



КАТАЛОГ ПРОДУКТОВ КОМПАНИИ TRUMF INTERNATIONAL



WWW.TRUMF.CZ

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО



Уважаемые партнеры!

Вы держите в руках каталог компании ООО «ТРУМФ Интернешнл».

ООО «ТРУМФ Интернешнл» - это чешская компания, которая была основана в 1992 году как производитель смесей специй и пищевых добавок, а ранее продолжала шестидесятилетнюю семейную традицию в производстве мясных изделий. Главный переломный момент в истории компании произошел в 1995 году, когда на рынок была выпущена собственная серия специй и смесей специй для пищевой промышленности под торговой маркой ТРУМФ. В настоящее время компания специализируется на разработке, производстве и продаже специй и смесей специй и пряностей, ингредиентов и комплексных пищевых добавок для пищевой промышленности. Специи и смеси специй под торговой маркой ТРУМФ экспортируются во многие страны Центральной, Восточной Европы и Азии.

Нашей целью не является ознакомить Вас с полным ассортиментом продукции нашей компании, а представить Вашему вниманию спектр нашей деятельности и возможность совместного сотрудничества.

Каталог представляет собой отдельные главы, которые ознакомят Вас с основными позициями наших продуктов, предназначенных для определенной группы мясных изделий.

Команда профессионалов-технологов нашей компании окажет Вам технологическую помощь и поддержку, а с помощью наших смесей специй технологи помогут разработать для Вас мясные продукты в соответствии с Вашими предпочтениями и требованиями.

СОДЕРЖАНИЕ



КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	6
СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ , ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ	13
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС	25
СМЕСИ СПЕЦИЙ И ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС	32
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИН И РЕСТРУКТУРИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ	37
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕЛИКАТЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ	40
ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕЛЬЦЕВ, ПРОДУКТОВ В ЖЕЛЕ	49
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАШТЕТОВ	53
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ ЭКОМ	60
БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ БАКТИЦИД	65
АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ	68
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС, ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	73
КРАСИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ	80

СИМВОЛЫ



ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА И АРОМАТА



ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕНОВ



ПРОДУКТ НЕ СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН



ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ СОЛЬ



**ПРИМЕНЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ**





КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Вареные колбасные изделия, сосиски, сардельки - популярные мясные продукты. Как и в других категориях мясных изделий, среди них присутствуют изделия высокого качества и продукты эконом-класса. Предлагаемые TRUMF International смеси специй и комплексные добавки характеризуются многообразием вкусов и ароматов и с успехом решают задачи по созданию продуктов в данной категории.

Вкусоароматические характеристики смесей специй для изготовления вареных колбасных изделий разрабатываются целенаправленно с учётом используемого исходного мясного сырья в каждом конкретном продукте. Смеси пряностей TRUMF International способны сохранять и поддерживать характеристики используемого мясного сырья. Компания индивидуально подходит к работе с каждым партнером и разрабатывает смеси для каждого конкретного случая.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ЛЮБИМАЯ»

	Количество
Говядина 2	18,0 кг
Свинина полужирная	50,0 кг
Шпиг хребтовой	22,0 кг
Эмульсия свиной шкурки	10,0 кг
Соль нитритная	2,0 кг
Комплегель ВК-06-4	1,0 кг
Животный белок	1,0 кг
Вода на белок	9,0 кг
Аромат тирольский 0A11	0,2 кг
Любительская комби 1S65	1,2 кг
Кармин 2% 4C15	0,06 кг
Вода/лед	25-28 кг

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «МОЛОЧНАЯ»

	Количество
Филе мяса птицы	50,0 кг
Говядина 2 сорта	15,0 кг
Жировая эмульсия	15,0 кг
Соевый белок	3,0 кг
Вода на соевых белок	12,0 кг
Яичный порошок	2,0 кг
Сухое молоко	3,0 кг
Соль нитритная	1,9 кг
Молочная R комби 1V36	1,3 кг
Эком X-5 4W10	0,5 кг
Аромат тирольский 0A11	0,2кг
Кармин 2% 4C15	0,06 кг
Вода/лед	25,0 кг

КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Шпикачки РЕАЛ комби	1S08 FRUA-06934	Комплексная смесь специй с уменьшенным количеством фосфатов для изготовления вареных колбасных изделий и оптимизации вкуса и аромата. Хорошо зарекомендовала себя при использовании.	стабилизатор Е 451, усилитель вкуса и аромата Е 621, декстроза, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат (дыма, свинины), сушёные овощи (чеснок), экстракты специй	4,0	
Универсал Мерс	1S28 FRUA-02457	Комплексная смесь специй с нежными нотками мускатного ореха для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек.	стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат: мясной, дыма, экстракты специй (красный перец, мускатный орех), краситель Е 120	6,0	
Любительская М комби	1S65 FRUA-07059	Гармоничная смесь специй для изготовления традиционных вареных колбас как со шпиком так и без него. Придает готовому продукту тонкий аромат и сливочное послевкусие.	стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, усилитель вкуса и аромата Е 621, специи (перец белый, кориандр, мускатный орех), антиокислитель Е 316, поваренная соль, экстракты специй (кориандр, мускатный орех, белый перец)	8,0	
Куриные сосиски комби	1S66 FRUA-03386	Сбалансированная смесь специй для изготовления сосисок, сарделек с использованием мяса птицы и с заменой мясного сырья. Подходит для производства вареных колбас. Смесь характеризуется приятным мясным вкусом и выраженным вкусом и ароматом перца и мускатного цвета.	стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, декстроза, сушёные овощи (чеснок), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат: мясной, экстракты специй (перец чёрный), эмульгатор Е 433, краситель Е 120	8,0	

КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Докторская звёздная комби	1S67 FRUA-07047	Насыщенная композиция специй с выраженным вкусом и ароматом пряностей, молока, сливок и нотками чеснока. Основное вкусоароматическое направление - чёрный и белый перец, мускатный орех и сливочное послевкусие.	стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, глюкозный сироп, декстроза, дрожжевой экстракт, специи (перец белый, мускатный орех, кардамон), антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат (сливочный, дыма), экстракты специй (черный перец, кардамон, мускатный цвет, мускатный орех, имбирь, тмин, кориандр, чеснок, чили), ванилиновый сахар, сушеные овощи (чеснок), растительное масло, эмульгатор Е 433	6,0	
Кнакер комби	1S72 FRUA-03677	Комплексная смесь специй с гармоничным вкусоароматическим профилем для изготовления сосисок, сарделек из свинины, мяса птицы с заменами мясного сырья.	стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, поваренная соль (макс. 10 %), антиокислитель Е 316, экстракты специй (кориандр, чеснок, паприка сладкая, тмин)	10,0	
Докторская К комби	1S78 FRUA-09226	Комплексная смесь специй с лёгкими приятными нотками мускатного ореха и кардамона для изготовления классических вареных колбас, сосисок и сарделек.	стабилизатор Е 451, декстроза, глюкозный сироп, усилители вкуса Е 621, антиокислитель Е 316, специи (мускатный орех, кардамон), экстракты специй (кардамон, мускатный орех)	8,0	
Докторская М комби	1S79 FRUA-09221	Комплексная смесь специй с выраженным вкусом и ароматом мускатного ореха для изготовления вареных колбас, сосисок и сарделек.	декстроза, стабилизатор Е 451, усилитель вкуса Е 621, антиокислитель Е 316, экстракты специй (мускатный орех, мускатный цвет), специи (мускатный орех)	8,0	

КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Сосиски Васильевские комби	1S80 FRUA-05018	Комбинированная смесь специй с выраженным вкусом и ароматом белого перца, мускатного ореха и душистого перца для изготовления вареных колбасных изделий с заменами мясного сырья.	стабилизатор Е 451, специи (перец белый, паприка сладкая, мускатный орех), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, декстроза, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец чёрный, мускатный цвет, мускатный орех, перец душистый, кориандр, чили)	7,0	
Докторская ZM комби	1S84 FRUA-09092	Сбалансированная смесь специй с выраженным вкусом и ароматом мускатного ореха и кардамона для изготовления вареных колбас, сосисок и сарделек.	стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 301, специи (мускатный орех, кардамон), вкусоароматический препарат (мясо), экстракты специй (перец чёрный, перец зелёный, мускатный орех), ароматизатор дыма, регуляторы кислотности Е 330, Е 260	7,0 - 8,0	
Чайная комби	1V29/ C-07435 FRUA-07435	Комплексная смесь специй, придающая изделию сбалансированный вкус и аромат мяса, чёрного перца, душистого перца и гвоздики.	стабилизатор Е 451, декстроза, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, перец душистый, гвоздика)	6,0	
Русская комби	1V31 FRUA-07451	Комбинированная смесь специй с гармоничным вкусом и ароматом чёрного перца, чеснока, мускатного ореха и приятными мясными нотками.	стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, декстроза, вкусоароматический препарат: мясной, антиокислитель Е 300, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, чеснок, мускатный орех), лимонная кислота Е 330	8,0	

КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Молочная R комби	1V36 FRUA-07497	Комбинированная смесь специй с выраженным вкусом и ароматом молока и сбалансированной комбинацией пряностей для изготовления вареных колбасных изделий.	стабилизатор Е 451, декстроза, вкусоароматический препарат: молоко, дрожжевой экстракт, антиокислитель Е 300, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех, перец душистый), кислота лимонная Е 330	9,0	
Аппетитная комби	1V39 FRUA-07729	Комплексная пищевая добавка с гармоничным сочетанием пряностей и экстрактов пряностей для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек.	стабилизатор Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат дыма, экстракты специй (мускатный орех, чеснок)	12,0	
Молочная Питерская комби	1V46 FRUA-08320	Сбалансированная смесь специй с нежным вкусом и ароматом пряностей и экстрактов пряностей в сочетании с освежающими нотками зелёного перца и кориандра.	стабилизатор Е 450, усилители вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 301, декстроза, экстракты специй (перец чёрный, перец зелёный, мускатный орех, чили, кориандр)	5,0	
Молочная А комби	1V49 FRUA-08605	Комплексная смесь специй с преобладающим вкусом и ароматом перца чёрного, нотками чеснока для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек.	декстроза, стабилизатор Е 451, поваренная соль (макс. 18 %), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, сушёные овощи (чеснок), экстракты специй (перец зелёный)	10,0	
Молочная Звездная	1V50 FRUA-03779	Комбинированная смесь специй со стабилизатором цвета и богатой вкусоароматической композицией пряностей и экстрактов пряностей для изготовления вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, шпикачек.	стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 620, Е 635, глюкозный сироп, декстроза, дрожжевой экстракт, вкусоароматический препарат, антиокислитель Е 316, экстракты специй (кардамон, мускатный орех, имбирь, перец белый, кориандр, тмин, чеснок, чили), специи, агент антислеживающий Е 551, сушёные овощи (чеснок), ароматизатор дыма, красители Е 124, Е 120, эмульгатор Е 433	10,0	

КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Мортаделла С комби	1V51 FRUA-09404	Комплексная смесь специй с выраженным вкусом и ароматом стручкового перца для изготовления вареных колбасных изделий.	стабилизатор Е 450, усилители вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 300, вкусоароматический препарат, экстракты специй (стручковый перец)	4,0	
Венская S комби	1V55 FRUA-10045	Сбалансированная смесь специй с богатой вкусоароматической композицией пряностей и экстрактов для изготовления вареных колбасных изделий	поваренная соль (макс. 32 %), стабилизатор Е 450, декстроза, антиокислитель Е 315, усилитель вкуса и аромата Е 621, экстракты специй (перец чёрный, чили)	6,0	
Сливочная В комби	1V60 FRUA-07792	Комплексная смесь специй с выраженным вкусом молока и сбалансированной комбинацией пряностей для изготовления вареных колбасных изделий, приближенных к традиционным вкусам.	стабилизатор Е 451, сухое молоко, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, декстроза, вкусоароматический препарат (мясо), антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех), регулятор кислотности Е 330	12,0	
Молочная супер комби	1V61 FRUA-09017	Гармоничная комбинация специй и пряностей для изготовления вареных колбасных изделий, приближенных к традиционным вкусам.	стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 301, сахар, декстроза, экстракты специй (перец чёрный, перец зелёный, перец душистый, мускатный орех, имбирь, чили), специи (мускатный орех)	8,0	
Варёнка макс	2V01 FRUA-10470	Комплексная добавка для производства вареных колбасных изделий с необходимой комбинацией специй; отличается высокой технологичностью	загустители Е 407а, Е 425, Е 466, Е 415, клетчатка (соевая), белок (соевый), стабилизаторы Е 450, Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, декстроза, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, вкусоароматический препарат (свинина), сушёные овощи (чеснок), экстракты специй (перец чёрный), ароматизатор дыма, краситель Е 120, регулятор кислотности Е 330	23,0	



СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ **МАРИНАДОВ** ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ **ПОЛУФАБРИКАТОВ,** ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ

Пикник на свежем воздухе – это один из самых приятных способов провести время с семьёй и друзьями. Самыми популярными продуктами для пикника являются мясо приготовленное на гриле – любимый всеми шашлык, мясо в маринаде, колбаски для гриля. TRUMF International предлагает широкий ассортимент сухих и жидких маринадов, которые характеризуются разнообразием вкусов и ароматов. Маринады линейки А-микс представляют собой смеси на основе растительного жира, в котором вкусоароматические компоненты находятся в диспергированном состоянии, что обеспечивает их равномерное распределение по всей поверхности мяса.

Маринады линейки С-микс содержат функциональный компонент, который обеспечивает превосходную адгезию маринада на поверхность мясного кусочка. Смеси специй СОЛО не содержат функциональные компоненты и используются для придания вкуса и аромата мясным блюдам или для приготовления маринада путем смешивания с водой и растительным маслом.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

ШАШЛЫК

	Количество
Мясо для шашлыка	100,0 кг
Соль повареная	1,4 кг
Инъекта 40 для шашлыка 2I32	1,0 кг
Маринад Вечеринка 0G46	2,5 кг
Вода питьевая	38,0 кг

КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ

	Количество
Свинина полужирная замороженная	25,0 кг
Свинина полужирная охлажденная	45,0 кг
Жировая эмульсия	19,0 кг
Соевый белок	2,5 кг
Крахмал картофельный	2,5 кг
Эмульсия свиной шкурки	6,0 кг
Соль нитритная	1,5 кг
Комплегель ВК-06-4	1,2 кг
Аромат салями с шнитт-луком 0A46	0,2 кг
Нюрнбергская колбаска соло 0S53	0,5 кг
Лук репчатый	6,0 кг
Вода питьевая	25,0 кг

