностью по всем направлениям (вдоль и поперёк батона).

Осадку и термообработку проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на конкретном производстве. После термообработки ветчину интенсивно охлаждают под душем в течение 20-30 минут, далее оставляют в охлаждаемом помещении до температуры внутри изделия 2-4 °С. Охлаждённую ветчину выдерживают в состоянии покоя 12-24 часа для формирования монолитной структуры.

Хранят при температуре 4±2 °С.



ZERTINA®

Производство варёных колбасных изделий

Подготовленное нежирное мясное сырьё закладывают в куттер, вносят соль нитритную, краситель.

Включают куттер и вносят 70% рецептурной воды желательно льдом, добавляют ЦЕРТИНА В220 и куттеруют 3-4 мин.

После равномерного перемешивания мясного сырья, ЦЕРТИНА В220, воды и красителя добавляют оставшиеся компоненты фарша (жирное мясное сырьё, ароматику, другие добавки, 30% рецептурной воды желательно льдом) и куттеруют до достижения температуры фарша не выше 12 °С.

Формовку варёных колбасных изделий, осадку, термообработку и хранение проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на конкретном производстве.

Производство полукопченых и варено-копченых колбасных изделий

ЦЕРТИНА В220 закладывается на нежирное сырьё с водой/снегом для гидратации.

Формовку колбасных изделий, осадку, термообработку и хранение проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на конкретном производстве.

Примерные рецепты ветчин с ЦЕРТИНА В220:

Наименование сырья	Состав, кг					
	1	2	3	4	5	6
Мясное сырьё (говядина, свинина, мясо птицы)	100	100	100	100	100	100
Соль нитритная	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3	3,4
ЦЕРТИНА В220	6,0	7,5	9,0	10,0	12,0	17,0
Краситель	По норме	По норме	По норме	По норме	По норме	По норме
Мясной вк (z) УС			0,2	0,25	0,3	0,3
Аромат Копчения (z)	0,1	0,2			0,3	0,2
Аромат Ветчины (z)	0,3	0,300	0,320	0,340	0,3	0,3
Вода дополнительно	36,0	45,0	54,0	60,0	72,0	102,0
ИТОГО	140	150	160	170	180	220

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА АКТИВ

Описание продукта

ЦЕРТИНА Актив – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных, полукопченых колбасных изделий.

Преимущества ЦЕРТИНА Актив:

- Снижение себестоимости готовой продукции;
- Увеличение плотности готовых изделий;
- Улучшение кусаемости и нарезаемости, в том числе в продуктах вторичного разогрева;
- Повышение выхода мясной продукции;
- Отсутствие бульонное – жировых отеков;
- Отсутствие генетически модифицированных ингредиентов.

Состав

Крахмал, стабилизатор альгинат натрия (E401), фосфаты (E450, E451, E452), комплексообразователь (E516), антислеживатель (E551).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА Актив в мясных продуктах от 2 до 4% к массе фарша.

Пример рецептуры с применением ЦЕРТИНА Актив

ММО (отепленный)	55
Крахмал	5
Вода/лед	40 (на мороженый фарш 20 воды, куттеруем, затем 20 лед)
ЦЕРТИНА АКТИВ	4
Соль нитритная 0,45%	1,5
Краситель	0,07
Комби Мускатная (z)	1,0
Итого	106,4

Технология применения

ЦЕРТИНА Актив добавить в начале процесса куттерования на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию - 1:10. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА Мегавурст

Описание продукта

ЦЕРТИНА Мегавурст - смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в производстве варёных колбасных изделий, сосисок, сарделек в качестве влагоудерживающего компонента. Придаёт продукту плотность и мышечный рисунок.

Состав

Натуральное пищевое волокно, загуститель (E401), эмульгатор (E516), стабилизаторы (E450v, E 452).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 1 % по отношению к массе основного сырья, гидратация 1-30.

Технология применения

ЦЕРТИНА Мегавурст вносится в сухом виде на начальном этапе фаршесоставления на нежирное сырьё, совместно с внесением фосфатов. Вода на гидратацию (2/3) вносится после вмешивания ЦЕРТИНА Мегавурст в фарш (1-2 оборота чаши куттера). Оставшаяся 1/3 воды вносится при достижении Т 6°С. Соль, крахмал вносится при достижении Т фарша 10°С. Конечная температура фарша должна быть в пределах 13 ± 2°С.

Пример рецептуры Русская ТУ

Свинина пж	12
ММО	45
Шкурка кур	10
Эмульсия св шкурки	10
Шпик (на рис)	20
ЦЕРТИНА ГОСТ	2
Крахмал карт	3
Соль нитритная 0,6%	1,4
Соль поваренная пищевая	0,7
Краситель	0,12
Комби Русская (z)	1,5
ЦЕРТИНА Мегавурст	1
ЦЕРТИНА ТГ 100	0,1
Вода/лёд	40
Итого	146,72

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*



**ЦЕРТИНА К50, ЦЕРТИНА К60,
ЦЕРТИНА К70**

**ЦЕРТИНА К40, ЦЕРТИНА К80,
ЦЕРТИНА К90**

Описание продукта

ЦЕРТИНА К40, ЦЕРТИНА К50, ЦЕРТИНА К60, ЦЕРТИНА К70, ЦЕРТИНА К80, ЦЕРТИНА К90 (далее Цертина К*) – смесикомплексные пищевые на основе каррагенанов, предназначенные для использования в производстве консервов, всех видов колбасных изделий, ветчины в оболочке или форме, рассолов из мяса и мяса птиц в качестве стабилизатора и влагоудерживающего компонента. Прочность 1,5% геля от 400 до 800 ±50г.

Состав

Загустители стабилизаторы (E407, E410, E412, E425), эмульгатор (E459), желирующий агент (E508).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,3 до 1,0 % по отношению к массе основного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНАК* рекомендуется использовать при производстве вареных колбасных изделий и консервов.

Эмульгированные варёные колбасные изделия

ЦЕРТИНА К* вносятся в сухом виде на начальном этапе фаршесоставления на нежирное сырьё после внесения фосфатов. Вода на гидратацию вносится после вмешивания ЦЕРТИНАК* в фарш (1-2 оборота чаши куттера). Конечная температура фарша должна быть в пределах 12 ± 2°C.

Консервы

ЦЕРТИНАК* термостабильны и могут применяться при производстве всех видов консервов. Дозировка ЦЕРТИНАК* определяется рецептурами на конкретный вид консервов и может варьироваться от 0,3 до 1,0 % от общей массы конечного продукта.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНА АФМ

Описание продукта

ЦЕРТИНА АФМ – смесь комплексная пищевая, предназначенная для приготовления мясной эмульсии, с последующим использованием её в мясо-, птице- и рыбоперерабатывающей промышленности при производстве колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов.

Состав

Стабилизатор – альгинат натрия (E401), фосфаты (E450, E451, E452), комплексообразователь – сульфат кальция (E516), мальтодекстрин.

Дозировка

Рекомендуемое соотношение для приготовления мясной эмульсии - 1:10:16.
Рекомендованное использование мясной эмульсии в продуктах – до 20%.

Технология применения

В куттер заливают рецептурное количество холодной водопроводной воды, в режиме перемешивания (низкая скорость вращения ножей) и в сухом виде вносят ЦЕРТИНА АФМ в расчете 1 часть сухого вещества на 15 частей воды и куттеруют до его равномерного распределения. В течение 2-3 мин дисперсию куттеруют на максимальных оборотах ножей куттера. Затем в режиме перемешивания добавляют мясо (10 частей), измельченное на волчке до размера 3-5 мм, хорошо вымешивают.

Незамедлительно* выгружают приготовленную жидкую дисперсию в ёмкости высотой не более 10 см, и оставляют в состоянии покоя для отверждения на 8-12 часов в холодной камере при температуре 2-6°C.

* С момента внесения в воду ЦЕРТИНА АФМ до выгрузки из куттера приготовленной эмульсии должно пройти не более 10 минут!

Готовую эмульсию хранят в холодной камере при температуре 2-6°C.

Не подмораживать и не замораживать приготовленную эмульсию!!!

При приготовлении эмульсии не использовать соль!!!

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
ветчин и колбасных изделий*

ЦЕРТИНАМ 20

Описание продукта

ЦЕРТИНА М 20 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в приготовлении эмульсии свиной или куриной шкурки для дальнейшего применения её при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов из мяса птицы, говядины, свинины, а также в приготовлении вареных колбас и котлет. ЦЕРТИНА М 20 используется в качестве влагоудерживающего и жиросвязывающего компонента, а также улучшает вкус и увеличивает сроки годности готового продукта.

Состав

Сыворотка сухая деминерализованная, горчичный порошок, регуляторы кислотности (E451i, E451iii, E450i), стабилизатор карбоксиметилцеллюлоза (E466).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 2% к массе шкурки или фарша, гидратация 1:4.

Технология применения

Шкурку, предварительно замоченную с ЦЕРТИНА Стабил 300, измельчают на волчке на крупной решетке. Взвешивают лед из соотношения 1:1 по отношению к замоченной шкуре. Готовят эмульсию шкурки в 3 приема.

1. В куттер помещают измельченную шкурку и 1/3 льда, куттеруют до 28С.
2. Добавляют ЦЕРТИНА М 20, 1/3 льда, куттеруют до 28С.
3. Добавляют оставшийся лед и куттеруют до 12С.

Готовую эмульсию шкурки выгружают в лотки не выше 50 см, оставляют на созревание.

При приготовлении вареных колбас и котлет порядок фаршесоставления не меняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби Докторская (z) **Комби Молочная (z)** **Комби Мускатная(z)**

Описание продукта

Комби Докторская (z), Комби Молочная (z), Комби Мускатная(z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в том числе заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Состав Комби Докторская (z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316) экстракты мускатного ореха, черного перца, кардамона, имбиря, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Состав Комби Молочная (z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E621), декстроза, экстракт дрожжей, антиокислитель (E316), экстракты черного и красного перца, мускатного ореха, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Состав Комби Мускатная(z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты мускатного ореха, кардамона, имбиря и черного перца, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби Докторская (z), Комби Молочная (z), Комби Мускатная (z) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби Русская (z) Комби Чайная(z)

Описание продукта

Комби Русская (z), Комби Чайная(z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. Хорошо подходят для структурных колбас, со шпиком на рисунке.

Состав Комби Русская (z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, антиокислитель (E316), экстракты кориандра, имбиря, кардамона, черного перца, белого и красного перца, чеснока, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Состав Комби Чайная (z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, декстроза, антиокислитель (E316), экстракты черного, белого и красного перца, кориандра, чеснока, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка Комби Русская (z), Комби Чайная (z) закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби Говяжья (z)

Описание продукта

Комби Говяжья (z) – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве как вареных, так и ПК колбас с заменами, в том числе колбас недорогого сегмента, изготовленных на основе мясных эмульсий и в непроницаемых оболочках. Добавка имеет натуральный, устойчивый вкус мускатного ореха и сливок.

Состав

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, ароматизаторы мяса и сливочного масла, экстракт мускатного ореха и красного перца, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка Комби Говяжья (z) закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби Пряная (z) Комби Имбирная (z)

Описание продукта

Комби Пряная (z), Комби Имбирная (z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных или пкколбас, сосисок, сарделек с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. Хорошо нивилируют привкусы сои, эмульсии шкурки, ммо в готовом продукте.

Состав Комби Пряная (z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, декстроза, антиокислитель (E316), экстракты имбиря, красного перца, ароматизаторы дыма и пряностей, антислеживатель (E551).

Состав Комби Имбирная (z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, декстроза, антиокислитель (E316), ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным мяса, имбиря, кориандра, черного и белого перца, кардамона, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка Комби Пряная (z) – 10г на 1 кг фарша;

Рекомендуемая дозировка Комби Имбирная (z) – 7г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби Пряная (z), Комби Имбирная (z) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби вареная Молочная Люкс (z) УС Комби вареная Столовая (z) УС

Описание продукта

Комби вареная Молочная Люкс (z) УС, Комби вареная Столовая (z) УС – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. Содержат гидроколлоиды, что позволяет внести дополнительно 10 литров воды на 100 кг фарша, или использовать их для уплотнения колбас.

Состав Комби вареная Молочная Люкс (z) УС

Фосфаты пищевые (E450, E451), гуаровая камедь, КМЦ, усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая (12%), декстроза, дрожжевой экстракт, ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным мяса, сливок, мускатного ореха, черного и красного перцев, антислеживатель (E551).

Состав Комби вареная Столовая (z) УС

Фосфаты пищевые (E450, E451), альгенат натрия, гуаровая камедь, усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая (8%), дрожжевой экстракт, антиокислитель (E316), ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным «пряный», черного и красного перцев, имбиря, чеснока, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 13-15 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби вареная Молочная Люкс (z) УС, Комби вареная Столовая (z) УС закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби вареная Покровская (z) УС, Комби вареная Городская (z) УС

Описание продукта

Комби вареная Покровская (z) УС, Комби вареная Городская (z) УС – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. Содержат гидроколлоиды, что позволяет внести дополнительно 10 литров воды на 100 кг фарша, или использовать их для уплотнения колбас.

Состав Комби вареная Покровская (z) УС

Регуляторы кислотности (E450i, E451ii), усилитель вкуса и аромата (E621), гидролизат растительного белка, декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), загустители (E407, E412), экстракты черного перца, мускатного ореха, белого перца и перца капсикум, ароматизатор мяса (идентичный натуральному), антислеживатель (E551).

