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!

Технологические рекомендации, приведенные в сборнике, являются интеллектуальной собственностью компании ООО «Торговый дом» НТК». Разработчики не несут ответственности за качество и экономические показатели продуктов, выработанных с ингредиентами других фирм и с нарушениями данных рекомендаций.

2020

ZERTINA®

Цертина Реал - ГДЛ(ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас.

Цертина с/к Рокос - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас и деликатесов. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Колбаса с/к Боярская	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной мор (-2…-4ºС)	**50**
Филе бедра куриного *5 охл (2…4ºС)	**25**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**25**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Реал	**1**
Цертина ск Рокос	**0,7**
Итого:	**104,2**

Цертина с/к Грюндаль - смесь специй без фосфата, с ГДЛ. Применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй с кислинкой.

Цертина Колор Эко - натуральный краситель для всех видов мясопродуктов. Растворим, можно использовать для окрашивания куриной грудки или в рассолы. Подходит для рецептур ГОСТ.

Колбаса с/к Грюндаль	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Говядина в/с мор (-2…-4°С)	**25**
Свинина пж мор (-2…-4°С)	**25**
Свинина пж *8 (2…4°С)	**25**
Шпик мор (-2…-4°С)	**25**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина ск Грюндаль	**1,5**
Итого:	**104,2**

	Цертина с/к Империал - смесь специй без фосфата, с ГДЛ. Применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй с кислинкой. **Цертина Колор Эко** - натуральный краситель для всех видов мясопродуктов. Растворим, можно использовать для окрашивания куриной грудки или в рассолы. Подходит для рецептур ГОСТ.

Колбаса с/к Империал	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной мор (-2…-4°С)	**25**
Филе бедра куриного*5 (2…4°С)	**40**
ММО мор (-2…-4°С)	**15**
Шпик мор (-2…-4°С)	**20**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина ск Империал	**1,5**
Итого:	**104,2**

	Цертина Старт - комплексная пищевая добавка, используется в приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов с добавлением стартовых культур для ускорения созревания, улучшения цвета и консистенции. **Цертина Европейская** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Колбаса с/к Европейская	**Фиброуз d45**
Наименование	***Количество***
Говядина 1сорт мор (-2…-4°С)	**25**
Свинина н/ж мор (-2…-4°С)	**25**
Свинина п/ж *8 (2…4°С)	**25**
Шпик мор (-2…-4°С)	**25**
Соль нитритная 0,9%	**2,5**
Цертина Старт	**0,3**
Цертина Европейская	**1,5**
БИТЕК Эдванс Ру-10	**0,025**
Итого:	**104,325**

	Цертина Старт - комплексная пищевая добавка, используется в приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов с добавлением стартовых культур для ускорения созревания, улучшения цвета и консистенции **Цертина Альпийская** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Колбаса с/к Альпийская	**Фиброуз d45**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной (2…4°С)	**25**
Филе бедра куриного мор (-2…-4°С)	**40**
Гранулы Цертина Про С (1:9)*	**15**
Шпик мор (-2…-4°С)	**20**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Старт	**0,3**
Цертина Альпийская	**1,5**
БИТЕК Эдванс Ру-10	**0,025**
Итого:	**104,525**

*рецептура Гранулы Цертина Про С приведена ниже

Цертина Старт - комплексная пищевая добавка, используется в приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов с добавлением стартовых культур для ускорения созревания, улучшения цвета и консистенции.

Цертина Бургундская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус, аромат специй и оранжевый цвет.

Колбаса с/к Бургундская	**Фиброуз d40**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж мор (-2…-4°С)	**40**
Филе грудки куриной охл (2…4°С)	**40**
Шпик мор (-2…-4°С)	**20**
Соль нитритная 0,9%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,1**
Цертина Старт	**0,3**
Цертина Бургундская	**1,5**
БИТЕК Эдванс Ру-10	**0,025**
Итого:	**104,425**

Цертина Колор Эко - натуральный краситель для всех видов мясопродуктов. Растворим, можно использовать для окрашивания куриной грудки или в рассолы. Подходит для рецептур ГОСТ.

Цертина ск Боливия - смесь специй без фосфата, с ГДЛ, применяется при производстве с/к и п/к колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус с кислинкой, аромат специй и оранжевый цвет.