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ "МЮНХЕНСКИЕ"

	Количество
Свинина нежирная	40,0 кг
Свинина полужирная	7,0 кг
Свиная грудинка	33,0 кг
Эмульсия свиной шкурки	14,0 кг
Соевый белок	3,0 кг
Крахмал картофельный	3,0 кг
Соль пищевая	1,7 кг
Балканская гриль 1K59	1,8 кг
Бактицид 4W02	0,6 кг
Вода питьевая	40,0 кг

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Маринад дачный	OG14 FRUA-02566	Сбалансированный вкус натуральных пряностей, перца чёрного, чеснока, тмина, паприки, майорана для мясных изделий на гриле.	поваренная соль (макс. 45%), специи (перец чёрный, тмин, паприка сладкая, майоран), сушёные овощи (чеснок, хлопья паприки, зелень петрушки), лактоза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, лимонная кислота Е 330, крахмал картофельный, экстракты специй (перец чёрный, чили)	20,0-40,0	
Маринад Гирос	OG28 FRUA-02126	Маринад с характерным вкусом и ароматом греческой смеси «Гирос», в которой доминируют майоран и тимьян. Ароматная композиция дополнена тонкими нотами чеснока, паприки сладкой и чили.	поваренная соль (макс. 37%), лактоза, сушёные овощи (чеснок, хлопья паприки), сахар, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (тимьян, орегано), лимонная кислота Е 330, экстракты специй (чили)	20,0-40,0	
Маринад Барбекю S-mix	OG29 FRUA-05552	Оригинальный маринад с приятным выраженным мясным вкусом, лёгкими нотками паприки сладкой и чили, пряным ароматом куркумы.	глюкозный сироп, дрожжевой экстракт, загустители Е 1422, Е 1450, сахар, вкусоароматический препарат дыма, сушёные овощи (хлопья паприки), регулятор кислотности Е 330, поваренная соль (макс. 3 %), загуститель Е 415, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (куркума), краситель Е 150с	10,0	
Маринад Хмели Сунели	OG41 FRUA-03659	Пряная смесь с утончённым вкусом и приятным душистым ароматом пряностей для мясных, овощных и рыбных маринадов.	специи (кориандр, базилик, сатурея, майоран, паприка острая, лавровый лист), поваренная соль (макс. 20 %), сушёные овощи (укроп, сельдерей, зелень петрушки), экстракты специй (пажитник), краситель Е 101	5,0-10,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Маринад Текс-Мекс S-mix	OG43 FRUA-05908	Богатая вкусоароматическая композиция пряностей и экстрактов пряностей наполнит оригинальностью полуфабрикатную продукцию.	поваренная соль (макс. 31%), сушёные овощи (чеснок, томатный порошок, лук), загустители E 1422, E 1450, специи (чили, тмин, перец чёрный), лимонная кислота E 330, сахар, краситель E 150c, усилители вкуса и аромата E 621, E 635, загуститель E 415, экстракты специй (имбирь)	10,0	 
Маринад Вечеринка	OG46 FRUA-09475	Сбалансированный вкус маринада на основе натуральных пряностей, чёрного перца, чеснока, майорана, кардамона и тмина, которые подчеркнут оригинальность изделий из свинины (особенно шейки на гриле) и мяса птицы.	специи (тмин, перец чёрный, паприка сладкая, майоран, кардамон), сушёные овощи (чеснок, томатный порошок), декстроза, усилители вкуса и аромата E 621, E 635, регулятор кислотности E 330, экстракты специй, вкусоароматический препарат (барбекю)	20,0	 
Маринад йогурт-чеснок S-mix	OG49 FRUA-07408	Маринад с нежной молочной нотой, приятным вкусом и ароматом чеснока, мускатного ореха, паприки сладкой и сушёных овощей.	сухая молочная сыворотка (содержит лактозу), загустители E 1422, E 1450, усилители вкуса и аромата E 621, E 635, сушёные овощи (лук, зелень петрушки), специи (перец чёрный, мускатный орех), лимонная кислота E 330, стабилизатор E 262, вкусоароматический препарат (сливочный, чеснок), загуститель E 415, агент антислеживающий E 551, экстракты специй (паприка сладкая)	10,0	
Специи для гриля	OG68 FRUA-00095	Смесь специй с приятным пикантным вкусом и ароматом острой паприки, чили, мускатного цвета и имбиря для изготовления полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины и мяса птицы. Не содержит соль.	глюкозный сироп, декстроза, усилители вкуса и аромата E 621, E 635, специи (паприка острая), крахмал картофельный, экстракты специй (паприка, мускатный цвет, имбирь, чили), сушёные овощи (зелень петрушки)	5,0-10,0	 