Состав Комби вареная Городская (z) УС

Регуляторы кислотности (E450i, E451ii), усилитель вкуса и аромата (E621), гидролизат растительного белка, декстроза моногидрат, антиокислитель (E316), загустители (E407, E412), экстракты черного перца, кориандра, кардамона и перца капсикум, ароматизатор мяса (идентичный натуральному), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби вареная Покровская (z) УС, Комби вареная Городская (z) УС закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, с фосфатом*

Комби сосиски Ланч (z)

Комби сосиски Талицкие (z)

Комби сардельки Русские (z)

Описание продукта

Комби сосиски Ланч (z), Комби сосиски Талицкие(z), Комби сардельки Русские(z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат. Термостабильны, раскрываются при вторичном разогреве.

Состав Комби сосиски Ланч (z)

Регуляторы кислотности (E450i, E451ii), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), ароматизатор мяса (идентичный натуральному), экстракты черного перца, кардамона и перца капсикум, антислеживатель (E551).

Состав Комби сосиски Талицкие(z)

Регуляторы кислотности (E450i, E451ii), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), ароматизатор мяса (идентичный натуральному), экстракты мускатного ореха, сельдерея, и перца капсикум, антислеживатель (E551).

Состав Комби сардельки Русские(z)

Регуляторы кислотности (E450i, E451ii), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), ароматизатор мяса (идентичный натуральному), экстракты черного перца, кориандра, имбиря, чеснока и перца капсикум, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби сосиски Ланч (z), Комби сосиски Талицкие(z), Комби сардельки Русские(z) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас, с фосфатом*

Комби Сервелат (z) **Комби Перечная (z)** **Комби Экстра (z)**

Описание продукта

Комби Сервелат(z), Комби Перечная(z), Комби Экстра (z)– комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве полукопченых и варенокопченых колбас, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Состав Комби Сервелат(z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, антиокислитель (E316), декстроза, ароматизаторы мяса и копчения, маслосмолы черного и красного перца, мускатного ореха, кориандра, имбиря, антислеживатель (E551).

Состав Комби Перечная(z)

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, антиокислитель (E316), декстроза, ароматизатор мяса, ароматизатор копчения, экстракты черного и красного перца, чеснока, имбиря, кориандра, антислеживатель (E551).

Состав Комби Экстра (z)

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, дрожжевой экстракт, паприкамолотая, экстракты мускатного ореха, черного, красного и белого перца, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби Сервелат(z), Комби Перечная(z), Комби Экстра (z) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас, с фосфатом*

Комби Дачная (z)

Описание продукта

Комби Дачная (z) – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве полукопченых колбас, тип Краковская. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Состав

Фосфаты пищевые (E450, E451), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, антиокислитель (E316), декстроза, ароматизаторы мяса и копчения, экстракты черного и красного перца, чеснока, имбиря, кориандра, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка Комби Дачная (z) закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас, с фосфатом*

Комби пк Краковская(z) УС

Описание продукта

Комби пк Краковская(z) УС – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве пк и вк колбас, в том числе колбас недорогого сегмента. Добавка имеет натуральный, устойчивый мясной вкус, усиленный дрожжевыми экстрактами. Хорошо подходит для колбас типа Краковская.

Состав

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт, тмин молотый, экстракты черного, красного перца и чеснока, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка Комби пк Краковская (z) УС закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас, с фосфатом*

Комби Сервелат Классик (z) УС **Комби Сервелат Имбирный (z) УС** **Комби Салями Имперская (z) УС**

Описание продукта

Комби Сервелат Классик (z) УС, Комби Сервелат Имбирный (z) УС, Комби Салями Имперская (z) УС – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ПК колбас. Добавки имеют натуральный, устойчивый мясной вкус, усиленный дрожжевыми экстрактами. Хорошо подходят как для классических сервелатов, так и для сервелатов с заменами.

Состав Комби Сервелат Классик (z) УС

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт, аромат мяса, экстракты черного, красного перца и муската, антислеживатель (E551).

Состав Комби Сервелат Имбирный (z) УС

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт, аромат мяса, экстракты черного, красного перца, муската и имбиря, антислеживатель (E551).

Состав Комби Салями Имперская (z) УС

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт, аромат мяса, экстракты черного, красного перца, муската и имбиря, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки Комби Сервелат Классик (z) УС, Комби Сервелат Имбирный (z) УС, Комби Салями Имперская (z) УС закладывают в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
ПК и ВК колбас, с фосфатом*

Комби Полтавская (z) **Комби Пикантная (z)**

Описание продукта

Комби Полтавская (z), Комби Пикантная (z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ПК колбас, в том числе колбас недорогого сегмента, изготовленных на основе мясных эмульсий и в непроницаемых оболочках. Добавки имеют натуральный, устойчивый вкус специй.

Состав Комби Полтавская (z)

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, экстракты имбиря, кориандра, чеснока и красного перца, антислеживатель (E551).

Состав Комби Пикантная (z)

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, стабилизатор (E575), ароматизатор "Копченость", экстракты мускатного ореха, черного перца, белого перца, имбиря и перца капсикум, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка Комби Полтавская (z), Комби Пикантная (z) закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас, с фосфатом*

Комби Гусарская (z) Комби Деревенская (z)

Описание продукта

Комби Гусарская (z), Комби Деревенская – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ПК колбас, в том числе колбас недорогого сегмента, изготовленных на основе мясных эмульсий и в непроницаемых оболочках. Добавка имеет натуральный, устойчивый вкус специй.

Состав Комби Гусарская (z)

Смеси натуральных специй и экстракты пряностей (тмин, перец красный, черный, сладкий, паприка, перец Чили, чеснок), соль, регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450i), усилители вкуса и аромата (E621, E631), антиокислитель (E 316), антислеживатель (E551).

Состав Комби Деревенская (z)

Фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii), усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, ароматизаторы мяса и копчения, экстракты чеснока и красного перца, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 10 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка Комби Гусарская (z), Комби Деревенская (z) закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
пк и вк колбас, без фосфата*



ЦЕРТИНА Краковская **ЦЕРТИНА Финская** **ЦЕРТИНА Домашняя**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Краковская, ЦЕРТИНА Финская, ЦЕРТИНА Домашняя – комплексные пищевые добавки, смеси специй без фосфата, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве полукопченых и варенокопченых колбас, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Состав ЦЕРТИНА Краковская

Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (Е621), декстроза, антиокислитель (Е316), ароматизатор мяса и копчения, экстракты черного и красного перца, чеснока, имбиря, кориандра, антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА Финская

Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (Е621), декстроза, а антиокислитель (Е316), ароматизатор мяса и копчения, экстракты черного и красного перца, чеснока, имбиря, кориандра, антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА Домашняя

Усилитель вкуса и аромата (Е621), соль поваренная пищевая, лук и чеснок молотые, декстроза, экстракты черного, белого и красного перца, антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 6 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА Краковская, ЦЕРТИНА Финская, ЦЕРТИНА Домашняя закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
вареных колбас, без фосфата*

ЦЕРТИНА Молочная

Описание продукта

ЦЕРТИНА Молочная— комплексная пищевая добавка, смесь специй без фосфата, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат сливок. Хорошо подходит для колбас типа Молочная, Сливочная, для сосисок сливочного направления. Раскрывается при вторичном разогреве.

Состав

Соль поваренная пищевая, ароматы сливочного масла и мяса, усилитель вкуса и аромата (E621), декстроза, антиокислитель (E316), экстракты специй (черного перца, мускатного ореха, кардамона, белого перца), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 6 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка ЦЕРТИНА Молочная закладывается в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Вкусоароматические добавки для колбасок и купат

ЦЕРТИНА Колбаски Фламандские **ЦЕРТИНА Колбаски Карпатские**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Колбаски Фламандские, ЦЕРТИНА Колбаски Карпатские – комплексные пищевые добавки, смеси специй с фосфатом, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве купат, колбасок для жарки или ПК колбас.

ЦЕРТИНА Колбаски Фламандские - смесь белого цвета с вкраплениями зеленыю, ЦЕРТИНА Колбаски Карпатские – смесь оранжевого цвет с включениями натуральных специй. Раскрываются при вторичном разогреве.

Состав ЦЕРТИНА Колбаски Фламандские

Фосфаты пищевые (E450, E451), глутамат натрия, декстроза моногидрат, зелень петрушки, чеснок молотый, ароматизатор сливочного масла, экстракты кардамона, белого перца, чеснока.

Состав ЦЕРТИНА Колбаски Карпатские

Фосфаты пищевые (E450, E451), глутамат натрия, декстроза моногидрат, паприка сладкая, чеснок, лук и перец красный сушеные молотые, экстракты паприки, кориандра, черного перца, перца капсикум.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 15 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка ЦЕРТИНА Колбаски Фламандские, ЦЕРТИНА Колбаски Карпатские закладываются в сухом виде в начале процесса составления фарша на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
колбасок и купат*

ЦЕРТИНА Колбаски Венгерские

Описание продукта

ЦЕРТИНА Колбаски Венгерские – комплексная пищевая добавка, смесь специй без фосфата, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве купат, колбасок для жарки или пк колбас. Придает продукту насыщенный мясной вкус со специями. Раскрывается при вторичном разогреве. За счёт наличия в составе крупных частиц придаёт готовому продукту интересный рисунок.

Состав

Перец красный сладкий хлопьями, лук сушеный молотый, усилитель вкуса и аромата (Е621), декстроза моногидрат, томатный порошок, перец душистый молотый, ароматизатор мяса, экстракты кориандра, черного перца, чеснока, сельдерея, перца капсикум.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 15 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка ЦЕРТИНА Колбаски Венгерские закладываются в сухом виде в начале процесса составления фарша на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
св и ск продуктов*

ЦЕРТИНА Старт

Описание продукта

ЦЕРТИНА Старт – комплексная пищевая добавка, используется вприготовления сырокопченых и сыровяленых продуктов с добавлением стартовых культур для ускорения созревания, улучшения цвета и консистенции.

Состав

Лактоза, декстроза моногидрат, мальтодекстрин, антиокислитель (E316).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка: 0,3-0,8 г/кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА Старт используется при приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов и добавляется непосредственно в куттер или мешалку совместно со стартовыми культурами. Дозировка ЦЕРТИНА Старт регулируется в зависимости от pH исходного сырья и программы созревания колбасы. При значении pH ниже 6,0 дозировку уменьшают до 0,3-0,4%, для того, чтобы ускорить процесс созревания колбасы дозировку можно увеличить до 0,5-0,8%.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
св и ск продуктов*

ЦЕРТИНА Реал

Описание продукта

ЦЕРТИНА Реал – комплексная пищевая добавка, используется при приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов без добавления стартовых культур для ускорения созревания, улучшения цвета и консистенции. Способствует ускоренному снижению рН мяса.

Состав

Глюконодельталактон (Е 575), декстроза моногидрат, антиокислитель (Е316).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка: 10 г/кг фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА Старт используется при приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов и добавляется непосредственно в куттер или мешалку совместно со вкусоароматическими добавками.

Фарш ск колбасы с добавлением ЦЕРТИНА Реал рекомендуется максимально быстро (в течении 2 часов) выбить в оболочку и оставить в теплом влажном помещении (Т 18-20°С) на созревание (ориентировочно 18-24 часа). Далее колбасное изделие подвергают термообработке согласно нормам, принятым на предприятии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
св и ск продуктов*

ЦЕРТИНА ск Империял

ЦЕРТИНА ск Грюндаль

ЦЕРТИНА ск Боливия

Описание продукта

ЦЕРТИНА ск Империял, ЦЕРТИНА ск Грюндаль, ЦЕРТИНА ск Боливия – комплексные пищевые добавки, смеси специй без фосфата, с ГДЛ. Применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ск и пк колбас, салями. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй с кислинкой.

Состав ЦЕРТИНА ск Империял

Глюконо-дельта-лактон, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (Е621), декстроза моногидрат, антиокислитель (Е316), экстракты черного перца, кориандра, кардамона, белого перца.

Состав ЦЕРТИНА ск Грюндаль

Глюконо-дельта-лактон, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (Е621), декстроза моногидрат, антиокислитель (Е316), экстракты черного перца, кориандра, мускатного ореха, душистого перца.

Состав ЦЕРТИНА ск Боливия

Глюконо-дельта-лактон, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), паприка сладкая молотая, перец красный молотый, экстракты паприки, кориандра, перца капсикум.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 15 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА ск Империял, ЦЕРТИНА ск Грюндаль, ЦЕРТИНА ск Боливия закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
св и ск продуктов*

ЦЕРТИНА Европейская ЦЕРТИНА Альпийская ЦЕРТИНА Бургунская

Описание продукта

ЦЕРТИНА Европейская, ЦЕРТИНА Альпийская, ЦЕРТИНА Бургундская – комплексные пищевые добавки, смеси специй без фосфата. Применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ск и пк колбас, салями. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Состав ЦЕРТИНА Европейская

Декстроза моногидрат, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), экстракты черного перца, кориандра, кардамона, белого перца.

Состав ЦЕРТИНА Альпийская

Декстроза моногидрат, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), экстракты черного перца, кориандра, мускатного ореха, душистого перца.