Колбаса с/к Боливия	**Фиброуз d45**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж мор (-2…-4°С)	**40**
Филе грудки куриной (2…4°С)	**40**
Шпик мор (-2…-4°С)	**20**
Соль нитритная 0,9%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина ск Боливия	**1,5**
Итого:	**104,2**

	Цертина ск Империал - смесь специй без фосфата, с ГДЛ, применяется при производстве с/к и п/к колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй с кислинкой.

Колбаса с/к Домашняя	**Черева свиная д42-45**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж *8 (2…4ºС)	**100**
Соль нитритная 0,45%	**2,2**
Цертина ск Империал	**1,5**
Итого:	**103,7**

	Цертина Европейская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Колбаса с/в Сельская	**Черева свиная д42-45**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж *16 (2…4°С)	**100**
Соль нитритная 0,6%	**2,2**
Цертина Европейская	**1,5**
БИТЕК ЛС-1	**0,025**
БИТЕК Эдванс Ру-10	**0,025**
Итого:	**103,75**

Технологическая рекомендация: готовим фарш в 2 этапа:
1. Предворительно измельченную свинину п/ж перемешиваем с нитритной солью и стартовой культурой (не кислой). Оставляем на ночь в перфорированных лотках для стекания мясного сока на 12-20 часов. 2. Подготовленную свинину перемешиваем в мешалке с Цертиной Европейской и стартовой культурой (кислой), выгружаем и отправляем на формовку.

Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас.

Цертина Альпийская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придают продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Колбаса с/к Костанайская	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной (на рис) (2…4ºС)	**40**
Филе бедра куриного мор (-2…-4ºС)	**45**
Гранулы Про К арт Р (1:9)*	**15**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,3**
Цертина Реал	**1**
Цертина Альпийская	**1,5**
Итого:	**105,3**

*рецептура Гранулы Цертина Про К арт. Р приведена ниже

Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас.

Цертина Европейская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Колбаса с/к Богатырская	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной крашеное (2…4ºС)*	**30**
Свинина п/ж мор (-2…-4ºС)	**35**
Гранулы Про СВ (1:9) (2…4ºС)*	**10**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**25**
Соль нитритная 0,6%	**1,6**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Реал	**1**
Цертина Европейская	**1,5**
	104,3

* рецептура окрашивания филе куриного под цвет говядины приведена ниже
* рецептура Гранулы Цертина Про СВ приведена ниже

ZERTINA®

Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон), является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас

Цертина Бургундская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Цертина Перец Чили - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас с острым вкусом. Придает продукту насыщенный острый вкус и аромат перца.

Колбаса с/к Пепперони	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной крашеное (2...4°С)*	**30**
Филе бедра куриного мор (-2…-4°С)	**30**
Гранулы Про С (1:9)*	**15**
Шпик мор (-2…-4°С)	**25**
Соль нитритная 0,6%	**1,6**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Реал	**1**
Цертина Бургундская	**1,5**
Цертина Перец Чили	**0,5**
Итого:	**104,6**

* рецептура окрашивания филе куриного под цвет говядины и рецептура Гранулы Цертина Про С приведена ниже.

Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас.

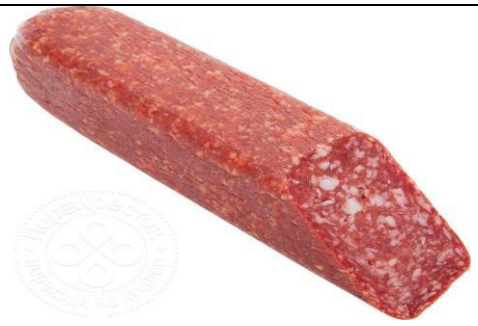
Цертина Паприка - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас для придания ярко выраженного вкуса паприки. Придает продукту насыщенный вкус, цвет и аромат паприки.

Колбаса с/к Чоризо	**Черева говяжья д40-43**
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной *5 (2…4ºС)	**30**
Свинина п/ж *16 мор (-2…-4ºС)	**30**
Гранулы Про С (1:9)*	**15**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**25**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,3**
Цертина Реал	**1**
Цертина ск Рокос	**0,6**
Цертина Паприка	**0,5**
Цертина Перец Чили	**0,5**
Итого:	**105,1**

*рецептура Гранулы Цертина Про С приведена ниже.