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Маринад перцовый S-микс	0G69 FRUA-05554	Маринад с выраженным вкусом и ароматом перца зелёного, перца чёрного, чеснока, паприки, мускатного ореха и лёгкими нотками розмарина.	декстроза, загустители Е 1422, Е 1450, поваренная соль (макс. 17 %), специи (перец зелёный, перец чёрный), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, паприка, мускатный орех, розмарин), сушёные овощи (хлопья паприки, чеснок), лимонная кислота Е 330, загуститель Е 415	10,0	
Маринад Томатный S-mix*	2G08 FRUA- 10141	Насыщенная смесь овощей и специй с характерной кислинкой томатов подчеркнут натуральный вкус шашлыка из различных видов мяса.	сушёные овощи (томатный порошок, лук), специи (паприка сладкая, базилик), загустители Е 1422, Е 1450, глюкозный сироп, загуститель Е 415, экстракты специй (паприка сладкая, чили)	30,0	
Маринад Индийские специи S-mix*	2G09 FRUA-10183	Оригинальная смесь специй, зелени и овощей с богатой вкусовой гаммой для продукции из различного мясного сырья.	глюкозный сироп, специи (кориандр, куркума, имбирь, паприка сладкая, мускатный орех, орегано), сушёные овощи (лук, морковь, сельдерей, зелень петрушки, томатный порошок), загустители Е 1422, Е 1450, брусника сушёная, дрожжевой экстракт, загуститель Е 415, поваренная соль, экстракт специй (перец чёрный, римский тмин)	30,0	
Маринад для шашлыка RED GF S-mix	2G10 FRUA-09448	Богатая смесь овщей и специй, входящих в состав маринада, подчеркнут натуральный вкус шашлыка из различных видов мяса и других мясных продуктов.	сушёные овощи (лук, хлопья красной паприки, зелень петрушки), загустители Е 1422, Е 1450, специи (перец чёрный, базилик, тмин), поваренная соль (макс. 13 %), экстракты специй (паприка, розмарин), вкусоароматический препарат (шашлык), дрожжевой экстракт, регулятор кислотности Е 330, загуститель Е 415	10,0-20,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	Артикул	Характеристика	Состав	Дозировка г/на 1 кг фарша	Символ
Маринад Пятый элемент GF S-mix	2G12 FRUA-09362	Гармоничное сочетание пряностей, экстрактов пряностей и включений сушёных овощей, которое разнообразит натуральные мясные полуфабрикаты.	сушёные овощи (лук, чеснок, хлопья паприки, зелень петрушки), специи (базилик, сатурея, куркума, орегано, перец чёрный, корица), загуститель Е 1422, Е 1450, глюкозный сироп, экстракты специй (розмарин), загуститель Е 415	10,0-20,0	
Маринад желтый чили S-mix GF	2G13 FRUA-09225	Мясные полуфабрикаты из свинины, говядины, ягнятины приобретут изысканный вкус и аромат при использовании этой композиции. Основная вкусовая направленность дополняется нежными нотками чеснока и пряных трав.	сушёные овощи (лук, хлопья красной паприки, укроп, чеснок), специи (куркума, паприка сладкая, перец чёрный, лавровый лист, перец душистый), загустители Е 1422, Е 1450, дрожжевой экстракт, поваренная соль (макс. 5 %), регулятор кислотности Е 330, загуститель	10,0-20,0	
Маринад травяной зеленый GF S-mix	2G14 FRUA-09495	Превосходный маринад с богатой сбалансированной вкусоароматической композицией из пряностей и экстрактов пряностей, придающий продуктам аппетитный внешний вид и изысканный вкус и аромат.	сушёные овощи (шпинат, лук, зелень петрушки, лук-резанец, укроп, чеснок), декстроза, специи (орегано, перец чёрный, лавровый лист, базилик, перец душистый), поваренная соль (макс. 12 %), загустители Е 1422, Е 1450, регулятор кислотности Е 330, дрожжевой экстракт, загуститель Е 415, экстракты специй (базилик, чеснок)	10,0-20,0	
Маринад для шашлыка RED S-mix	2G16 FRUA-10929	Технологичная добавка красного цвета для производства шашлыка и другой полуфабрикатной продукции с богатым набором овощей, зелени и специй.	поваренная соль (макс. 33 %), сушёные овощи (лук, хлопья паприки, зелень петрушки), загустители Е 1422, Е 1450, специи (перец чёрный, базилик, тмин), вкусоароматический препарат (шашлык), экстракты специй (паприка, розмарин), дрожжевой экстракт, регулятор кислотности Е 330, загуститель Е 415	25,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Маринад Вечеринка S-mix	2G17 FRUA-10938	Технологичная добавка на основе натурального чёрного перца, паприки красной, чеснока, майорана, кардамона, тмина и др., которые подчеркнут оригинальность изделий из различного мясного сырья.	поваренная соль (макс. 32 %), специи (перец чёрный, тмин, паприка сладкая, майоран, кардамон), загуститель Е 1422, Е 1450, сушёные овощи (чеснок, томатный порошок), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, загуститель Е 415, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (перец чёрный), дрожжевой экстракт	25,0	
Маринад травяной зелёный S-mix	2G18 FRUA-10960	Превосходная технологичная добавка зеленого цвета с богатой вкусовой композицией зелени и специй для производства различной полуфабрикатной продукции.	поваренная соль (макс. 34 %), сушёные овощи (шпинат, лук, зелень петрушки, лук-резанец, укроп, чеснок), загустители Е 1422, Е 1450, декстроза, специи (орегано, перец чёрный, лавровый лист, базилик, перец душистый), загуститель Е 415, регулятор кислотности Е 330, дрожжевой экстракт, экстракты специй (базилик, чеснок)	25,0	



СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Приправа для гриля*	OG10 FRUA-01770	Сбалансированная вкусоароматическая композиция острой паприки, перца черного и зелени наполнит оригинальностью полуфабрикатную продукцию.	поваренная соль (макс. 62 %), глюкозный сироп, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (паприка острая), крахмал картофельный, экстракты специй (перец чёрный), сушёные овощи (зелень петрушки), эмульгатор Е 433	30,0	
Гастро специи для рульки	OG18 FRUA-01903	Гармоничная пищевая добавка для маринования мяса, в которой доминирует тмин, дополненный благородными нотами тимьяна, розмарина и чесночным вкусом.	глюкозный сироп, специи (тмин, тимьян, розмарин), сушёные овощи (чеснок, зелень петрушки), усилители вкуса и аромата Е 621, экстракты специй (тмин, паприка, розмарин, чили)	10,0-20,0	
Чевапчичи соло	OG37 FRUA-07300	Яркая смесь специй для изготовления пельменей, паштетов, консервов, мясных полуфабрикатов и других мясных продуктов. Характеризуется насыщенным мясным вкусом, приятными нотами чёрного и душистого перца.	усилители вкуса и аромата Е 621, Е635, глюкозный сироп, вкусоароматический препарат: мясной, специи (перец душистый), экстракты специй (перец чёрный)	6,0	