Состав ЦЕРТИНА Бургундская

Декстроза моногидрат, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), паприка сладкая молотая, перец красный молотый, экстракты паприки, кориандра, перца капсикум.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 15 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА Европейская, ЦЕРТИНА Альпийская, ЦЕРТИНА Бургундская закладываются в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
св и ск продуктов*



ЦЕРТИНА ск Рокос

ЦЕРТИНА ск Сумекс

Описание продукта

ЦЕРТИНА ск Рокос, ЦЕРТИНА ск Сумекс – комплексные пищевые добавки, смеси специй без фосфата, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ск и пк колбас, а также в качестве вкусоароматической добавки при производстве ск деликатесов, в том числе из мяса птицы. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Состав ЦЕРТИНА ск Рокос

Декстроза, соль поваренная пищевая, смесь натуральных специй (перцы черный и красный), усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), экстракты перцев, сельдерея, чеснока, антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА ск Сумекс

Соль поваренная пищевая, декстроза моногидрат, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), антиокислитель (Е316), смесь натуральных специй (чеснок, семена горчицы, перцы черный и белый), антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 6 г на 1 кг фарша для колбас;
18 г на 1 кг кускового продукта для наружной обсыпки (св деликатесы).

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА ск Рокос, ЦЕРТИНА ск Сумекс закладывают в сухом виде в фарш в начале куттерования на нежирное сырье. При производстве ск деликатесов ЦЕРТИНА ск Рокос, ЦЕРТИНА ск Сумекс смешивают с другими ингредиентами и натирают основное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Вкусоароматические добавки

Аромат Копчения (z)

Описание продукта

Аромат Копчения(z) – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности в качестве вкусоароматического компонента при производстве всех видов мясопродуктов для усиления аромата копчения или для придания натурального аромата копчения продукции.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата(E621), экстракт натурального дыма, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,08 % до 0,2% к массе фарша для улучшения вкуса и придания аромата копчения.

Технология применения

Аромат копчения(z) вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Вкусоароматические добавки

Аромат Молока (z)

Описание продукта

Аромат Молока(z) – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса и аромата молока в продукте. Имеет насыщенный, жирно-сливочный вкус с нежным сочетанием сладковато-солончатого послевкусия.

Состав

Декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, аромат сливочного масла, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,15 % до 0,5% к массе фарша для улучшения вкуса и придания аромата молока.

Технология применения

Аромат Молока (z) вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

Вкусоароматические добавки

Аромат Сыра (z)

Описание продукта

Аромат Сыра(z) – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса и аромата сыра в продукте. Имеет насыщенный, жирно-сливочный вкус с нежным сочетанием сладковато-солончатого послевкуся.

Состав

Ароматизатор, идентичный натуральному "Сыр", носитель (мальтодекстрин, декстроза моногидрат), сыворотка сухая деминерализованная, усилитель вкуса и аромата (E621), антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,1 % до 0,2% к массе фарша для улучшения вкуса и придания аромата сыра.

Технология применения

Аромат Сыра (z) вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Вкусоароматические добавки

Аромат Ветчины (z) ЦЕРТИНА Деликатесная ЦЕРТИНА Ветчина Пражская

Описание продукта

Аромат Ветчины(z), ЦЕРТИНА Деликатесная, ЦЕРТИНА Ветчина Пражская – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве ветчин и кВ деликатесов в качестве вкусоароматического компонента.

Состав Аромат Ветчины (z)

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), экстракты черного перца, ароматизаторы мяса и пряностей.

Состав ЦЕРТИНА Деликатесная

Гидролизат растительного белка, декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), ароматизатор мяса, экстракт мускатного ореха.

Состав ЦЕРТИНА Ветчина Пражская

Декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), соль поваренная пищевая, ароматизаторы мяса, экстракт мускатного ореха.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,3 % до 0,5% к массе готового продукта.

Технология применения

Аромат Ветчины(z), ЦЕРТИНА Деликатесная, ЦЕРТИНА Ветчина Пражская вводятся в сухом виде в фарш или рассол на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Вкусоароматические добавки

ЦЕРТИНА Супер Вкус ЦЕРТИНА Умами

Описание продукта

ЦЕРТИНА Супер Вкус, ЦЕРТИНА Умами – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса продукции, в том числе продуктов с заменой мясного сырья.

Состав ЦЕРТИНА Супер Вкус

Усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, декстроза, экстракты сельдерея, имбиря и белого перца, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА Умами

Усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, декстроза, ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,05 % до 0,2% к массе фарша для улучшения вкуса.

Технология применения

ЦЕРТИНА Супер Вкус, ЦЕРТИНА Умами вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА УТ 200

Описание продукта

ЦЕРТИНА УТ 200 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для улучшения реологических свойств муки при производствепельменного теста.

Преимущества ЦЕРТИНА УТ 200

Использование ЦЕРТИНА УТ 200 улучшает консистенциюпельменного теста, делает его более эластичным. Предотвращает набухание теста при варке и растрескиваниепельменя при заморозке.

Состав

Мука пшеничная, эмульгаторы (Е466, Е471).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 2 до 10 г/кг муки.

Технология применения

ЦЕРТИНА УТ 200 смешивают с мукой, и далее готовят тесто по рекомендациям, принятым на предприятии.

Пример рецептурыпельменного теста с ЦЕРТИНА УТ 200

Мука пшеничная, кг	100
Масло растительное, кг	2
ЦЕРТИНА УТ 200, кг	1
Вода, кг	42
Итого	145 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА ПФ

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПФ – смесь комплексная пищевая, состоящая из смеси белков и фосфата, предназначенная для производства всех видов рубленых полуфабрикатов.

Состав

Изолят соевого белка, животный белок, молочный белок, фосфаты пищевые (E450, E451), стабилизаторы и загустители (E407, E410, E412, E415), крахмал, усилитель вкуса и аромата (E621), декстроза.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 2 до 4% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПФ используется в сухом виде. Добавить в начале перемешивания на нежирное сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:4. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА ТС

Описание продукта

ЦЕРТИНА ТС – смесь комплексная пищевая, термостабильная, со стабилизирующим эффектом, предназначенная для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, которые употребляют в горячем виде. При добавлении эмульсии ЦЕРТИНА ТС в пельмени (котлеты), продукт в горячем виде имеет плотный комочек, хороший укус.

Состав

Метилцеллюлоза (E461), крахмал, соль, целлюлоза (E460), карбонат натрия (E500).

Дозировка

Используется в виде эмульсии. Норма закладки эмульсии в продукт от 20% до 40%.

Технология применения

Приготовление эмульсии: 1 кг ЦЕРТИНА ТС тщательно смешать с 2 кг жира (масла), затем добавить 10 кг водо-ледяной смеси (4 кг лед/6 кг вода). При использовании жира-сырца или шпика, эмульсию необходимо делать на куттере. При использовании растительного масла ее можно приготовить на мешалке, в этом случае не нужно использовать лед, только холодную воду. Соотношение ЦЕРТИНА ТС : жир : вода можно изменять по потребности клиента в сторону увеличения воды до 1:2:13 или 1:4:24.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА Лайт (ТС)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Лайт (ТС) – смесь комплексная пищевая, термостабильная, предназначенная для производства всех видов рубленых полуфабрикатов.

Состав

Загуститель(E461), натуральное пищевое волокно, крахмал кукурузный, соль поваренная пищевая.

Дозировка

Используется в виде эмульсии в соотношении 1-8-8 с жирным сырьём и водой, или при непосредственном добавлении жирного сырья и воды в фарш. Норма закладки эмульсии в продукт 20%-50%, в сухом виде - до 5 кг.

Технология применения

Приготовление эмульсии

1 кг ЦЕРТИНА Лайт (ТС) тщательно смешать с 8кг жира (масла), затем добавить 8 кг водо-ледяной смеси.

В сухом виде

В мешалку загрузить жирное мясное сырьё, добавить ЦЕРТИНА Лайт (ТС), перемешать. Добавить воду, нежирное сырьё, специи, лук, домешать до готовности.

Пример рецептуры котлет с ЦЕРТИНА Лайт (ТС)

Свинина жирная	40 кг
Лук	15 кг
ЦЕРТИНА Лайт (ТС)	5 кг
Водо-ледяная смесь	40 кг
Соль	1кг
ЦЕРТИНА Котлетная	0,6 кг

Допускается закладывать ЦЕРТИНА Лайт (ТС) в сухом виде сверх рецептуры на жирное сырьё с добавлением воды на него, при этом соль и специи необходимо пересчитать.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА М 30

Описание продукта

ЦЕРТИНА М 30 – смесь комплексная пищевая, термостабильная, предназначенная для производства всех видов рубленых полуфабрикатов.

Состав

Загуститель(Е461), крахмал, стабилизатор (Е 466), регулятор кислотности(Е500).

Дозировка

Используется в виде эмульсии в соотношении 1:2:24 с жирным сырьём и холодной водой, или при непосредственном добавлении жирного сырья и воды на замес. Норма закладки эмульсии в продукт 20%-40%, в сухом виде - до 5 кг.

Технология применения

Для приготовления эмульсии 1 кг ЦЕРТИНА М 30 тщательно смешать с 2 кг жира (масла), затем в 2 этапа добавить 24 кг водо-ледяной смеси.

Допускается закладывать ЦЕРТИНА М 30 в сухом виде сверх рецептуры на жирное сырьё с добавлением воды на него, при этом соль и специи необходимо пересчитать.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА ПРО ФУД

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО ФУД – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов фаршей, полуфабрикатов, в том числе фарша птицы механической дообвалки.

Преимущества ЦЕРТИНА ПРО ФУД:

- Снижение себестоимости готовой продукции
- Повышение содержания белка
- Увеличение сроков годности фарша
- Улучшения внешнего вида и цвета продукта
- Повышение выхода мясной продукции
- Отсутствие в составе сои, крахмала и других продуктов, содержащих углеводы
- Использование в составе белков высокого качества
- Отсутствие генетически модифицированных ингредиентов

Состав

Животный свиной белок, стабилизатор (E401), пирофосфат натрия (E450iii), комплексообразователь (E516), декстроза моногидрат, консервант (E202), натуральный краситель.

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО ФУД в мясных продуктах от 2 до 3% в сухом виде к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПРО ФУД добавить в начале процесса перемешивания на сырьё в сухом виде и внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:10.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА ПРО АКТИВ

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПРО Актив – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве полуфабрикатов,пельменей, фаршей, в том числе из мяса птицы механической обвалки. Придает пельменям хороший вкус и снижает себестоимость готового продукта за счет высокой гидратации (1:10).

Состав

Глютен пшеничный, молочный сывороточный белок, фосфаты пищевые (E451i, E450i, E450iii).

Дозировка

Содержание ЦЕРТИНА ПРО Актив в мясных продуктах от 2 до 4% к массе фарша.

Технология применения

ЦЕРТИНА ПРО Актив рекомендуется использовать в сухом виде: добавить на нежирное сырье на первом этапе куттерования или перемешивания внести рекомендуемое количество воды на его гидратацию 1:10. Далее по технологии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА Бульонные Гранулы

Описание продукта

ЦЕРТИНА Бульонные Гранулы – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве пельменей, колбасок для жарки, сосисок и сарделек. из мяса, мяса птицы и рыбы. При нагревании готового продукта даёт сочность и вкус бульона.

Состав

Желатин пищевой, соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата (Е621), ароматизатор идентичный натуральному "Мясо", дрожжевой экстракт.

Дозировка

Применяют в виде гранул, для приготовления которых 6 кг ЦЕРТИНА Бульонные гранулы растворяют в 100 литрах горячей воды (не ниже 55°C).

Закладка подготовленных бульонных гранул в продукт от 10 до 30% к массе фарша.

Технология применения

Для приготовления гранул 6 кг ЦЕРТИНА Бульонные гранулы растворяют в 100 литрах горячей воды (не ниже 55°C). Полученный раствор охлаждают сначала при комнатной температуре, затем в холодильнике с Т 2-4°C до получения плотного геля. Полученные бульонные гранулы измельчают на волчке, куттере или любым другим способом до размеров частиц 8 - 12 мм. Измельченные гранулы добавляют в фарш в конце приготовления в количестве от 10 до 30% к массе фарша.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

АКТИВЦЕЛЬ (z)

Описание продукта

Активцель (z) – смесь комплексная пищевая, предназначенная для производства рубленых полуфабрикатов, а также для вареных и полукопченых колбасных изделий в качестве жира и влагоудерживающего компонента.

Преимущества применения Активцель (z):

- Улучшает консистенцию рубленых полуфабрикатов и облегчает процесс их формования;
- Значительно сокращает потери веса при жарке рубленых полуфабрикатов;
- Сокращает потери слабосвязанной влаги в продуктах, упакованных под вакуумом;
- Сокращает потери фарша в технологическом оборудовании – мешалке, массажере;
- Сохраняет товарный вид при хранении продуктов глубокой заморозки, так как предотвращает образование крупных кристаллов льда в продукте.

Состав

Волокно пшеницы.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,5 до 2% к массе фарша.

Технология применения

Активцель (z) вносится в фарш в конце процесса перемешивания в сухом или гидратированном виде 1:3.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Функциональные смеси для рубленых полуфабрикатов

ЦЕРТИНА Сухарь для Фри желтый

Описание продукта

ЦЕРТИНА Сухарь для Фри желтый – комплексная пищевая добавка, предназначенная для производства рубленых полуфабрикатов, в качестве панировки для жарки на сковороде, в пароконвектомате или фритюре. Возможно использование в гидратированном виде (1:4) в составе фарша рубленых полуфабрикатов.