	Цертина Краковская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве пк колбас. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. **Цертина Комби Универсал** - комплексная функциональныая добавка, предназначенная для производства сырокопчёных деликатесных продуктов

Колбаса с/к Свиная салями	**Черева свиная d42-45**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж *16 (2…4ºС)	**100**
Соль нитритная 0,45%	**2**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Краковская	**1**
Комби Универсал (z)	**1**
Активцель(z)	**0,8**
Вода	**19**
Итого:	**124**

	**Цертина ск Рокос** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас и деликатесов. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат. **Цертина Комби Универсал** - комплексная функциональныая добавка, предназначенная для производства сырокопчёных деликатесных продуктов.

Колбаса с/к Столица	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Говядина 1сорт *3 (2…4ºС)	**70**
Гранулы Цертина Про К арт Р(1:9)*	**10**
Шпик мор *5 (-2…-4ºС)	**20**
Соль нитритная 0,45%	**2**
Цертина Колор Эко	**0,1**
Комби Универсал (z)	**1**
Цертина ск Рокос	**1**
Активцель (z)	**0,8**
Вода	**19**
Итого:	**123,9**

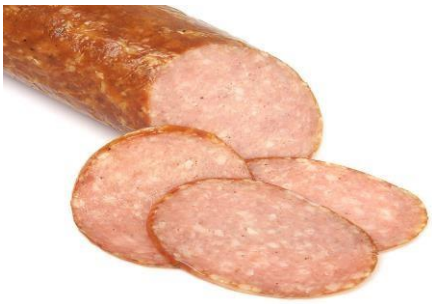
*рецептура Гранулы Цертина Про К арт Р приведена ниже

Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас

Цертина Краковская - смесь специй без фосфата, применяется при производстве пк колбас. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Колбасы с/к Эконом	**Фабиос d45**
Наименование	***Количество***
Говядина 1 сорт мор (-2…-4ºС)	**40**
Филе грудки куриной *5 (2…4ºС)	**15**
Шкурка свиная вареная *3 (-2…-4ºС)*	**15**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**30**
Соль нитритная 0,6%	**2,2**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Реал	**1**
Цертина Краковская	**0,7**
Цертина АН Душистый Перец	**0,2**
Активцель (z)	**1**
Итого:	**105,3**

*технология подготовки шкурки вареной приведена ниже

	**Цертина Реал** - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас **Цертина Европейская** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Колбаса с/к Студенческая	**Фабиос д45**
Наименование	***Количество***
Говядина 1сорт мор (-2…-4°С)	**40**
Гранулы сои	**20**
Гранулы Цертина Про К арт. Р (1:9)*	**15**
Шпик мор (-2…-4°С)	**25**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Реал	**1**
Цертина Европейская	**1,5**
Цертина АН Кардамона	**0,2**
Активцель (z)	**1**
Итого:	**106,4**

*рецептура Гранулы Цертина Про К арт. Р приведена ниже

Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас.

Комби Перечная - комплексная пищевая добавка, применяется при производстве полукопченых и варенокопченых колбас, в тч с заменой мясного сырья или с использованием фарша птицы. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Колбаса п/к Салями Золотая	**Фиброуз d45**
Наименование	***Количество***
Говядина 1сорт мор (-2…-4°С)	**40**
Свинина н/ж *3 (2…4°С)	**37**
Шпик мор (-2…-4°С)	**23**
Соль нитритная 0,6%	**2**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Реал	**0,6**
Комби Перечная (z)	**1**
Активцель (z)	**0,8**
Итого:	**105**

	Цертина Реал - ГДЛ (ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас **Комби Салями Имперская УС** - комплексная пищевая добавка, применяется при производстве пк колбас. Добавка имеет натуральный, устойчивый мясной вкус, усиленный дрожжевыми экстрактами.

Колбаса п/к Салями Имперская	**Фиброуз d 45**
Наименование	***Количество***
Говядина 1сорт *3 (2…4ºС)	**20**
Свинина п/ж мор (-2…-4ºС)	**27**
Филе бедра куриного мор (-2…-4ºС)	**19**
Гранулы Цертина Про С (1:9)*	**12**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**22**
Соль нитритная 0,6%	**2**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Реал	**0,6**
Комби Салями Имперская УС	**1**
Итого:	**103,8**

*реценптура Гранулы Цертина Про С приведена ниже

Цертина Фос - универсальная фосфатная смесь, обладающая повышенной растворимостью.