Специи для шашлыка	OG45 FRUA-07024	Сбалансированная смесь специй для изготовления шашлыков и других мясных полуфабрикатов. Создаёт характерный вкус и аромат используемых пряностей. Наполняет продукт выразительным вкусом лука. Не содержит ингредиенты с "Е" индексом.	сушёные овощи (лук, хлопья красной паприки), специи (перец чёрный, кориандр, лавровый лист), экстракты специй (любисток)	10,0-18,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Перфоманс EF соло	0G55 FRUA-08716	Смесь специй с насыщенной композицией чеснока, тмина, лука и майорана для изготовления полуфабрикатов и других мясных продуктов. Не содержит ингредиенты с "Е" индексом.	сушёные овощи (чеснок, лук), специи (тмин, перец чёрный), экстракты специй (лук, майоран)	15,0	
Гриль-колбаска Капри S	0G56 FRUA-03786	Пищевая добавка с богатым вкусоароматическим профилем для изготовления колбасок для гриля, полуфабрикатов и других видов мясных продуктов. Наполняют продукт характерными нотами пряностей.	специи (перец чёрный, кориандр, майоран, базилик), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, поваренная соль (макс. 6 %), экстракты специй (паприка, розмарин), сушёные овощи (чеснок)	10,0	
Колбаски для гриля Фламенко	0G57 FRUA-05892	Насыщенная смесь специй для изготовления полуфабрикатов, колбасок для гриля и других видов мясных продуктов. Создаёт выраженный вкус, аромат и цвет паприки, деликатные ноты чёрного перца, чеснока и лаврового листа, пикантные тоны чили.	поваренная соль (макс. 26 %), сушёные овощи (хлопья паприки, лук, чеснок), специи (перец чёрный, лавровый лист), декстроза, экстракты специй (паприка, перец чёрный, розмарин, чили), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, дрожжевой экстракт, агент антислеживающий Е 551	10,0	
Смесь универсальная по-венгерски	0G67 FRUA-03749	Яркая смесь специй, насыщающая мясные продукты вкусом, ароматом и цветом сладкой паприки.	белок плазмы свиной крови, специи(паприка сладкая), эмульгатор Е 322, экстракты специй, загуститель Е 415	10,0-20,0	
Хлопская соло	0G74 FRUA-10418	Оригинальная смесь натуральных овощей и специй для производства широкого спектра мясных продуктов.	сушёные овощи (лук, чеснок), горчичное семя, специи (перец чёрный, кориандр)	10,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Приправа домашняя с чесноком	0G75 FRUA-03173	Гармоничная комбинация чеснока и зелени для производства различной полуфабрикатной и другой продукции.	сушёные овощи (чеснок, зелень петрушки, укроп), поваренная соль (макс. 10 %), регулятор кислотности Е 330, экстракты специй	10,0	
Винная колбаска комби	1G07 FRUA-10227	Фосфатосодержащая пищевая добавка с ярко выраженной композицией специй для изготовления различных полуфабрикатов и других видов мясных продуктов.	поваренная соль (макс. 57 %), стабилизатор Е 450, усилитель вкуса и аромата Е 621, глюкозный сироп, специи (перец чёрный, тмин, имбирь), антиокислители Е 300, Е 301, экстракты специй (перец чёрный, гвоздика)	22,0	
Фермерская для гриля комби	1G08 FRUA-10226	Сбалансированная фосфатосодержащая пищевая добавка для изготовления различных полуфабрикатов и других видов мясных продуктов. Вкусовой профиль дополняют тмин и чеснок.	поваренная соль (макс. 60 %), специи (паприка острая, тмин, паприка сладкая, перец чёрный), стабилизатор Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (паприка, розмарин, чили, тмин, чеснок), антиокислитель Е 316	22,0	
Крестьянская колбаса комби	1G09 FRUA-10224	Технологичная фосфатосодержащая пищевая добавка с насыщенной композицией специй для изготовления различных полуфабрикатов и других видов мясных продуктов. Придаёт продуктам тонкую пикантную нотку.	поваренная соль (макс. 61 %), специи (паприка сладкая, паприка острая, перец чёрный, тмин), экстракты специй (паприка, розмарин, чеснок), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, стабилизатор Е 451, краситель Е 120	22,0	
Пельмени Русские комби	0L04 FRUA-02213	Комплексная пищевая добавка для изготовления пельменей, полуфабрикатов и других мясных продуктов. Доминирующие ноты - чёрный перец и лук.	сушёные овощи (лук), стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, экстракты специй (перец чёрный, чили)	8,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ МАРИНАДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ,
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГРИЛЯ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Пельмени Ароматные комби	OL06 FRUA-02211	Комплексная пищевая добавка с преобладающими нотами лука, чёрного перца и душистого перца для изготовления пельменей, полуфабрикатов и других мясных продуктов.	сушёные овощи (лук, чеснок), стабилизатор Е 451, дрожжевой экстракт, усилитель вкуса и запаха Е 621, вкусоароматический препарат: мясной, экстракты специй (душистый и чёрный перец)	11,0	
Люля Кебаб	OL12 FRUA-03906	Сбалансированная пищевая добавка с богатым набором натуральных специй и экстрактов специй для производства мясных полуфабрикатов и других мясных продуктов. Существенно обогащает мясные продукты вкусом и ароматом специй, подходит для производства паштетов.	поваренная соль (макс. 31 %), усилители вкуса и аромата Е 621, специи (лавровый лист, паприка сладкая, кориандр, тимьян), сушёные овощи (морковь, зелень петрушки, хлопья паприки), глюкозный сироп, экстракты специй (лук, чили, лавровый лист)	3,0	
Котлеты с луком соло	OL14 FRUA-09935	Превосходная композиция овощей, натуральных специй и экстрактов для изготовления полуфабрикатов и других мясных продуктов.	сушёные овощи (чеснок, лук), поваренная соль (макс. 20 %), усилители вкуса и аромата Е 621, специи (перец чёрный, кориандр, тмин), дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, лук жареный)	3,0	
Салями универсал Соло	OV53 FRUA-02933	Пищевая добавка с нежным вкусом и ароматом натуральных специй и экстрактов специй для производства полуфабрикатов и других мясных продуктов. Не содержит ингредиенты с "Е" индексом.	сушёные овощи (чеснок), глюкозный сироп, специи (тмин), экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех)	3,0	
Арома зельц	OZ06 FRUA-04295	Пищевая добавка для изготовления зельцев, сальтисонов, заливных изделий, других мясных продуктов. Придаёт выраженный вкус чеснока, чёрного перца и деликатный вкус майорана.	специи (перец чёрный, майоран), сушёные овощи (чеснок), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты натуральных специй	7,0	



ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА **ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС**

Полукопчёные и варёно-копчёные колбасы - один из самых популярных видов мясных изделий, которые завоевали признание широкого круга потребителей своим превосходным вкусом и ароматом.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

СЕРВЕЛАТ "ТУРИСТ"

	Количество
Мясо птицы меховалки	40,0 кг
Эмульсия свиной шкурки	15,0 кг
Шпик искусственный с Артфат	25,0 кг
Соевые гранулы	20,0 кг
Соль нитритная	2,1 кг
Комплегель ВК-06-4	1,0 кг
Турист ОК22	0,5 кг
Крахмал картофельный	3,0 кг
Копченое мясо ОА22	0,1 кг
Блокатор Калар ОГ47	0,3 кг
Ферментированный рис	0,2 кг
Чеснок свежий	0,2 кг
Кармин 4С15	0,1 кг
Вода/лед	3,0 кг

КОЛБАСА ПОЛУКОПЧЕНАЯ

	Количество	Измельчение
Говядина 2 сорт	15,0 кг	5,0 мм
Филе мяса птицы	26,0 кг	16,0 мм
Свинина полужирная	13,0 кг	12,0 мм
Шпик хребтовой	14,0 кг	5,0 мм
Эмульсия свиной шкурки	13,0 кг	
Соевые гранулы	18,0 кг	
Животный белок	1,0 кг	
Соль нитритная	2,2 кг	
Сервелат Финский 1К64	1,0 кг	
Краковская ОК 09	1,3 кг	
Аромат Онежский ОА 19	0,13 кг	
Эком Фортиссимо 4W55	0,13 кг	
Кармин 4С15	0,06 кг	
Вода/лед	13,0 кг	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Медистер комби*	1G05 FRUA-09765	Оригинальная смесь лука и натуральных специй с ароматом экстрактов пряностей для изготовления широкого спектра мясных продуктов.	сушёные овощи (лук), стабилизатор Е 451, специи (перец чёрный, тмин, мускатный цвет), декстроза, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец душистый, лавровый лист)	14,0	
Юниор классик Сервелат	1K07 FRUA-01753	Комплексная пищевая добавка, придающая мясным изделиям насыщенный вкус мускатного ореха и пикантную нотку перца.	стабилизатор Е451, крахмал (натуральный картофельный), усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, декстроза, экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех), краситель Е 120	7,5	
Королевская саями комби	1K15 FRUA-05470	Сбалансированная комплексная смесь специй с оригинальным набором пряностей для изготовления мясных изделий. Создаёт выраженный вкус и аромат мускатного ореха и чёрного перца и придаёт лёгкую свежую ноту кардамона.	стабилизатор Е 451, специи (перец чёрный, мускатный орех), глюкозный сироп, усилитель вкуса и аромата Е 621, крахмал картофельный, антиокислитель Е 316, экстракты специй (мускатный орех, перец душистый, кардамон), краситель Е 120	9,0	
Московская	1K52 FRUA-04600	Гармоничная комплексная смесь классических специй с нежным вкусом и ароматом экстрактов пряностей для изготовления полукопчёных, варёно-копчёных колбас и других мясных продуктов.	стабилизатор Е 451, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, декстроза, экстракты специй (перец чёрный, перец душистый, мускатный орех, имбирь), вкусоароматический препарат: дыма, специи, противокоррозионное вещество Е 551	5,0	
Брауншвейгская комби	1K53 FRUA-04599	Сбалансированная вкусоароматическая комбинация специй и пряностей для производства полукопчёных, варёно-копчёных колбас с традиционными вкусами.	стабилизатор Е 451, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, специи (кардамон), сушёные овощи (чеснок), дрожжевой экстракт, экстракты специй (чили, перец чёрный, перец душистый, паприка сладкая), краситель Е 101	8,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ,
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Венская колбаса комби	1K54 FRUA-04598	Комплексная пищевая добавка с гармоничным вкусоароматическим профилем, выразительными сбалансированными нотами чеснока, чёрного перца и чили для изготовления мясных продуктов.	стабилизатор Е 451, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, поваренная соль (макс. 10 %), глюкозный сироп, антиокислители Е 316, Е 300, сушёные овощи (чеснок), экстракты специй (чёрный перец, чили)	8,0	
Ветчинная Краковская комби	1K57 FRUA-00330	Комплексная пищевая добавка для производства полукопчёных, варено-копчёных колбас, придающая мясным изделиям насыщенный вкус специй и пикантную нотку имбиря.	стабилизатор Е 451, декстроза, крахмал картофельный, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный)	9,0	
Балканская гриль	1K59 FRUA-03431	Гармоничная комплексная смесь оригинальных специй для изготовления полукопченых, варено-копченых колбас, вареных рубленых ветчин, колбасок для гриля и другой мясной продукции. Придаёт мясным изделиям отличительный вкус и аромат балканских пряностей.	стабилизатор Е 451, Е 262, специи (перец чёрный, сатура, базилик), поваренная соль (макс. 17 %), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец чёрный, тмин)	18,0	
Валенсия саями express-Р*	1K63 FRUA-07624	Комплексная пищевая добавка для производства полукопчёных, варено-копчёных колбас, придающая мясным изделиям насыщенный вкус специй и пикантную нотку имбиря.	регулятор кислотности Е 575, специи (перец чёрный, кориандр, перец белый, имбирь), аромат, (содержит лактозу), усилители вкуса Е 621 Е 635, декстроза, дрожжевой экстракт, антиоксидант Е 316, стабилизатор Е 451, кислота аскорбиновая, краситель Е 120	14,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ,
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА [г на 1 кг фарша]	СИМВОЛ
Сервелат Финский	1K64 FRUA-05795	Комплексная пищевая добавка с регулятором кислотности и пряностями для изготовления полукопчёных, варено-копчёных колбас. Формирует гармоничный вкус и аромат чёрного перца, мускатного ореха и чеснока.	стабилизатор Е 451, декстроза, мука горчичная, специи (перец белый), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат (говядина), экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех, тмин), сушёные овощи (чеснок)	10,0	
Сервелат Ореховый комби	1K65/ C-07737 FRUA-07737	Гармоничная комплексная смесь оригинальных специй для изготовления варено-копченых, полукопченых колбас и других мясных продуктов. Придаёт нежный вкус и аромат пряностей и приятную ноту грецкого ореха. Имеется сертификат Халяль.	стабилизаторы Е 262, Е 451, вкусоароматический препарат: грецкий орех, регулятор кислотности Е 575, специи (перец чёрный), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, агент антислеживающий Е 551, экстракты специй (чили)	10,0	
Геттинская классик III	1K67 FRUA-01818	Комплексная пищевая добавка для изготовления варено-копченых, полукопченых колбас, других мясных продуктов. Придаёт продукту насыщенный вкус и аромат чеснока, мускатного ореха и пикантный вкус чили.	глюкозный сироп, стабилизатор Е 451, антиокислитель Е 316, специи (мускатный орех), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех, чеснок, чили), краситель (Е 120)	8,0	
Конская колбаса	1K69/ C-00301 FRUA-00301	Комплексная пищевая добавка для изготовления варено-копченых, полукопченых колбас, других мясных продуктов. Придаёт сбалансированный вкус и аромат пряностей и выраженный вкус тмина. Добавляет нежные тоны чеснока и чёрного перца. Имеется сертификат Халяль.	стабилизатор Е 451, крахмал картофельный, глюкозный сироп, декстроза, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (тмин), экстракты специй (перец чёрный, паприка сладкая)	10,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

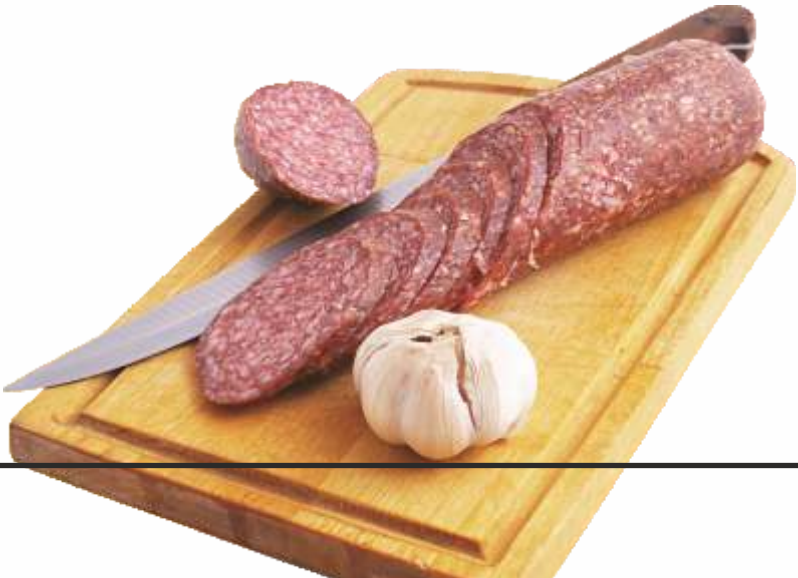


НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА [г на 1 кг фарша]	СИМВОЛ
Юниор ТТ классик III	1K74 FRUA-01676	Комплексная пищевая добавка с гармоничным сочетанием специй для изготовления полукопчёных, варено-копчёных колбас и др. мясных продуктов. В смеси доминирует чеснок, раскрываются нежные нотки кориандра и тмина, а лёгкую пикантность придаёт чили.	стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, антиокислитель Е 316, экстракты специй (чили, чеснок, кориандр, тмин), краситель Е 120	6,0	
Саями Охотник комби	1K75 FRUA-09405	Сбалансированная комплексная пищевая добавка для изготовления полукопчёных, варено-копчёных колбас и др. мясных продуктов. В смеси прекрасное сочетание чеснока, мускатного ореха, кориандра, которые дополнены освежающими нотами имбиря.	стабилизатор Е 451, декстроза, глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, специи (кориандр, имбирь), антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец черный)	8,0	
Краковская ХО комби	1K76 FRUA-09354	Комплексная смесь классических специй для изготовления варёно-копчёных, полукопчёных колбас, других мясных изделий. Характеризуется выраженным вкусом и ароматом чёрного, белого и душистого перца и лёгкой ноткой имбиря.	специи (перец чёрный, перец белый, имбирь, паприка сладкая), стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец душистый, мускатный цвет)	8,0	
Магурская супер комби	1K77 FRUA-09611	Оригинальная комплексная добавка для изготовления варёно-копчёных, полукопчёных колбас с насыщенным вкусом и ароматом специй, нежными нотами мускатного ореха.	сушёные овощи (чеснок, сельдерей), стабилизатор Е 451, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех, любисток, кориандр, чили, чеснок), антиокислитель Е 300, вкусоароматический препарат (горчица), регулятор кислотности Е 330, краситель Е 120	10,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Краковская пк/вк комби	1V40 FRUA-07852	Комплексная пищевая добавка с классическим вкусоароматическим профилем чеснока, чёрного и душистого перца для изготовления варёно-копчёных, полукопчёных колбас, других мясных изделий.	стабилизатор Е 451, сушёные овощи (чеснок), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, глюкозный сироп, экстракты специй (перец чёрный, перец душистый), регулятор кислотности Е 575, краситель Е 120	10,0	
Сырная комби	1V48 FRUA-07727	Оригинальная насыщенная композиция со стабилизатором цвета, регулятором кислотности и пряностями для изготовления варёно-копчёных, полукопчёных колбас, других мясных изделий. Придаёт выраженный вкус и аромат сыра в сочетании с нотами чёрного перца и кориандра.	стабилизатор Е 451, декстроза, вкусоароматический препарат: сыр, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, дрожжевой экстракт, экстракты специй (чили, перец чёрный, кориандр), регулятор кислотности Е 330	12,0	
Аромат РЕАЛ 002 комби	2S62 FRUA-07241	Комплексная пищевая добавка со стабилизатором цвета, регулятором кислотности и пряностями для изготовления полукопчёных, варено-копчёных колбас, мясных продуктов. Наполняет изделия выраженным мясным вкусом и ароматом.	усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, стабилизатор Е 451, глюкозный сироп, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат: мясной, экстракты специй (розмарин)	5,0	