Использование ЦЕРТИНА Сухарь для Фри желтый улучшает консистенцию рубленых полуфабрикатов и облегчает процесс их формования, значительно сокращает потери веса при жарке рубленых полуфабрикатов.

Состав

Кукурузный сухарь

Дозировка

Рекомендуемая дозировка в составе рубленых полуфабрикатов – до 20% в гидратированном виде (1:4) к массе фарша. При использовании в качестве панировки – по вкусу. При использовании лезона допускается двойная панировка.

Технология применения

ЦЕРТИНА Сухарь для Фри желтый вносится в фарш в начале процесса перемешивания в гидратированном виде 1:4. При использовании в качестве панировки готовое пф изделие обваливают в сухих сухарях вручную или на любом котлетном аппарате до нужной степени и замораживают.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

*Функциональные смеси для рубленых
полуфабрикатов*

Смесь ЦЕРТИНА Сырники

Описание продукта

Смесь ЦЕРТИНА Сырники – комплексная пищевая добавка, предназначенная для производства сырников из творога любой жирности или творожного продукта. Использование Смеси ЦЕРТИНА Сырники улучшает консистенцию сырников и облегчает процесс их формования, значительно сокращает потери веса при жарке.

Состав

Мука пшеничная, крупа манная, пшеничные волокна, ароматизаторы ванили.

Дозировка

Смесь ЦЕРТИНА Сырники смешивается с творогом в соотношении 1:3. Можно добавить воды до 10% к массе творога.

Технология применения

Смесь ЦЕРТИНА Сырники смешивается с творогом и водой. Формуются сырники без муки на подсыпку. Хранят в замороженном виде при T-18°C. Возможна реализация в охлаждённом или жареном виде.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
рубленых полуфабрикатов*

ЦЕРТИНА Котлетная

ЦЕРТИНА Рубленая с луком

ЦЕРТИНА Фермерская

Описание продукта

ЦЕРТИНА Котлетная, ЦЕРТИНА Рубленая с луком, ЦЕРТИНА Фермерская – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве рубленых полуфабрикатов – котлет, колбасок для жарки, пельменей, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придают продукту насыщенный вкус и аромат специй.

Состав ЦЕРТИНА Котлетная

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, декстроза, перец черный и красный - молотые, усилители вкуса и аромата (E621, E627, E631), экстракты чеснока, белого и красного перцев, сельдерея, ароматизатор идентичный натуральному «мясо», антислеживатель (E551).

Состав ЦЕРТИНА Рубленая с луком

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, декстроза, смесь натуральных специй и пряностей (перец черный и красный, лук - молотые), усилители вкуса и аромата (E621, E627, E631), экстракты чеснока, белого перца, сельдерея, ароматизатор идентичный натуральному «мясо», антислеживатель (E551).

Состав Фермерская

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, декстроза, перец черный молотый, усилители вкуса и аромата (E621, E627, E631), экстракты чеснока, белого перца, сельдерея, перца капсикум, ароматизатор идентичный натуральному «мясо», антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА Котлетная, ЦЕРТИНА Рубленая с луком, ЦЕРТИНА Фермерская закладываются в сухом виде в фарш в начале перемешивания на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
рубленых полуфабрикатов*

ЦЕРТИНА Пельменная **ЦЕРТИНА Славянская**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Пельменная, ЦЕРТИНА Славянская – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве рубленых полуфабрикатов – пельменей, колбасок для жарки, котлет, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придают продукту насыщенный вкус и аромат специй и лаврового листа.

Состав ЦЕРТИНА Пельменная

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, декстроза, смесь натуральных специй (перец черный, белый, душистый, лавровый лист -молотые), усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), экстракты черного перца, ароматизатор идентичный натуральному «мясо», антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА Славянская

Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, декстроза, смесь натуральных специй (перец черный, лавровый лист – молотые), усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), экстракты мускатного ореха, имбиря, перца капсикум, ароматизатор идентичный натуральному «мясо», антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА Пельменная, ЦЕРТИНА Славянская закладываются в сухом виде в фарш в начале перемешивания на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
рубленых полуфабрикатов*

ЦЕРТИНА Хинкали **ЦЕРТИНА Восточная**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Хинкали, ЦЕРТИНА Восточная – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве рубленых полуфабрикатов типа хинкали, люля-кебаб, манты, в том числе с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придают продукту характерный вкус и аромат, свойственный восточной и кавказской кухни.

Состав ЦЕРТИНА Хинкали

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, декстроза, смесь натуральных специй (перец черный и красный молотые), усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), сальса (смесь душистых экстрактов, паприка), экстракты чеснока, кориандра, перца капсикум, ароматизатор идентичный натуральному «мясо», антислеживатель (Е551).

Состав ЦЕРТИНА Восточная

Соль поваренная пищевая (37%), декстроза, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), смесь натуральных специй и пряностей молотых (зира, базилик, кориандр, перец черный, перец белый, имбирь), дрожжевой экстракт.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексные пищевые добавки ЦЕРТИНА Хинкали, ЦЕРТИНА Восточная закладываются в сухом виде в фарш в начале перемешивания на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Функциональные смеси для
продуктов в желе*

ЦЕРТИНА Желе 70, ЦЕРТИНА Желе 80

Описание продукта

ЦЕРТИНА Желе 70, ЦЕРТИНА Желе 80 – смеси комплексные пищевые, предназначенные для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве продуктов в желе – холодца, заливного, зельца из мяса, птицы и рыбы.

Преимущества:

- Хорошая растворимость добавки
- Быстрая садка желе
- Устойчивость желе при комнатной температуре
- Улучшения внешнего вида и цвета продукта
- Возможность переработки нестандартной продукции
- Отсутствие в составе сои, крахмала и других углеводов

Состав ЦЕРТИНА Желе 70

Желатин пищевой, соль поваренная пищевая поваренная, декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (Е621), ароматизатор идентичный натуральному (Пряный), антислеживатель – диоксид кремния (Е551).



Состав ЦЕРТИНА Желе 80

Желатин пищевой, соль поваренная пищевая поваренная, декстроза моногидрат, усилитель вкуса и аромата (Е621), антислеживатель – диоксид кремния (Е551).

Дозировка

7 кг ЦЕРТИНА Желе 70, ЦЕРТИНА Желе 80 в 100 литрах горячей воды (не ниже 55С)

Технология применения

Для приготовления заливного - 7кг ЦЕРТИНА Желе 70 или ЦЕРТИНА Желе 80 растворить в 100 литрах горячей воды.

Для приготовления холодца – от 3 до 7 кг (в зависимости от содержания желатина в бульоне) на 100 бульона. Сваренное мясо разбирают на кусочки, удаляя кости. В горячем бульоне растворяют ЦЕРТИНА Желе 70 или ЦЕРТИНА Желе 80.

В форму, контейнер или оболочку выкладывают нарезанный мясной продукт, по желанию добавляют сушеные или консервированные овощи, заливают подготовленным горячим рассолом, оставляют в холодном месте до полного охлаждения и застывания продукта.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
продуктов в желе*

Аромат Бульона Говяжьего(z) (арт. 0302221)

Описание продукта

Аромат Бульон Говяжий (z)– комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса и аромата мяса в продукте. При использовании его в бульонах для приготовления заливного или холодца на воде, дает устойчивый вкус мясного бульона.

Состав

Декстроза, соль поваренная пищевая, усилители вкуса и аромата (E621, E627, E631), ароматизатор мяса, идентичный натуральному, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,05 % до 0,2% к массе фарша для улучшения вкуса и придания аромата мяса.

Технология применения

Аромат Бульон Говяжий (z) вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
продуктов в желе*

ЦЕРТИНА

Ливерная с лавровым листом (арт. 0303222)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Ливерная с лавровым листом – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве продуктов в желе, в том числе ливерных колбас, холодцов или заливного. Придает продукту характерный вкус и аромат, свойственный продуктам из ливера, со вкусом перца, лаврового листа и аромата мяса.

Состав

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая (20%), усилитель вкуса и аромата (Е621), смесь натуральных специй и пряностей молотых (перец черный и душистый, лук порошок, лавровый лист), экстракты чеснока и имбиря, дрожжевой экстракт.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 5 г на 1 кг фарша.

Технология применения

Комплексная пищевая добавка ЦЕРТИНА Ливерная с лавровым листом закладывается в сухом виде в фарш в начале перемешивания на нежирное сырье.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
продуктов в желе*

ЦЕРТИНА Холодец с хреном (арт. 0109073) ЦЕРТИНА Холодец с острым хреном (арт.0109074)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Холодец с хреном, ЦЕРТИНА Холодец с острым хреном – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей и кондитерской промышленности при производстве всех видов продуктов без термообработки со вкусом субпродуктов (снеки, сухарики, чипсы, соусы и др) в качестве вкусоароматического компонента для придания или усиления вкуса хрена в продукте. Имеют ярко выраженный вкус и аромат хрена.

Состав

Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, декстроза моногидрат, сыворотка сухая деминерализованная, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), сахар - песок, ароматизатор идентичный натуральному «хрен»,масло подсолнечное, антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка для снеков– от 5 г/кг, для соусов – по вкусу.

Технология применения

ЦЕРТИНА Холодец с хреном, ЦЕРТИНА Холодец с острым хреном вводится в сухом виде на любом этапе, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Рассольные буферные системы для
копчено-вареных продуктов*

ЦЕРТИНАР 70

Описание продукта

ЦЕРТИНА Р 70 – буферная система, предназначенная для использования в составе рассолов для производства цельномышечных изделий из говядины и свинины при шприцевании от 70% и выше. Обеспечивает стабильный выход готового продукта, независимо от начальных значений pH сырья и воды. Снижает синерезис при длительном хранении.

Состав

Растительное волокно, загустители и стабилизаторы (E407a, E415, E452i), регуляторы кислотности (E450v, E450i, E451i), соединительнотканый белок, антиокислитель (E316), стабилизатор и эмульгатор (E508).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 7 кг/100 литров рассола.

Технология применения

Приготовление рассолов

Рассол готовят в ёмкостях, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, путем последовательного растворения ингредиентов при интенсивном перемешивании.

Важно! Необходимо соблюдать последовательность введения ингредиентов!

1. Вода холодная;
2. Краситель (при необходимости);
3. ЦЕРТИНА Р70;
4. Ароматика, консерванты;
5. Соль поваренная и соль нитритная;
6. Лёд.

Примеры рассолов с ЦЕРТИНАР 70 приведены ниже



ZERTINA®

Таблица приготовления рассолов с ЦЕРТИНАР 70

Компонентырассола	Процент инъецирования, %		
	80	90	100
ЦЕРТИНА Р70	7	7	7
Аромат Ветчины (z)	0,2	0,2	0,2
ЦЕРТИНА СБР	0,7	0,7	0,7
ЦЕРТИНА Колор Эко	0,3	0,3	0,3
Соль нитритная 0,6%	2,5	2,3	2,1
Соль поваренная	1	1	1
Вода/лед	88,3	88,5	88,7
Итого	100	100	100

Инъецирование

Хорошо перемешивают рассол перед инъецированием. Инъецирование проводят под давлением, учитывая характеристики инжектора, до достижения необходимого процента инъекции, что определяется путём взвешивания сырья до и после инъецирования. Не вошедшее количество рассола (не более 5-10 % к массе рассола), добавляют в массажёр

Массирование

Массирование осуществляют в обычных или рассольно-охлаждаемых массажёрах. В первом случае температура в посолочной камере должна быть не выше +6°C.

Массирование необходимо проводить по циклу, обеспечивающему наилучшее распределение ингредиентов по массе продукта, чередуя массажирование с состоянием покоя. (Например: массажирование 12 часов с чередованием – 20 мин. работы, 10 мин. покоя, при 6 об/мин. и вакууме 0,8-1бар). Более точный режим массирования определяется с учетом конструктивных особенностей массажёра и специфики мясного сырья. Конечная температура сырья не должна превышать 10-12°C.

Термообработка

Термическую обработку осуществляют в соответствии с инструкциями, принятыми на комбинате.

Охлаждение и хранение

Готовый продукт необходимо охладить до температуры 2-4°C и оставить в состоянии покоя 12-24 часа для формирования монолитной структуры. Хранить при температуре не выше +4°C.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Рассольные буферные системы для копчено-вареных продуктов

ЦЕРТИНА Р 50

Описание продукта

ЦЕРТИНА Р 50 – буферная система, предназначенная для использования в составе рассолов для производства цельномышечных изделий из говядины и свинины при шприцевании до 70%. Обеспечивает стабильный выход готового продукта, независимо от начальных значений рН сырья и воды. Снижает синерезис при длительном хранении.

Состав

Загустители и стабилизаторы (E1442, E407a, E415, E452i), регуляторы кислотности (E450v, E450i, E451i), соединительнотканый белок, антиокислитель (E316), стабилизатор и эмульгатор (E508).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 6 кг/100 литров рассола.

Технология применения

Приготовление рассолов

Рассол готовят в ёмкостях, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, путем последовательного растворения ингредиентов при интенсивном перемешивании.

Важно! Необходимо соблюдать последовательность введения ингредиентов!

1. Вода холодная;
2. Краситель (при необходимости);
3. ЦЕРТИНА Р50;
4. Ароматика, консерванты;
5. Соль поваренная и соль нитритная;
6. Лёд.