Цертина Старт - комплексная пищевая добавка, используется в приготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов с добавлением стартовых культур для ускорения созревания, улучшения цвета и консистенции.

Аромат Сыра (z) - комплексная добавка, применяется 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-солоноватого послевкусия.

Пивчики с/к Сырные	**Кутизин d19**
Наименование	***Количество***
Говядина 2сорт мор (-2…-4ºС)	**20**
Свинина п/ж *8 (2…4ºС)	**30**
Свинина п/ж мор (-2…-4ºС)	**30**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**20**
Соль нитритная 0,45%	**2**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина Фос	**0,1**
Аромат Сыра (z)	**0,5**
Цертина Старт	**0,5**
БИТЕК Эдванс Ру-10	**0,025**
Итого:	**103,275**

	Цертина ск Империал - смесь специй без фосфата, с ГДЛ. Применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй с кислинкой.

Пивчики с/к	**Кутизин d19**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж мор (-2…-4ºС)	**60**
Свинина п/ж *3 (2…4ºС)	**20**
Шпик мор (-2…-4ºС)	**20**
Соль нитритная 0,45%	**2,2**
Цертина Колор Эко	**0,3**
Цертина ск Империал	**1,5**
	104

	Цертина Колор Эко - натуральный краситель для всех видов мясопродуктов. Растворим, можно использовать для окрашивания куриной грудки или в рассолы. Подходит для рецептур ГОСТ. **Цертина ск Грюндаль** - смесь специй без фосфата, с ГДЛ. Применяется при производстве ск и пк колбас, салями. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй с кислинкой

Кнуты с/к	**без оболочки**
Наименование	***Количество***
Мясо птицы с кожей (-2…-4°С)	**100**
Соль нитритная 0,45%	**2**
Цертина Колор Эко	**0,2**
Цертина ск Грюндаль	**1,5**
	103,7

Технологическая рекомендация: при формовке на тонкую цевку одеваем гибкий шланг и формуем кнуты с помощью шланга, выкладывая на листы или решетки, предворительно проложенные пергаментной бумагой. Далее отправляем на созревание и термообработку.

	Цертина Комби Универсал - комплексная функциональныая добавка, предназначенная для производства сырокопчёных деликатесных продуктов **Цертина Чеснок с травами** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве пк колбас. Придает продукту насыщенный вкус и аромат чеснока с включением трав

Пиккулини с/к	**Кутизин d24**
Наименование	***Количество***
Свинина п/ж 8 мм (2…4°С)	**100**
Соль нитритная 0,45%	**2,2**
Комби Универсал (z)	**1**
Цертина Чеснок с травами	**1**
Вода	**19**
Итого:	**123,2**

	Цертина ск Рокос - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас и деликатесов. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Карпаччо с/к из Курицы	
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной (2…4ºС)	**100**
Соль нитритная 0,6%	**2,5**
Цертина ск Рокос	**0,7**
БИТЕК ЛС-1	**0,025**
Итого:	**103,225**

Технологическая рекомендация: Все компоненты по рецептуре и мясное сырье загружаем в массажер на 1-1,5часа (режим 15мин работы, 10мин паузы или 20мин работы, 10мин паузы), далее выгружаем в емкость и оставляем созревать на 24 часа при температуре 2-4ºС. Далее отправляем на термообработку.

	Цертина Комби Универсал - комплексная функциональныая добавка, предназначенная для производства сырокопчёных деликатесных продуктов **Цертина ск Сумекс** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас и деликатесов. С крупными включениями частиц. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат специй.

Чипсы с/к из Конины	
Наименование	***Количество***
Конина не жирная (2…4ºС)*	**100**
Соль нитритная 0,6%	**2,0**
Цертина ск Сумекс	**1,8**
Комби Универсал (z)	**1**
Вода	**19**
Итого:	**124,3**

Технологическая рекомендация: Выбираем нежирное сырье и формуем по размеру 2*8*20см. Все компоненты по рецептуре и мясное сырье загружаем в массажер на 1-1,5часа (режим 15мин работы, 10мин паузы или 20мин работы, 10мин паузы), далее выгружаем в емкость и отправляем в камеру на созревание на 12-24 часа, после чего замораживаем при температуре -20..-30ºС на 24часа. После заморозки сырье нарезают на тонкие пластинки и отправляют на термообработку.