СМЕСИ СПЕЦИЙ И ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА **СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВАЯЛЕННЫХ КОЛБАС**

Сырокопчёные и сыровяленые мясные изделия принадлежат к классу высококачественных деликатесных мясных продуктов. Благодаря уникальной технологии производства, готовые продукты приобретают богатый вкус и аромат. Это, безусловно, продукты для самых требовательных клиентов.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

КОЛБАСА С/К "БРАУНШВЕЙГСКАЯ"

	Количество
Говядина в/с	45,0 кг
Свинина полужирная	25,0 кг
Шпиг хребтовой	30,0 кг
Соль нитритная	2,4 кг
Брауншвейгская с/к Соло ОК53	0,9 кг
Стартовая культура микроорганизмов	0,03 кг

КОЛБАСА С/К "ПИКАНТНАЯ"

	Количество
Говядина 2 сорт	10,0 кг
Филе мяса птицы	45,0 кг
Шпиг хребтовой	35,0 кг
Соевые гранулы	10,0 кг
Соль нитритная	2,7 кг
Пикантная Соло ОК66	1,0 кг
Стартовая культура микроорганизмов	0,03 кг

КОЛБАСА С/К "АВСТРИЙСКАЯ"

	Количество
Свинина нежирная	45,0 кг
Свинина полужирная	25,0 кг
Шпиг хребтовой	30,0 кг
Соль нитритная	3,0 кг
Австрийская Соло ОК60	1,05 кг
Стартовая культура микроорганизмов	0,03 кг



СМЕСИ СПЕЦИЙ И ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ
И СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Чоризо Соло	OK38 FRUA-03079	Оригинальная смесь специй для изготовления ферментированных деликатесов из различного сырья. Придаёт выраженный вкус и аромат паприки.	специи (паприка сладкая), декстроза, сушёные овощи (чеснок), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (паприка, перец чёрный, тмин, чили, розмарин, кориандр, чеснок), антиокислитель Е 301	21,0	
Брауншвейгская с/к соло	OK53 FRUA-00251	Классическая смесь пряностей для традиционных продуктов с нотками кардамона и смеси перцев. Добавление в фарш коньяка придаст неповторимый вкус готовому продукту.	декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, специи (кардамон), сушёные овощи (чеснок), экстракты специй (перец чёрный, перец душистый)	9,0	
Австрийская соло	OK60 FRUA-07707	Сбалансированная смесь специй для изготовления сырокопченых, сыровяленых колбас и деликатесных ферментированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы. Придаёт продуктам характерный вкус и аромат сырокопчёных колбас с оттенками специй.	декстроза, специи (перец белый, перец чёрный, мускатный цвет), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат: сырокопченая ветчина, антиокислители Е 316, Е 300, дрожжевой экстракт, мука горчичная, краситель Е 120	10,0	
Пикантная соло	OK66 FRUA-07706	Гармоничная смесь специй для изготовления сырокопченых, сыровяленых колбас и деликатесных ферментированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы. Формирует лёгкий пикантный вкус и приятные нотки сыровяленой ветчины.	специи (перец белый, перец чёрный, кориандр, перец острый), декстроза, усилитель вкуса Е 621, Е 635, дрожжевой экстракт, сушёные овощи (чеснок), вкусоароматический препарат: пармская ветчина, антиокислитель Е 316, кислота (аскорбиновая)	10,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ И ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ
И СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Экспресс Трван	3T30 FRUA-03247	Комплексная смесь с ГДЛ для изготовления ферментированных колбас, деликатесов и колбас ПК, ВК. Применение гарантирует стабильное цветообразование и ускоряет созревание продукта.	регулятор кислотности Е 575, сахар, декстроза, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и запаха Е 621, Е 635, экстракты специй (розмарин)	12,0	
Итальянская экспресс	3T32 FRUA-07458	Комплексная смесь Экспресс для изготовления сырокопченых, сыровяленых колбасных изделий и ферментированных мясных продуктов с ускоренным созреванием. Создает выраженный вкус и аромат итальянской колбасы с букетом специй.	регулятор кислотности Е 575, специи (перец белый, перец чёрный, кориандр, паприка острая), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, дрожжевой экстракт, антиокислители Е 316, Е 300, сушёные овощи (чеснок), вкусоароматический препарат (пармская ветчина)	14,0	
Чоризо экспресс	3T33 FRUA-07459	Сбалансированная смесь Экспресс со вкусом паприки, перца чёрного и чеснока для изготовления сырокопчёных и сыровяленых колбасных изделий и деликатесных ферментированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы с ускоренным созреванием. Подбор специй придает продуктам особенный испанский колорит.	регулятор кислотности Е 575, специи (паприка сладкая, перец чёрный, паприка острая), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат (Чоризо), сушёные овощи (чеснок), дрожжевой экстракт, антиокислитель Е 316, Е 300, экстракты специй (паприка сладкая), краситель Е 120	15,0	
Флорентийская экспресс	3T36 FRUA-07457	Комплексная сбалансированная смесь пряностей для изготовления ферментированных колбас и деликатесов. Белый перец и мускатный цвет дополняют вкус и аромат, свойственный итальянским колбасам.	регулятор кислотности Е 575, декстроза, специи (перец белый, перец чёрный, мускатный цвет), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат (пармская ветчина), антиокислитель Е 316, Е 300, дрожжевой экстракт, мука горчиная, краситель Е 120	14,0	

СМЕСИ СПЕЦИЙ И ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВАЛЕННЫХ КОЛБАС



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Альпийская с/к ветчина соло	3Т39 FRUA-09289	Гармоничная смесь специй с богатой композицией пряностей для изготовления сырокопчёных и сыровяленых мясных продуктов, придающая превосходный вкус и аромат готовому продукту.	декстроза, специи (кориандр, перец зелёный, лавровый лист, розмарин, майоран, перец чёрный, мускатный орех), поваренная соль (макс. 5 %), антиокислитель Е 316, экстракты специй (можжевельник)	23,0	





ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИН И РЕСТРУКТУРИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

Компания TRUMF International предлагает широкий выбор комплексных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств для производства ветчин и ветчинных изделий разных категорий качества. Благодаря интеллектуальному труду квалифицированных специалистов в области разработки вкусо-ароматических функциональных добавок осуществляется усовершенствование органолептических показателей и комплексное вкусовое восприятие готового продукта, в том числе изделий с низким содержанием мясного сырья. Оптимизируется текстура готового продукта в целях достижения технологичности и хорошей нарезаемости. Компания TRUMF International осуществляет разработку функциональных добавок по индивидуальным проектам своих постоянных и новых партнеров.