Примеры рассолов с ЦЕРТИНА Р 50 приведены ниже



ZERTINA®

Таблица приготовления рассолов с ЦЕРТИНАР 50

Компонентырассола	Процент инъецирования, %		
	50	60	70
ЦЕРТИНА Р50	6,0	6,0	6,0
ЦЕРТИНА Бекон	0,4	0,4	0,4
ЦЕРТИНА СБР	0,8	0,8	0,8
ЦЕРТИНА Колор Эко	0,3	0,3	0,3
Соль нитритная 0,6%	4,2	4	3,8
Соль поваренная	1,8	1,8	1,8
Вода	86,5	86,7	86,9
Итого	100	100	100

Иньецирование

Хорошо перемешивают рассол перед инъецированием. Инъецирование проводят под давлением, учитывая характеристики инжектора, до достижения необходимого процента инъекции, что определяется путём взвешивания сырья до и после инъецирования. Не вошедшее количество рассола (не более 5-10 % к массе рассола), добавляют в массажёр.

Массирование

Массирование осуществляют в обычных или рассольно-охлаждаемых массажёрах. В первом случае температура в посолочной камере должна быть не выше +6°C.

Массирование необходимо проводить по циклу, обеспечивающему наилучшее распределение ингредиентов по массе продукта, чередуя массирование с состоянием покоя. (Например: массирование 12 часов с чередованием – 20 мин. работы, 10 мин. покоя, при 6 об/мин. и вакууме 0,8-1бар). Более точный режим массирования определяется с учетом конструктивных особенностей массажёра и специфики мясного сырья. Конечная температура сырья не должна превышать 10-12°C.

Термообработка

Термическую обработку осуществляют в соответствии с инструкциями, принятыми на комбинате.

Охлаждение и хранение

Готовый продукт необходимо охладить до температуры 2-4°C и оставить в состоянии покоя 12-24 часа для формирования монолитной структуры. Хранить при температуре не выше +4°C.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Рассольные системы для копчено-вареных продуктов

ЦЕРТИНА Д50

Описание продукта

ЦЕРТИНА Д50 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в составе рассолов при производстве цельномышечных изделий из говядины и свинины при шприцевании до 50%.

Состав

Фосфаты пищевые (Е450, Е451, Е452), загустители и стабилизаторы (Е407, Е410, Е412), желирующий агент (Е508), стабилизаторы цвета (Е316), усилитель вкуса и аромата (Е621), декстроза.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 1,25 % к массе готового продукта.

Технология применения

Приготовление рассолов

Растворить ЦЕРТИНА Д50;
Растворить соль нитритную и ЦЕРТИНА ОС;
Добавить лёд.

Таблица приготовления рассолов с ЦЕРТИНА Д50

Компоненты рассола	Процент инъектирования, %		
	30	40	50
ЦЕРТИНА Д50	5,4	4,4	3,8
ЦЕРТИНА ОС	0,3	0,3	0,3
Соль нитритная 0,45%	7,3	5,9	5,1
Аромат Чеснока (z)	0,3	0,2	0,2
Аромат Перца (z)	0,4	0,3	0,2
Вода/лёд	86,3	88,9	90,4



ZERTINA®

Инъецирование

Добиться полного растворения льда. Тщательно перемешать рассол перед инъекцией. Инъецировать сырьё при давлении в инъекторе не более 3 атм, достижения необходимого процента инъекции, что определяется взвешиванием сырья до и после инъецирования. Не вошедшее количество рассола (не более 10% к массе рассола) добавить в массажёр.

Массирование

Массирование осуществляют в обычных или рассольно-охлаждаемых массажёрах. В первом случае температура в посолочной камере должна быть не выше +6°C.

Массирование необходимо проводить по циклу, обеспечивающему наилучшее распределение ингредиентов по массе продукта, чередуя массирование с состоянием покоя. (Например: массирование 12 часов с чередованием – 20 мин. работы, 10 мин. покоя, при 6 об/мин. и вакууме 0,8-1 бар). Более точный режим массирования определяется с учетом конструктивных особенностей массажёра и специфики мясного сырья. Конечная температура сырья не должна превышать 10-12°C.

Термообработка

Термическую обработку осуществляют в соответствии с инструкциями, принятыми на комбинате.

Охлаждение и хранение

Готовый продукт необходимо охладить до температуры 2-4°C и оставить в состоянии покоя 12-24 часа для формирования монолитной структуры. Хранить при температуре не выше +4°C.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Рассольные системы для копчено-вареных продуктов

ЦЕРТИНА ПТ30

Описание продукта

ЦЕРТИНА ПТ30 – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в составе рассолов при производстве копчено-варёных и копчено-запечённых деликатесов из мяса птицы.

Состав

Фосфаты пищевые (E450, E451, E452), пищевая клетчатка, усилитель вкуса и аромата (E621), соль поваренная пищевая, стабилизаторы и загустители (E407, E415), мальтодекстрин.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка 0,8 % к массе конечного продукта.

Технология применения

Приготовление рассолов

Растворить в холодной воде ЦЕРТИНА ПТ30, цертину ОС и ароматику;
Добавить нитритную соль;
Добавить лед.

Таблица приготовления рассола с ЦЕРТИНА ПТ30

Компоненты рассола	Вес, кг
ЦЕРТИНА ПТ30	4
ЦЕРТИНА ОС	0,5
ЦЕРТИНА Курица	0,3
Аромат Перца	0,2
Соль нитритная 0,45%	5,4
Вода/лед	89,6
Итого	100,0

Рекомендуемый процент инъецирования тушки курицы 25-30%. Тщательно перемешать рассол перед инъекцией. Инъецировать сырьё до достижения необходимого процента инъекции, что определяется взвешиванием сырья до и после инъецирования.

Термическую обработку и последующую упаковку осуществлять в соответствии с инструкциями, принятыми на предприятии.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Вкусоароматические добавки

Аромат Мускатного ореха (z)

Описание продукта

Аромат Мускатного ореха (z) – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса и аромата мускатного ореха в продукте взамен натурального.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), антислеживатель (E551), экстракт мускатного ореха.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,08 % до 0,2% к массе фарша для улучшения вкуса и аромата муската.

Технология применения

Аромат мускатного ореха (z) вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Вкусоароматические добавки

Аромат Перца (z) Аромат Черного Перца (z)

Описание продукта

Аромат Перца(z), Аромат Черного Перца (z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматических компонентов для улучшения вкуса и аромата перца в продукте взамен натурального.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), антислеживатель (E551), экстракты натуральных перцев.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,1 % до 0,4% к массе фарша.

Технология применения

Аромат Перца(z), Аромат Черного Перца (z) вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Вкусоароматические добавки

Аромат Чеснока (z) Чесночный Вкус (z)

Описание продукта

Аромат Чеснока(z), Чесночный Вкус (z) – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматических компонентов для придания аромата чесноку продукту взамен натурального чеснока.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата(E621), антислеживатель (E551), экстракт натурального чеснока.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,1 % до 0,4% к массе фарша, максимальная до 1%.

Технология применения

Аромат чеснока(z), Чесночный Вкус (z) вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Ароматы мяса

ЦЕРТИНА Мясной вкус ЦЕРТИНА Говядина

Описание продукта

ЦЕРТИНА Мясной вкус, ЦЕРТИНА Говядина – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса и аромата мяса в продукте.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), ароматизатор мяса, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка к массе фарша:
ЦЕРТИНА Мясной вкус от 0,05 % до 0,2%.
ЦЕРТИНА Говядина от 0,15% до 0,5%.

Технология применения

ЦЕРТИНА Мясной вкус, ЦЕРТИНА Говядина вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

Ароматы мяса

ЦЕРТИНА Бекон

Описание продукта

ЦЕРТИНА Бекон— комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов мясопродуктов в качестве вкусоароматического компонента для улучшения вкуса и аромата свинины в продукте.

Состав

Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, декстроза моногидрат, сахар, усилитель вкуса и аромата (Е621), сыворотка молочная, ароматизаторы свинины острой и бекона, антиислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка ЦЕРТИНА Беконот 0,1% до 0,4% к массе фарша для улучшения вкуса и придания аромата свинины.

Технология применения

ЦЕРТИНА Бекон вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Ароматы мяса

ЦЕРТИНА Курица

Описание продукта

ЦЕРТИНА Курица – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей и кондитерской промышленности при производстве всех видов продуктов со вкусом курицы (ПК и вареные колбасы, сосиски, купаты, вареники, булочки, чипсы, соусы, сухарики и др) в качестве вкусоароматического компонента для усиления вкуса курицы в продукте. Имеет ярко выраженный вкус и аромат курицы.

Состав

Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, декстроза моногидрат, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), сахар-песок, сыворотка сухая деминерализованная, ароматизаторы идентичные натуральным «курица» и «пряный», масло подсолнечное, антислеживатель (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка:

для сосисок, вареных и ПК колбас – 4-6 г/кг;

для рассолов, бульонов, холодца – 5-7 г/кг;

для вареников, хачапури, мясных рулетов – 2-5 г/кг;

для хлебобулочных изделий – по вкусу;

для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг.

Технология применения

ЦЕРТИНА Курица вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
снеков*

ЦЕРТИНА Чеснок с травами (арт. 0103019)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Чеснок с травами – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей и кондитерской промышленности при производстве всех видов продуктов с чесноком (колбасы, сосиски, вареники, булочки, сухарики, чипсы, соусы и др) в качестве вкусоароматического компонента для усиления вкуса чеснока и придания рисунка зелени в продукте. Имеет ярко выраженный вкус и аромат чеснока и зелени. Можно использовать для паштетов и других стерилизованных продуктов, после стерилизации имеет ярко выраженный вкус и аромат чеснока и зелени.

Состав

Соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, декстроза, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), сыворотка сухая деминерализованная, экстракты чеснока, травы натуральные измельченные, антислеживатель – диоксид кремния (Е551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка:

для сосисок, вареных и ПК колбас – 2-5 г/кг;

для вареников, купат, мясных рулетов – 2-5 г/кг;

для продуктов из ливера, холодцов, заливных – 4 г/кг;

для хлебобулочных изделий – по вкусу;

для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг;

для соусов – по вкусу.

Технология применения

ЦЕРТИНА Чеснок с травами вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
снеков*

ЦЕРТИНА Паприка (арт. 0102013)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Паприка – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов продуктов со вкусом паприки (колбасы, купаты, снеки, сухарики, чипсы, соусы и др) в качестве вкусоароматического компонента для придания или усиления вкуса паприки в продукте. Имеет ярко выраженный вкус, цвет и аромат паприки. Можно использовать в качестве красителя для придания продукту соответствующей окраски.

Состав

Соль поваренная пищевая, паприка, экстракты паприки, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка:

для колбас, купат - 5 г/кг;

для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг;

для соусов – по вкусу.

Технология применения

ЦЕРТИНА Паприка вводится в сухом виде на любом этапе, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

*Вкусоароматические добавки для
снеков*

ЦЕРТИНА Перец Чили (арт. 0102015)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Перец Чили – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве всех видов продуктов с острым вкусом (колбасы, купаты, снеки, сухарики, чипсы, соусы и др) в качестве вкусоароматического компонента для придания или усиления острого вкуса в продукте. Имеет ярко выраженный вкус, цвет и аромат перца чили. Можно использовать в качестве красителя для придания продукту соответствующей окраски.

Состав

Соль поваренная пищевая, перец чили, экстракты перца капсикум, антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка:

для колбас, купат - 5 г/кг;

для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг;

для соусов – по вкусу.

Технология применения

ЦЕРТИНА Перец Чили вводится в сухом виде на любом этапе, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Вкусоароматические добавки для
снеков*

ЦЕРТИНА Грибы Белые (арт. 0110077)

Описание продукта

ЦЕРТИНА Грибы Белые – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей и кондитерской промышленности при производстве всех видов продуктов со вкусом грибов (рулеты, паштеты, купаты, вареники, булочки, чипсы, соусы, сухарики и др) в качестве вкусоароматического компонента для усиления аромата и вкуса грибов в продукте. Имеет ярко выраженный вкус белых грибов, устойчивый к высоким температурам. Для рисунка рекомендуется отдельно добавлять грибы сушеные или маринованные.

Состав

Мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, усилители вкуса и аромата (E621, E627, E631), ароматизаторы идентичные натуральным «грибы» и «сыр», «масло», антислеживатель (E551).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка:

для пельменей, вареников, паштетов, мясных рулетов – 2-5 г/кг;

для хлебобулочных изделий – по вкусу;

для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг.

Технология применения

ЦЕРТИНА Грибы Белые вводится в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
рассолов на натуральные
полуфабрикаты*

ЦЕРТИНА Шашлык Гель

Описание продукта

ЦЕРТИНА Шашлык Гель – комплексная пищевая добавка, предназначенная для использования в составе рассолов для размягчения мяса и увеличения выхода при производстве полуфабрикатов из мяса птицы, говядины, свинины, в т.ч мяса для шашлыка

Состав

Регуляторы кислотности (E331, E500), декстроза, соль поваренная пищевая, бикарбонат натрия, загустители – стабилизаторы (E 407, E 415, E 508), мальтодекстрин, антислеживатель.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка: 38 грамм на 1 литр рассола. Оптимальный % шприцевания – 30%, оптимальный % замачивания – 20%. При желании, можно увеличить % шприцевания до 70% или замачивания до 40%.

Технология применения

Для шприцевания мяса – 3,8 кг ЦЕРТИНА Шашлык Гель растворяют в 96,2 литрах холодной воды. Можно добавить соль пищевую в количестве 1-3% к массе рассола. Шприцуют кусок мяса или птицу на 30 %.