*-конину можно заменить 100% на Оленину, Лосятину, Говядину, Свинину

	Цертина Фос - Стабилизаторы – фосфаты пищевые Е 450i, Е 450iii, Е 451i. pH – 8,5 -8,9. **Цертина ск Боливия** - смесь специй без фосфата, с ГДЛ, применяется при производстве с/к и п/к колбас, Салями и деликатесов. Придает продукту насыщенный мясной вкус с кислинкой, аромат специй и оранжевый цвет.

Джерки из Свинины	
Наименование	***Количество***
Свинина нежирная (0…4ºС)	**90**
Фарш куриный (0…4°С)	**10**
Соль нитритная 0,6%	**2,2**
Цертина Фос	**0,1**
Цертина ск Боливия	**1,5**
Итого:	**104,2**

Технологическая рекомендация: В куттер загружаем сырье, засыпаем все специи по рецептуре, измельчаем до 3-4мм, выгружаем в емкость. Готовый фарш, формуем в полиамидную оболочку диаметром 50, далее отправляем на заморозку в камеру с температуой -18…-20°С на 12-24часа, до полного замерзания фарша в оболочке. После заморозки, удаляем оболочку и нарезаем на слайсере 2-3мм, раскладываем на решетки и отправляем на термообработку.

	Цертина Фос - Стабилизаторы – фосфаты пищевые Е 450i, Е 450iii, Е 451i. pH – 8,5 -8,9 **Цертина Реал** - ГДЛ(ГлюконоДельтаЛактон) является одним из основных небиологических компонентов, используемых для ускорения созревания сырокопченых колбас. **Цертина с/к Рокос** - смесь специй без фосфата, применяется при производстве ск и пк колбас и деликатесов. Придает продукту насыщенный мясной вкус и аромат.

Джерки из Курицы	
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной (0…4ºС)	**90**
Фарш куриный (0…4°С)	**10**
Соль нитритная 0,6%	**2,2**
Цертина Фос	**0,1**
Цертина Реал	**1**
Цертина ск Рокос	**0,7**
Итого:	**104**

Технологическая рекомендация: В куттер загружаем сырье, засыпаем все специи по рецептуре, измельчаем до 3-4мм, выгружаем в емкость. Готовый фарш, формуем в полиамидную оболочку диаметром 50, далее отправляем на заморозку в камеру с температуой -18…-20°С на 12-24часа, до полного замерзания фарша в оболочке. После заморозки, удаляем оболочку и нарезаем на слайсере 2-3мм, раскладываем на решетки и отправляем на термообработку.

Цертина Мол - смесь комплексная пищевая, жиро - и водосвязывающая способность 1:4. Используется для предварительного посола сырья, для увеличения выхода и для улучшения структуры продукта.

Цертина Колор Эко - натуральный краситель для всех видов мясопродуктов. Растворим, можно использовать для окрашивания куриной грудки или в рассолы. Подходит для рецептур ГОСТ.

Филе грудки куриное крашеное	
Наименование	***Количество***
Филе грудки куриной * 5 мм (2…4ºС)	**100**
Соль пищевая	**2**
Цертина Колор Эко	**0,6**
Цертина Мол	**3**
Вода	**12**
Итого:	**117,6**

Способ приготовления: Филе куриное измельчаем на волчке, на решетке *5. Измельченное мясное сырье загружаем в мешалку, вносим соль пищевую, Цертина Колор Эко, Цертина Мол и влагу, перемешиваем в течении 5-7 мин (до равномерного распределения), оставляем на созревание на 8-12 часов, при температуре 0…4ºС.

Цертина Про С - смесь комплексная пищевая, свиной мелкодисперстный животный белок, используется при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, гранул и другой продукции.

Цертина Про СВ - смесь комплексная пищевая, свиной волокнистый животный белок, используется при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, гранул и другой продукции.

Цертина Про К арт.Р - смесь комплексная пищевая, говяжий мелкодисперстный животный белок, используется при производстве всех видов изделий для замены части мясного сырья или увеличения выхода продукта, в т.ч. и для рассолов, а также для уплотнения колбас.