Для замачивания 1 кг мяса – 7,6 г ЦЕРТИНА Шашлык Гель растворяют в 192 граммах воды. Можно добавить соль пищевую в количестве 1-3% к массе рассола. Замачивают нарезанное кусочками мясо весом 30-50 грамм из расчета – 200 мл рассола на 1 кг мяса, оставляют на 30 минут, периодически помешивая. Лучше воспользоваться массажером или мешалкой.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
рассолов на натуральные
полуфабрикаты*

ЦЕРТИНА Супер

Описание продукта

ЦЕРТИНА Супер – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в птице- и мясopерерабатывающей промышленности при производстве полуфабрикатов из мяса и мяса птицы. Используется в виде рассола для замачивания или шприцевания сырья в качестве влагоудерживающего компонента для придания более нежной консистенции.

Состав

Фосфаты (E450v, E452i, E451i, E450i), натуральное пищевое волокно, гидрокарбонат натрия (E500).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка для приготовления рассола – 20-30 г/1 литр.

Технология применения

Растворить в холодной воде ЦЕРТИНА Супер, цертину ОС.
Добавить лед

Таблица приготовления рассола с ЦЕРТИНА Супер

Компоненты рассола	Вес, кг
ЦЕРТИНА Супер	3
ЦЕРТИНА ОС	0,5
Соль поваренная пищевая	1
Вода/лед	95,5
Всего рассола, кг	100,0

Рекомендуемый процент инъектирования 20-30%. Тщательно перемешать рассол перед инъекцией. Инъектировать сырьё до достижения необходимого процента инъекции, что определяется взвешиванием сырья до и после инъектирования.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



*Функциональные смеси для
рассолов на натуральные
полуфабрикаты*

ЦЕРТИНА Оптима

Описание продукта

ЦЕРТИНА Оптима – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в виде рассола в мясо- и птицеперерабатывающей промышленности при производстве цельномышечных изделий. Позволяет получить продукт высокой плотности с минимальными тепловыми потерями с пониженным отделением влаги при хранении, в том числе в вакууме. Не содержит фосфатов и камедей, не дает липкости мясу.

Состав

Цитрат натрия (E331i), декстроза моногидрат, гидрокарбонат натрия (E500), соль поваренная пищевая, загуститель (E407), антислеживатель.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка: 40 г/л рассола для 20% уровня инъекции, массирования или замачивания.

Технология применения

Таблица приготовления рассолов с ЦЕРТИНА Оптима

Компоненты рассола	Процент инъектирования, %
	20
ЦЕРТИНА Оптима	4,0
ЦЕРТИНА ОС	0,5
Вода/лёд	95,5

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Функциональные смеси для рассолов на натуральные полуфабрикаты

ЦЕРТИНА Шаурма

Описание продукта

ЦЕРТИНА Шаурма – смесь комплексная пищевая, предназначенная для использования в птице- и мясоперерабатывающей промышленности при производстве полуфабрикатов из мяса и мяса птицы, а также запеченных продуктов и шаурмы. Используется в виде рассола для замачивания или шприцевания сырья в качестве влагоудерживающего компонента для придания более нежной консистенции.

Состав

Цитрат натрия (E331i), клетчатка соевая, гидрокарбонат натрия (E 500).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка для приготовления рассола – 30 г/1 литр.

Технология применения

Таблица приготовления рассолов с ЦЕРТИНА Шаурма

Компоненты рассола	Процент инъецирования, %
	20
ЦЕРТИНА Шаурма	4,0
ЦЕРТИНА ОС	0,5
Вода/лёд	95,5

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Адыгейский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Адыгейский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде - стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы, в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий сливочный вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет белый цвет (цвет кефирного маринада) с включениями трав и натуральных специй.

Состав

Сахар, соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (черный перец, кориандр, перец чили, паприка, петрушка, горчица, тмин, эстрагон), сыворотка сухая деминерализованная, ароматизаторы идентичные натуральным, мальтодекстрин, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E262, E330), загустители (E412, E415), консерванты (E202, E211), эмульгатор (E420), антислеживающий агент (E551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование сухого маринада из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Адыгейский смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Адыгейский	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Кавказский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Кавказский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде - стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет коричнево-оранжевый цвет с включениями трав и натуральных специй с характерной кавказской ноткой.

Состав

Глюкоза, сольповаренная пищевая, смеси натуральных специй и пряностей (лук, чеснок, перечная мята, чабер, петрушка, майоран, кориандр, перец чили, укроп, базилик, лавровый лист, паприка, пажитник, сельдерей), декстроза, антиокислитель (E316), усилитель вкуса и аромата (E621), загуститель (E412, E415), ароматизатор идентичный натуральному, антислеживающий агент (551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Кавказский смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Кавказский	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Брусничный

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Брусничный – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде -стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы, в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом брусники и специй. Готовый маринад имеет красный цвет включениями трав, измельченных ягод брусники и натуральных специй с ярким ароматом брусники.

Состав

Сахар, соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, перец кайенский, брусника, перец чили, перец розовый, чеснок, кориандр, кардамон, перец черный), декстроза, ароматизаторы идентичные натуральным, регуляторы кислотности (E262ii, E330), усилитель вкуса и аромата (E621), загуститель (E412, E415), консерванты (E202, E211), гидролизированный растительный белок, антислеживающий агент (E551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Брусничный смешивают с водой в соотношении 1:2 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Брусничный	250 г	500 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Классический

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Классический – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде -стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цветс включениями трав и натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, смеси натуральных специи и пряностей (паприка, перец черный, перец красный, перец чили, кориандр, горчицы, мускатный орех, петрушка, тмин, сельдерей, имбирь, лимон, лук, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному, декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), загустители (E412, E415), регуляторы кислотности (E300, E330, E331), консерванты (E202, E211), антислеживающий агент (E511).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Классический смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Классический	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Барбекю

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Барбекю – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности для приготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде - стейка, шашлыка, гуляша, мяса - для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий, острый вкус с ароматом копчения. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, чеснок, перец черный, лук, перец красный, перец чили, горчица), усилители вкуса и аромата (E621, E631), ароматизатор идентичный натуральному, загуститель (E412), консервант (E211).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Барбекю смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Барбекю	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Техасский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Техасский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности для приготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде - стейка, шашлыка, гуляша, мяса - для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями натуральных специй.

Состав

Сольповаренная пищевая, декстроза, мальтодекстрин, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, перец черный, перец красный, горчица, кориандр, тимьян), усилители вкуса и аромата (E621, E631), загуститель (E412), консервант (E211), антислеживающий агент (E551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Техасский смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Техасский	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад с Базиликом

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад с Базиликом – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде –стейка, шашлыка, гуляша, мяса для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы, в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом базилика. Готовый маринад имеет цвет черного перца с включениями базилика.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (базилик, укроп, петрушка, перец черный, кориандр, перец душистый, перец белый, имбирь), усилители вкуса и аромата (Е621, Е631), загуститель (Е412), консервант (Е202, Е211).ароматизатор идентичный натуральному, антислеживающий агент (Е551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад с Базиликом смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад с Базиликом	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Балкан Гриль

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Балкан Гриль – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности для приготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде - стейка, шашлыка, гуляша, мяса - для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (Е621, Е631), смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, перец черный, перец красный, базилик, кориандр, имбирь), загуститель (Е412), консервант (Е211), антислеживающий агент (Е551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Балкан Гриль смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Балкан Гриль	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Пикантильо

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Пикантильо – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде -стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птиц в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями трав и натуральных специй.

Состав

Сольповаренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, лук, кориандр, орегано, перец чили, хрен), декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), загуститель (E412), ароматизаторы идентичные натуральным, консервант (E211).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Пикантильо смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Пикантильо	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Северный

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Северный – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде -стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет зелёный цвет за счёт включения трав и натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), смеси натуральных специй и экстракты пряностей (укроп, петрушка, перец черный, базилик, перец душистый, перец белый, кориандр, имбирь), ароматизаторы идентичные натуральным, загуститель (E412), консервант (E211), антислеживающий агент (E551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Северный смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Северный	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Южный

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Южный – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде – стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями трав и натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (томат-порошок, паприка, лук, кумин, перец чили, петрушка, орегано, укроп), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), загустители и стабилизаторы (E412, E415), антиокислитель (E 330), антислеживающий агент (E551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Южный смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Южный	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Грузинский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Грузинский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде - стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями трав и натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, имбирь, горчица, чеснок, лук перец чили, кориандр, черный перец, петрушка, тимьян), декстроза, усилитель вкуса и аромата (Е621), загустители и стабилизаторы (Е412, Е415), ароматизатор идентичный натуральному, антиокислитель (Е330), антислеживающий агент (Е551), масло растительное

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Грузинский смешивают с водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Грузинский	250 г	750 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Венгерский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Венгерский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде -стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цвет с включениями трав и натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, декстроза, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, томат-порошок, чеснок, лук, перец черный, перец красный), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е 330), загустители и стабилизаторы(Е412, Е 415), антислеживающий агент (Е551), масло растительное.

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Венгерский смешивают с водой в соотношении 1:5 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Маринад Венгерский	180 г	900 г	180 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Мексиканский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Мексиканский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде -стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Готовый маринад имеет красный цветс включениями трав и натуральных специй.

Состав

Соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, чеснок, лук, томат-порошок, перец чили, орегано, перец черный), декстроза, усилитель вкуса и аромата (Е621), загустители и стабилизаторы (Е412, Е 415), антиокислитель (Е330), антислеживающий агент (Е551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Мексиканский смешивают с водой в соотношении 1:4 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, хорошо вымешивают. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C. Разрешается готовить маринад без масла растительного. Масло придает продукту красивый блеск и удешевляет продукт.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Мексиканский	200 г	800 г	200 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Соус Томатный для пиццы

ЦЕРТИНА Соус Томатный по-Неаполитански

ЦЕРТИНА Маринад Томатный с зеленью

Описание продукта

ЦЕРТИНА Соус Томатный для пиццы, ЦЕРТИНА Соус Томатный по-Неаполитански, ЦЕРТИНА Маринад Томатный с зеленью – смеси комплексные пищевые, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде – стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птиц в качестве вкусоароматического компонента. Можно использовать в качестве соуса к готовым блюдам из мяса и овощей, а также при приготовлении пиццы и другой выпечки для придания тесту томатного вкуса и цвета. Готовый маринад имеет насыщенный красный цвет, густую консистенцию, с видимыми включениями зелени. Вкус томатный

Состав ЦЕРТИНА Соус Томатный для пиццы

Сушеные овощи и специи (томат, паприка, чеснок, лук, кориандр, перец черный), сахар, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности (E330, E262ii), загуститель (E415).

Состав ЦЕРТИНА Соус Томатный по-Неаполитански

Сушеные овощи и специи (томат, паприка, чеснок, лук, кориандр, базилик, перец черный), сахар, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности E 330, E262ii, загуститель (E415).

Состав ЦЕРТИНА Маринад Томатный с зеленью

Смеси натуральных специй и пряностей (томат, паприка, чеснок, лук, кориандр, петрушка, перец черный, укроп), сахар, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности (E330, E262ii), загуститель (E415), ароматизатор идентичный натуральному, сыворотка сухая деминерализованная.

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного соуса из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг.



ZERTINA®

Технология применения

Сухую смесь смешивают с горячей водой в соотношении 1:3 на куттере или миксере до получения эмульсии. Готовый соус наносят на подготовленную поверхность для дальнейшего запекания или непосредственно макают в него готовую пищу.

Наименование	Сухая смесь	Вода горячая	Свинина нарезанная
ЦЕРТИНА Соус Томатный для пиццы	250 г	750 г	10 кг
ЦЕРТИНА Соус Томатный по-Неаполитански	250 г	750 г	10 кг
ЦЕРТИНА Маринад Томатный с зеленью	300 г	700 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Домашний ЦЕРТИНА Соус Бешамель по-Мексикански

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Домашний, ЦЕРТИНА Соус Бешамель по-Мексикански – комплексные пищевые добавки, применяются в мясоперерабатывающей промышленности при производстве натуральных полуфабрикатов в маринаде – стейка, шашлыка, гуляша для запекания, жарки или гриль из свинины, говядины, мяса птицы в качестве вкусоароматического компонента. Готовый маринад имеет светло-кремовый цвет видимыми включениями пряностей различных оттенков. Вкус сливочный, с выраженной нотой специй.

Состав ЦЕРТИНА Маринад Домашний

Крахмал кукурузный, сыворотка сухая деминерализованная, стабилизатор (E461), соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй, овощей и экстракты пряностей (чеснок, тыква, паприка, морковь, лук, горчица, укроп, петрушка, черный перец, кориандр), загуститель (E415), декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), регулятор кислотности (E330), ароматизатор идентичный натуральному, антислеживающий агент (E551), масло растительное.

Состав ЦЕРТИНА Соус Бешамель по-Мексикански

Сыворотка сухая деминерализованная, крахмал кукурузный, стабилизатор (E461), соль поваренная пищевая, смеси натуральных специй и экстракты пряностей (паприка, чеснок, лук, имбирь, горчица, петрушка, перец черный), загуститель (E415), декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), ароматизатор идентичный натуральному, регулятор кислотности (E330), антислеживающий агент (E551), масло растительное.

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг мясного сырья. Разрешается использование маринада в сухом виде из расчета 15 - 25 г сухого маринада на 1 кг мясного сырья.



ZERTINA®

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Домашний, ЦЕРТИНА Соус Бешамель по-Мексикански смешивают с холодной водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, вымешивают до получения эмульсии. Подготовленное и нарезанное кусочками мясо смешивают с подготовленным маринадом и выдерживают от 3 до 12 часов при температуре 3-7°C.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Свинина
ЦЕРТИНА Маринад Домашний	250 г	750 г	10 кг
ЦЕРТИНА Соус Бешамель по-Мексикански	250 г	750 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Соус Грибной **ЦЕРТИНА Соус Сливочно-Грибной**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Соус Грибной, ЦЕРТИНА Соус Сливочно-Грибной – смесикомплексные пищевые, используются для запекания или в качестве соуса к готовым блюдам. Готовый соус имеет светло-кремовый цвет, густую консистенцию, с видимыми включениями пряностей различных оттенков. Вкус грибной, сливочный.

Состав ЦЕРТИНА Соус Грибной

Смеси натуральных специй и экстракты пряностей (лук, чеснок, горчица, перец черный), сухое обезжиренное молоко, сахар, эмульгатор (E471), соль поваренная пищевая, сыворотка сухая деминерализованная, регуляторы кислотности (E 262ii, E330), загуститель (E415), ароматизаторы идентичные натуральным, сушеная зелень.

Состав ЦЕРТИНА Соус Сливочно-Грибной

Сыворотка сухая деминерализованная, крахмал кукурузный, соль поваренная пищевая, загуститель (E461), смесь овощей и грибов (тыква, шампиньоны), усилитель вкуса и аромата (E621), загуститель (E415), регулятор кислотности (E330), ароматизаторы идентичные натуральным.

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного соуса из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг.

Технология применения

ЦЕРТИНА Соус Грибной смешивают с горячей водой в соотношении 1:2 до равномерной кашицы, добавляют 1 часть масла растительного, вымешивают на куттере или миксере до получения эмульсии.

ЦЕРТИНА Соус Сливочно-Грибной смешивают с холодной водой в соотношении 1:3 до равномерной кашицы, вымешивают до получения эмульсии.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Масло растительное	Свинина
ЦЕРТИНА Соус Сливочно-Грибной	250 г	750 г		10 кг
ЦЕРТИНА Соус Грибной	250 г	500 г	250 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Соус Сырный **ЦЕРТИНА Соус Сырный с зеленью**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Соус Сырный, ЦЕРТИНА Соус Сырный с зеленью – комплексные пищевые добавки, используются в качестве соуса для запекания к готовым блюдам. Отлично подходит для приготовления кусковых и рубленых полуфабрикатов из свинины, говядины или мяса птицы, индейки для запекания или тушения в качестве вкусоароматического компонента. Готовый соус имеет светло желтый цвет, густую консистенцию.

Состав Соус Сырный

Сыворотка сухая деминерализованная, крахмал кукурузный, стабилизатор (E461), соль поваренная пищевая, ароматизатор идентичный натуральному, мальтодекстрин, загуститель (E415), декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), регулятор кислотности E330, антислеживающий агент (E551).

Состав Соус Сырный с зеленью

Крахмал кукурузный, сыворотка сухая деминерализованная, стабилизатор (E461), соль поваренная пищевая, ароматизатор идентичный натуральному, мальтодекстрин, петрушка, укроп, загуститель (E 415) декстроза, усилители вкуса и аромата (E621, E631), регулятор кислотности (E 330), антислеживающий агент (E551).

Дозировка

Рекомендуется использование подготовленного маринада из расчета 8 – 12,5 кг на 100 кг.

Технология применения

ЦЕРТИНА Соус Сырный, ЦЕРТИНА Соус Сырный с зеленью смешивают с холодной водой в соотношении 1:3 до получения эмульсии.

Наименование	Сухая смесь	Вода холодная	Свинина
ЦЕРТИНА Соус Сырный	250 г	750 г	10 кг
ЦЕРТИНА Соус Сырный с зеленью	250 г	750 г	10 кг

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Сухие смеси для маринадов и соусов

ЦЕРТИНА Маринад Уральский

Описание продукта

ЦЕРТИНА Маринад Уральский – комплексная пищевая добавка, применяется в мясоперерабатывающей промышленности для приготовления колбасок для жарки, купат или ПК колбас из свинины, говядины, птицы в качестве декоративного компонента. Придает продукту яркий вкус с ароматом пряных трав и специй. Можно использовать для наружной обсыпки мяса или рулетов для последующего их запекания или тушения. Хорошо подходит для декорации солёного сала.

Состав

Смесь натуральных специй и пряных трав (зелень укропа и петрушки, перец черный, тимьян).

Дозировка

Рекомендуется использовать в сухом виде от 0,5 до 1,0 % сухого маринада на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Маринад Уральский добавляют непосредственно в фарш совместно с остальными компонентами, хорошо вымешивают и готовят любым, удобным способом – варят, жарят или запекают.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Обсыпки

ЦЕРТИНА Обсыпка для Гриля

Описание продукта

ЦЕРТИНА Обсыпка для Гриля – комплексная пищевая добавка, используется в пищевой промышленности в качестве обсыпки для придания вкуса и аромата натуральным пф или копчено-вареным деликатесам из мяса, птицы, свиной грудинки, ребрышек и других продуктов для последующего их приготовления на гриле или в термопечи. Можно использовать как вкусоароматическую добавку при приготовлении пк колбас или колбасок для жарки.

Состав

Смеси сушеных овощей, специй, трав и экстрактов пряностей (тмин, перец красный, паприка, перец черный), сольповаренная пищевая, усилители вкуса и аромата (Е621, Е631), ароматизатор мяса, антислеживатель.

Дозировка

В зависимости от способа применения - от 2 до 12 г/кг.

Технология применения

При приготовлении кв продуктов - подготовленные кусочки мясного сырья натирают до нужного колера и отправляют на копчение. При приготовлении натуральных пф - подготовленные кусочки мясного сырья натирают до нужного колера и доводят до готовности на гриле, духовке или др. способом. При приготовлении колбас вносят в фарш на любом этапе приготовления и хорошо перемешивают.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Обсыпки

ЦЕРТИНА Обсыпка Нежная **ЦЕРТИНА Обсыпка Летняя**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Обсыпка Нежная, ЦЕРТИНА Обсыпка Летняя – комплексные пищевые добавки, применяются для декорации мясной продукции, хлебобулочных изделий, соусов, пресервов из мяса и рыбы, паштетов, при приготовлении кулинарных блюд.

Состав ЦЕРТИНА Обсыпка Нежная

Смеси сушеных овощей и специй (чеснок, паприка зеленая, паприка красная).

Состав ЦЕРТИНА Обсыпка Летняя

Смеси сушеных овощей и специй (морковь, лук, чеснок, паприка зеленая).

Дозировка

Рекомендуется использовать в сухом виде от 0,5 до 1,0 % сухой обсыпки на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Обсыпка Нежная, ЦЕРТИНА Обсыпка Летняя добавляются непосредственно в фарш совместно с остальными компонентами, хорошо вымешиваются и готовятся любым, удобным способом - варят, жарят или запекают.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®

Обсыпки

ЦЕРТИНА Римская

ЦЕРТИНА Обсыпка Рубиновая

Описание продукта

ЦЕРТИНА Римская, ЦЕРТИНА Обсыпка Рубиновая – комплексные пищевые добавки, применяются для декорации мясной продукции, хлебобулочных изделий, соусов, пресервов из мяса и рыбы, паштетов, при приготовлении кулинарных блюд.

Состав ЦЕРТИНА Римская

Смеси сушеных овощей, специй и трав (горчица, морковь, чеснок, паприка красная, лук, укроп, петрушка).

Состав ЦЕРТИНА Обсыпка Рубиновая

Смеси сушеных овощей, специй, трав и экстракты пряностей (морковь, лук, паприка, горчица, петрушка), соль поваренная пищевая.

Дозировка

Рекомендуется использовать в сухом виде от 0,5 до 1,0 % сухой обсыпки на 1 кг мясного сырья.

Технология применения

ЦЕРТИНА Римская, ЦЕРТИНА Обсыпка Рубиновая добавляются непосредственно в фарш совместно с остальными компонентами, хорошо вымешивают и готовят любым, удобным способом - варят, жарят или запекают.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 24 месяца со дня выработки.



ZERTINA®



Антибактериальные продукты

ЦЕРТИНА ОС

Описание продукта

ЦЕРТИНА ОС – смесь комплексная пищевая, освежитель мяса со стабилизатором цвета, предназначенный для увеличения срока годности и сохранения цвета всех видов изделий из мяса, птицы и рыбы (натуральные и рубленые полуфабрикаты, все виды колбасных изделий, цельномышечные деликатесы).

Состав

Регуляторы кислотности (E262i, E262ii, E331iii), антиокислитель (E316), сольповаренная пищевая поваренная пищевая. pH = 6,5.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,3 до 0,5 % к массе конечного продукта.

Технология применения

При производстве рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий ЦЕРТИНА ОС вносят в сухом виде на любом этапе приготовления фарша.

При изготовлении цельномышечных деликатесов ЦЕРТИНА ОС вносят в инъекционный рассол перед внесением соли в дозировках 0,3-0,5% к массе рассола.

Крупнокусковые натуральные полуфабрикаты опрыскивают или погружают в 10%-ный раствор ЦЕРТИНА ОС.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Антибактериальные продукты

ЦЕРТИНА ОСН

Описание продукта

ЦЕРТИНА ОСН – смесь комплексная пищевая, консервант со стабилизатором цвета, предназначенный для увеличения срока годности и сохранения цвета всех видов изделий из мяса, птицы и рыбы (натуральные и рубленые полуфабрикаты, все виды колбасных изделий, цельномышечные деликатесы). Тормозит развитие микроорганизмов, в том числе подавляет кишечную палочку, клостридии и другие микроорганизмы, устойчивые к тепловой обработке.

Состав

Регуляторы кислотности (E262i, E262ii, E331iii), консервант низин (E234), антиокислитель (E316), соль поваренная пищевая. рН = 6,5.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,3 до 0,4 % к массе конечного продукта.

Технология применения

При производстве рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий ЦЕРТИНА ОСН вносят в сухом виде на любом этапе приготовления фарша.

При изготовлении цельномышечных деликатесов ЦЕРТИНА ОСН вносят в инъекционный рассол перед внесением соли в дозировках 0,3-0,5% к массе рассола.

Крупнокусковые натуральные полуфабрикаты опрыскивают или погружают в 10%-ный раствор ЦЕРТИНА ОСН.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Антибактериальные продукты

ЦЕРТИНА СБР

Описание продукта

ЦЕРТИНА СБР – смесь комплексная пищевая, консервант со стабилизатором цвета, предназначенный для увеличения срока годности и сохранения цвета всех видов изделий из мяса, птицы и рыбы (натуральные и рубленые полуфабрикаты, все виды колбасных изделий, цельномышечные деликатесы). Тормозит развитие микроорганизмов.

Состав

Сорбат калия (E202), бензоат натрия (E211), розмарин.

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,3 до 0,4 % к массе конечного продукта.

Технология применения

При производстве рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий ЦЕРТИНА СБР вносят в сухом виде на любом этапе приготовления фарша.

При изготовлении цельномышечных деликатесов ЦЕРТИНА СБР вносят в инъекционный рассол перед внесением соли в дозировках 0,3-0,5% к массе рассола.

Крупнокусковые натуральные полуфабрикаты опрыскивают или погружают в 10%-ный раствор ЦЕРТИНА СБР.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®



Антибактериальные продукты

ЦЕРТИНА С 95

Описание продукта

ЦЕРТИНА С 95 – смесь комплексная пищевая, консервант со стабилизатором цвета, предназначенный для увеличения срока годности и сохранения цвета всех видов изделий из мяса, птицы и рыбы (натуральные и рубленые полуфабрикаты, все виды колбасных изделий, цельномышечные деликатесы). Тормозит развитие микроорганизмов.

Состав

Пиросульфит натрия (E223), ацетат натрия (E262i), цитрат натрия (E 331), диацетат натрия (E262ii).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка от 0,4 до 0,8 % к массе конечного продукта.

Технология применения

При производстве рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий ЦЕРТИНА С 95 вносят в сухом виде на любом этапе приготовления фарша.

При изготовлении цельномышечных деликатесов ЦЕРТИНА С 95 вносят в инъекционный рассол перед внесением соли в дозировках 0,3-0,5% к массе рассола.

Крупнокусковые натуральные полуфабрикаты опрыскивают или погружают в 10%-ный раствор ЦЕРТИНА С 95.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Функциональные добавки для рыбы

ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (сельдь) **ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (лосось)**

Описание продукта

ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (сельдь), ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (лосось) – смесикомплексные пищевые, предназначенные для ускорения процесса созревания рыбы для последующего её использования в пресервах или в копчении. Способствуют увеличению выхода и сохранению цвета рыбы в готовом продукте.

Состав ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (сельдь)

Усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E450, E451, E452), стабилизатор (E 575), антиокислители (E 331, E 316).

Состав ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (лосось)

Соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E450, E451, E452), стабилизатор (E 575), антиокислители (E 331, E 316), фиксатор окраски (E250).

Дозировка

Рекомендуемая дозировка для приготовления рассола

ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (сельдь) – 1-2 кг в 100 литрах 20% водно-солевого рассола;

ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (лосось) – 2-3 кг в 100 литрах 20% водно-солевого рассола.