Гранулы Про С, Гранулы Про СВ, Гранулы Про К арт. Р	
Наименование	***Количество***
Цертина Про С, Цертина Про СВ, Цертина Про К арт Р	**10**
Ферментированный рис	**0,15**
Вода	**90**
Итого:	**100,15**

Способ приготовления: В горячей воде (Т +70…+90С) растворить ферментированный рис, далее засыпать животный белок (Цертина Про С, Цертина Про СВ, Цертина Про К арт. Р) и перемешать до равномерного распределения, далее выгрузить в лотки высотой 15-20 см и оставить на созревание на 12-24 часа, при температуре 0…4°С.

Шкурка свиная вареная	
Наименование	***Количество***
Шкурка свиная пластовая, кусковая	**100**
Вода	**100**
Итого:	**200**

Способ приготовления: В котел или любую другую емкость загружаем шкурку свиную и заливаем холодной водой 1:1, варим при температуре 100°С, до готовности, далее сливаем воду, выкладываем в перфорированные лотки, отправляем на охлаждение при температуре 0…4°С. Охлажденную шкурку измельчаем на волчке на решетке диаметром 3мм, замораживаем. В дальнейшем используем при фаршесоставлении по рецептуре.

Рекомендованные параметры для с/к колбас и п/к салями

Осадка

При использовании в рецептуре **стартовой культуры** без ГДЛ, батоны подвергают осадке в течение **12-24 часов при температуре 16-22°С** и относительной влажности 88% - 90%; или в течение **2-5 суток при температуре 6-8°С** и относительной влажности 88%-90%.

Сырокопченые колбасы, в рецептурах которых использовались комплексные смеси специй **с ГДЛ** подвергают осадке в течение **12-24 часов при температуре 15-22°С** и относительной влажности 88%-90% .

Термообработка с/к колбас холодным способом в камерах:

Процесс	Температура, °С	Время	Влажность, %
Сушка	30	60 мин	-
Копчение	30	60 мин	-
Проветривание	22	5 мин	-

Созревание колбас производится в камере при температуре 12-14ºС, влажность воздуха 74-78%, в течении 20-25суток.

Термообработка с/к колбас с подваром.

Процесс	Температура, °С	Время	Влажность, %
Сушка	45	15 мин	-
Копчение	50	15 мин	-
Копчение	55	20 мин	-
Копчение	60	20 мин	-
Копчение	65	20 мин	-
Копчение	70	20 мин	-
Варка	70	До 57 в центре батона	95

Созревание колбас производится в камере при температуре 12-14ºС, влажность воздуха 74-78%, в течении 4-5суток.

Термообработка п/к салями:

Процесс	Температура, °С	Время	Влажность, %
Сушка	40	15-30 мин	-
Копчение	55	20 мин	-
Копчение	60	20 мин	-
Копчение	65	20 мин	-
Варка	85	До 72 в центре батона	95

Созревание колбас производится в камере при температуре 12-14ºС, влажность воздуха 74-78%, в течении 1-2 суток.

Термообработка с/к Пивчиков, Кнутов, Пиккулини:

Процесс	Температура, °С	Время	Влажность, %
Сушка	45	30 мин	-
Копчение	60	30 мин	-

Созревание производится в камере при температуре 12-14ºС, влажность воздуха 74-78%, в течении 2-3суток. Рекомендуется незамедлительное вакуумирование готового продукта.

Термообработка с/к Карпаччо:

Процесс	Температура, °С	Время	Влажность, %
Сушка	40	95 мин	-
Копчение	45	60 мин	-
Сушка	45	60 мин	-
Копчение	45	60 мин	-

Созревание производится в камере при температуре 2-4ºС, влажность воздуха 74-78%, в течении 3суток.

Термообработка с/к Чипсы из конины, Джерки (свиные, куриные):

Процесс	Температура, °С	Время	Влажность, %
Сушка*	40	95 мин	-
Копчение	45	60 мин	-

*-при необходимости после копчения добавляем сушку.

После термообработки готовые чипсы отправляют в остывочную камеру с температурой 2…4°С до полного остывания, далее рекомендуется незамедлительное вакуумирование готового продукта.

Примечание

1. Все технологические режимы носят рекомендательный характер, они могут изменяться в зависимости от конструкции камер и оборудования и подбираются производителем самостоятельно.

2. Выход готовой продукции устанавливается производителем.