Технология применения

Для приготовления рассола необходимое количество ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (сельдь) или ЦЕРТИНА Созревателъ для рыбы (лосось) растворяют в 100 литрах 20% раствора поваренной соли. Замачивают в полученном растворе подготовленную рыбу и оставляют на 2-3 суток для созревания.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом и прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



ZERTINA®

Вкусоароматические добавки для рыбы

ЦЕРТИНА Лосось

ЦЕРТИНА Красная Рыба

Описание продукта

ЦЕРТИНА Лосось, ЦЕРТИНА Красная Рыба - комплексные пищевые добавки, применяются в рыбоперерабатывающей и кондитерской промышленности при производстве всех видов продуктов из рыбы или со вкусом рыбы (пф – пельмени, котлеты, рассол для замачивания, чипсы, в кондитерской – булочки, сухарики, снеки) в качестве вкусоароматического компонента для усиления вкуса рыбы в продукте. Имеют ярко выраженный вкус и аромат рыбы типа Лосось. Термостабильны.

Состав ЦЕРТИНА Лосось

Соль поваренная, мальтодекстрин, декстроза, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), сахар-песок, сыворотка сухая, ароматизатор идентичный натуральному «Лосось», масло подсолнечное, антислеживатель (Е551).

Дозировка ЦЕРТИНА Лосось

для рассолов, пельменей, рыбных рулетов – 4-7 г/кг;
для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг.

Состав ЦЕРТИНА Красная Рыба

Мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная, усилители вкуса и аромата (Е621, Е627, Е631), сахар-песок, сыворотка сухая, ароматизатор идентичный натуральному "Красная Рыба", масло подсолнечное, антислеживатель (Е551).

Дозировка ЦЕРТИНА Красная Рыба

для рассолов, пельменей, рыбных рулетов – 0,5-2 г/кг;
для снеков, сухариков, чипсов – от 5 г/кг.

Технология применения

ЦЕРТИНА Лосось, ЦЕРТИНА Красная Рыба вводятся в сухом виде в фарш на любом этапе фаршесоставления, при этом принцип и порядок обработки сырья сохраняется.

Условия хранения и срок годности

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности не более 12 месяцев со дня выработки.



Приложение 1

ЧТО ТАКОЕ ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА?

Что такое «трансглютаминаза»? Об использовании данного фермента проведено много исследований и написано множество статей.

В научном плане трансглютаминаза представляет собой семейство ферментов, катализирующих образование ковалентной связи между свободной аминогруппой (например, связанного с белком или пептидом лизина) и гамма-карбоксамидной группой связанного с белком или пептидом глутамина.

Трансглютаминаза присутствует в организме человека, высших животных, растениях и микроорганизмах, и, таким образом, будучи полученной с помощью новейшей технологии, является безопасной для применения в пищевой промышленности.

Что может трансглютаминаза?

Технологический эффект воздействия трансглютаминазы на белки заключается в структурировании частично разрушенных механическим и биохимическим воздействием белковых связей. Эти связи могут быть сформированы как между белками одного происхождения, так и между белками, отличающимися по типу, например, молочным казеином, глобулином, актином, коллагеном животных белков и даже глютенем пшеничной клейковины. Созданная таким образом белковая структура, стабильна в широком диапазоне pH и температур, а также более устойчива к механическим воздействиям. Таким образом, использование трансглютаминазы совместно с белковыми группами позволяет улучшить структурно-механические свойства продукта, и как следствие, способствует повышению качественных и экономических показателей выпускаемой продукции. Продукт, изготовленный с трансглютаминазой, сохраняет свою форму даже при замораживании, нарезании или тепловой обработке.

Важно знать, что правильно подобранные ингредиенты, используемые совместно с трансглютаминазой могут значительно повысить эффект ее использования даже при небольшой активности и, наоборот, при неправильной подборке снизить, даже если активность высока.

Высокая термостабильность.

Оптимальной для трансглютаминазы является температура примерно 50°C, но она сохраняет свою высокую активность и в диапазон 45-55°C. Основное преимущество трансглютаминазы состоит в том, что она становится неактивной при внутренней температуре продукта 70 °C и выше. После термообработки трансглютаминаза полностью инактивируется и не определяется в продукте, что позволяет использовать добавку в «ГОСТовской» продукции.

Применение в области производства мясных продуктов. В настоящее время Трансглютаминаза широко применяется в продуктах питания, что повышает качество продукции и привлекательность её для потребителя.

- Улучшает текстуру и вкус колбасных изделий.

- Сохраняет аромат сырья и усиливает вкус.

- Колбаса приобретает лучшую упругость, кусаемость.

- Уменьшает отсечение влаги при хранении в вакууме.

- Уменьшает потери при нарезке.

- Продлевает срок хранения.



Приложение 2

Пищевые добавки, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции (часто применяемые)

Индекс	Наименование	Технологические функции
E 120	Кармины (CARMINES)	краситель
E 124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель
E211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)	консервант
E 223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)	консервант, антиокислитель
E 250	Нитрит натрия (SODIUMNITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E 262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)	консервант, регулятор кислотности
E 270	Молочная кислота (LACTIC ACID)	регулятор кислотности
E 300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ACID, L-)	антиокислитель
E 316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E 331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E 401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E 407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли (KARRAGEENANANDITSNa, K, NH 4 SALTS)	загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор
E 410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E 412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
E 415	Ксантановая камедь (XANTTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES)	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)	комплексообразователь, регулятор кислотности, т
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент
E 466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYLCELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E 471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор
E 575	Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата



Приложение 3

Значение pH и свойства для разных групп мясного сырья

Сырье, признаки, рекомендации	Группы мясного сырья		
	DFD	NOR	PSE
Свинина	pH > 6,2	pH 5,3-6,2	pH < 5,3
Говядина, телятина	pH > 6,0	pH 5,4-6,0	pH < 5,4
Баранина	pH < 6,3	pH 6,0-6,3	pH < 6,0
Характерные признаки мяса	Темно-красный цвет, грубая волокнистость, жесткая консистенция, повышенная липкость, низкая стабильность при хранении, низкая ВСС	Яркий розово-красный цвет, упругая консистенция, высокая ВСС	Светлая окраска, рыхлая консистенция, кислый привкус, выделение мясного сока, низкая ВСС
Рекомендации по использованию	При изготовлении эмульгированных колбас соленых изделий с коротким периодом хранения. в сочетании с мясом PSE – изготовление замороженных мясопродуктов	Производство всех видов продуктов без ограничений	в парном состоянии после введения соли в сочетании с мясом DFD в сочетании с мясом NOR повышенной сортности в комплексе с соевыми изолятами с введением фосфатов



Приложение 4

Температура клейстеризации различных видов крахмала

Крахмал	Температура клейстеризации	Содержание амилозы, %
Кукурузный	68-75	22-28
Тапиоковый	62-73	17-22
Картофельный	59-65	23
Сорго	68-78	23-28
Пшеничный	58-64	17-27
Рисовый	68-78	16-17

Приложение 5

Влияние функциональных добавок на технологические свойства сырья

Наименование	Технологические свойства сырья				
	ВСС	Адгезия	Эмульгирование	Консистенция	Выход
Каррагенан	+	+	+	+	+
Альгинат натрия	+	±	±	+	+
Желатин	+	+	-	+	+
Производные целлюлозы	+	+	-	+	+
Модифицированные крахмалы	+	+	±	+	+



Приложение 6

Таблица фаршеемкости колбасных оболочек*

* обобщенная таблица с усредненными значениями для белковых, полиамидных и целлюлозных оболочек (в граммах)

Длина батона	Набивочный диаметр, мм									
	45	50	55	60	65	70	80	90	100	120
20 см	190	200	210							
25 см	270	280	310	430						
30 см	350	370	410	570	640	670	860	950		
35 см	430	460	510	710	780	860	1020	1270	1500	
40 см	510	550	610	850	940	1060	1220	1600	1900	2260
45 см	590	640	710	990	1080	1250	1480	1900	2280	2810
50 см	670	730	810	1130	1220	1450	1720	2210	2670	3400
55 см	750	800	910	1250	1340	1600	1890	2430	2940	3740
60 см	830	880	1010	1360	1460	1740	2060	2650	3200	4080
65 см	900	950	1110	1470	1590	1890	2240	2870	3470	4420
70 см	970	1020	1210	1590	1710	2030	2410	3090	3740	4760
75 см	1040	1100	1310	1700	1830	2180	2580	3320	4010	5100
80 см	1110	1170	1410	1810	1950	2320	2750	3540	4270	5440
85 см	1180	1240	1510	1920	2080	2470	2920	3760	4540	5780
90 см	1250	1310	1610	2030	2200	2610	3100	3980	4810	6120
95 см	1310	1390	1710	2150	2320	2780	3270	4200	5070	6460
100 см	1380	1460	1810	2260	2440	2900	3440	4420	5340	6800



Приложение 7

Таблица фаршеемкости сосисочных оболочек*

* обобщенная таблица усредненными значениями для белковых, полиамидных и целлюлозных оболочек (в граммах)

Потери при перекрутке, %	Длина сосиски, мм	Набивочный диаметр, мм																	
		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
22	70	188	207	225	246	264	289	306	326	349	374	395	416	437	463	485	507	529	552
	80	197	217	236	258	278	302	323	344	370	396	419	442	465	493	518	542	567	592
17	90	204	226	246	269	290	314	337	360	386	414	439	464	489	519	545	571	598	625
	100	211	233	254	277	300	325	349	373	401	429	455	482	509	540	568	596	625	654
	110	216	239	260	285	308	334	359	384	413	443	470	498	526	559	588	618	648	679
13	120	221	244	266	291	315	342	368	394	424	454	483	512	541	575	605	637	688	700
	130	225	248	271	297	322	349	376	403	433	464	494	524	554	589	621	653	686	719
	140	228	252	276	302	327	355	382	410	441	473	503	534	566	601	634	688	702	736
11	150	231	256	280	306	332	361	388	417	449	481	512	544	576	612	646	681	716	751
	160	234	259	283	310	337	366	394	423	455	488	520	552	585	622	657	692	728	765
	170	237	262	287	314	341	370	399	428	461	495	527	560	594	631	667	703	739	777
10	180	239	264	289	317	344	374	403	433	466	500	533	567	601	639	675	712	755	788
	190	241	267	292	320	348	378	407	438	471	506	539	573	608	647	683	721	759	798
	200	243	269	294	323	350	381	411	442	475	510	544	579	614	654	691	729	768	807



Приложение 8

Влияние вида древесины, применяемой для получения дыма, на органолептические характеристики мясопродуктов

Вид древесины	Цвет	Аромат, вкус
Твердые породы древесины:		
Дуб	От темно-желтого до коричневого	Тонкий, приятный
Бук	Темно-желтый	-
Кедр	Бледно-желтый	-
Орех	От темно-желтого до резко коричневого	-
Красное дерево	От золотисто-коричневого до темно-коричневого	-
Вишня	Коричнево-красный	-
Ясень, вяз	Желтый	Хорошие
Персик, Абрикос	Коричнево-оранжевый	Спецефический, тонкий
Слива	От желтого до коричневого	Слабый, тонкий
Мягкие породы древесины (применяются в смеси с другими породами древесины)		
Береза, тополь	От желтого до коричневого	-
Ольха	Желтый	Слабый, тонкий
Крушина	От золотисто-желтого до коричневого	-
Осина, рябина	Темный	С оттенком горьковатости
Ель, сосна	Посредственный, с отложением сажи	Резкие, острые с запахом скипидара
Можжевельник	Темно-коричневый	Очень хорошие, специфические, пряные
Кустарники и другие растения:		
Вереск	Очень хороший	Спецефические
Розмарин	Посредственный	Превосходные, специфические, пряные
Лавр	-	С парфюмерным оттенком
Майоран	-	-
Тимьян	-	-
Шалфей	-	-



ZERTINA®

Приложение 9

Расчет содержания соли в рассоле

Процент соли в рассоле

$$= \frac{\text{Процент соли в готовом продукте} * \text{Конечный выход продукта}}{\text{Процент шприцевания/инъектирования}}$$

Пример: При приготовлении свиного окорока со шприцеванием 80% с выходом готового продукта 160% потерями при термообработке 20%. Содержание соли в конечном продукте 1,8%.

$$\text{Процент поваренной соли} = \frac{1,8\% * 160\%}{80\%} = 3,6\%$$



ZERTINA®

Приложение 10

Сенсорика – основные ощущения вкуса

Различают четыре основных вида вкуса:

Кислое: Лимонная кислота -0,5% раствор

Сладкое: Декстроза -0,5% раствор

Соленое: Соль -0,5% раствор

Горькое: Хинин/Миндаль -0,5% раствор

Поверхность языка имеет области, в которых 4 основных вида вкуса воспринимаются по-разному.

Кончик языка: сладкий

Середина языка и передний край языка: соленый

Задний край языка: кислый

Заднее основание языка: горький

Для получения оптимального вкуса очень важно, что бы все вкусовые ощущения стимулировались одновременно.

Секреты создания вкуса и аромата

Для создания оптимального вкусового ощущения используются следующие ингредиенты:

Носитель:(наиболее используемые)

Соль

Сахар

Декстроза

Мальтодекстрин

Основной вкус:

Специи в жидком виде

Специи в чистом виде/ травы/ фрукты/овощи

Гидролизированный растительный белок

Дрожжевой экстракт

Бульон

Ароматизаторы

Вкусовая нота/Аромат:

Ароматизаторы/Усилители вкуса

Визуально:

Измельченные и гранулированные специи/ травы/ фрукты

Масло