Ниже представлены некоторые базовые продукты TRUMF International с примерными рецептурами для изготовления ветчин и ветчинных изделий.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

РУЛЕТ КУРИНЫЙ (ШПРИЦЕВАНИЕ 60%)

	Количество
Филе мяса птицы	100,0 кг
Рассол:	
Иньекта Супер 2I01	5,0 кг
Соль нитритная	4,0 кг
Аромат салями 0A07	0,3 кг
Вода	75,7 кг
Лед	15,0 кг

ВЕТЧИНА КУРИНАЯ (ВЫХОД 180%)

	Количество
Филе мяса птицы	100,0 кг
Соль нитритная	3,5 кг
Шинка 80 Д 2H08	6,0 кг
Арома Топ 0H15	0,5 кг
Крахмал картофельный	2,5 кг
Чеснок измельченный	0,3 кг
Вода/ лед	67,2 кг

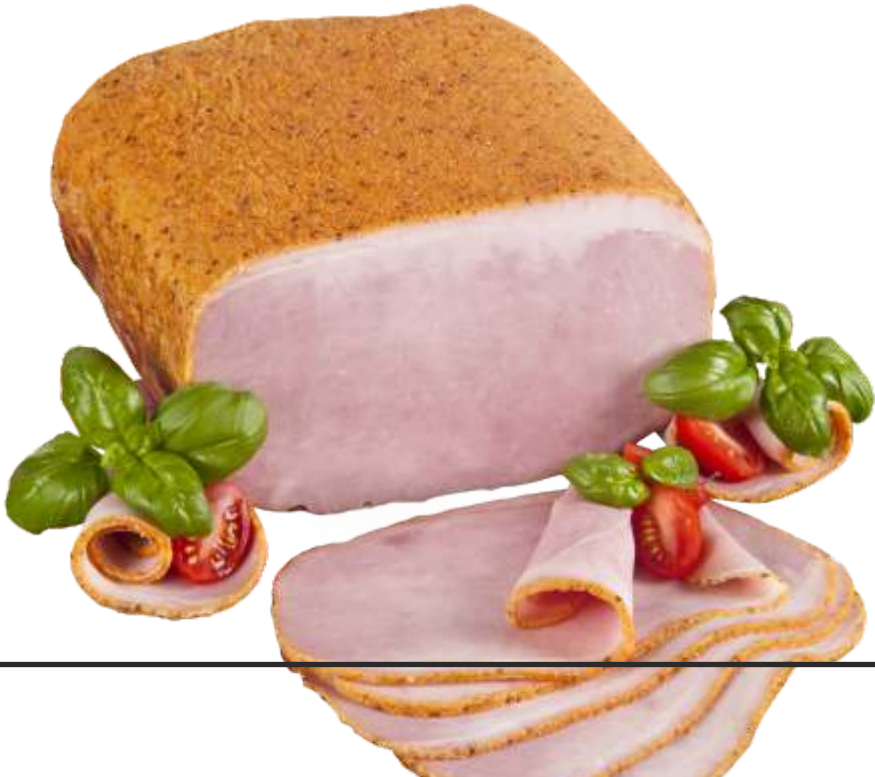
ВЕТЧИНА С БОЛЬШИМ ВЫХОДОМ (ВЫХОД 226%)

	Количество
Свинина нежирная	100,0 кг
Соль нитритная	3,8 кг
Шинка 120 супер 2H17	6,0 кг
Животный белок	1,0 кг
Крахмал картофельный	5,0 кг
Аромат Шинки KI 0A43	0,2 кг
Вода/ лед	110,0 кг

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИН И РЕСТРУКТУРИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (кг / 100 кг рассола)	УРОВЕНЬ ИНЪЕКЦИРОВАНИЯ, % к мясному сырью	СИМВОЛ
Шинка 80 Д	2Н08 FRUA-01738	Комплексная пищевая добавка для производства ветчин с выходом 160-180% и других мясных продуктов из различных видов сырья.	крахмал (модифицированный Е 1422), желирующее вещество Е 407а, стабилизаторы Е 450, Е 451, декстроза, дрожжевой экстракт, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, экстракты натуральных специй	7,50	80	
Шинка 120 супер	2Н17 FRUA-07345	Комплексная смесь для производства ветчин с выходом 180-220% и других мясных продуктов из различных видов сырья.	загуститель Е 407а, Е 425, белок (свиной), стабилизаторы Е 450, Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, вкусоароматический препарат (ветчина), экстракты специй (розмарин), регулятор кислотности Е 330	5,00	120	





ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕЛИКАТЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Деликатесы - весьма популярные продукты, которые часто встречаются на потребительском столе. При производстве этой продукции уже традиционно используется технология шприцевания мясного сырья, производя при этом продукты высокого качества и продукты эконом-класса (с высоким уровнем инъектирования). На сегодняшний день наряду с широким ассортиментом деликатесной продукции, приготовленной с использованием минимального количества рассола, производятся продукты с выходом более 150%.

При разработке функциональных добавок для производства деликатесной продукции специалисты компании TRUMF International учитывают требования рынка. На основании этого разрабатываются препараты для инъектирования с высокими функциональными характеристиками, которые обеспечивают требуемую консистенцию, выход и высокие органолептические свойства готового продукта. В зависимости от качества исходного сырья и используемого препарата для инъектирования, можно достичь желаемые органолептические показатели и нивелировать привкусы и запахи некачественного или низкосортного сырья. Компания TRUMF International ответственно подходит к работе с каждым партнером и разрабатывает смеси по индивидуальным проектам.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

ГРУДИНКА В/К (ШПРИЦЕВАНИЕ - НЕ БОЛЕЕ 70%)

	Количество
Свиная грудинка бескостная	100,0 кг
Рассол:	
Инъекта 70 Рига Лайт 2144	5,0 кг
Соль нитритная	3,7 кг
Вода/ лед	91,3 кг

ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ В/К (ШПРИЦЕВАНИЕ - НЕ БОЛЕЕ 40%)

	Количество
Окорочка Куриные	100,0 кг
Рассол:	
Эфекта бейсик куриная 2133	2,6 кг
Соль нитритная	4,0 кг
Арома Топ 0Н15	0,4 кг
Аромат салями 0А07	0,3 кг
Вода/ лед	92,7 кг

ВЕТЧИНА ИЗЫСКАННАЯ (ВЫХОД 190%)

	Количество
Свинина нежирная	100,0 кг
Соль нитритная	3,8 кг
Эфекта бейсик универсал 2129	2,8 кг
Крахмал картофельный	4,5 кг
Арома Топ 0Н15	0,7 кг
Высочина 0К12	1,0 кг
Вода/ лед	77,2 кг

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

ВЕТЧИНА ЦЫП-ЦЫП

	Количество
Филе мяса птицы	100,0 кг
Соль нитритная	3,6 кг
Эффекта бейсик куриная 2133	2,6 кг
Арома Топ 0Н15	0,5 кг
Крахмал картофельный	4,0 кг
Турист ОК22	0,5 кг
Вода/ лед	68,8 кг



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (кг / 100 кг. рассола)	УРОВЕНЬ ИНЪЕЦИРОВАНИЯ, % к мясному сырью	СИМВОЛ
Инъекта Супер	2I01 FRUA-01740	Комплексная пищевая добавка для 40 % инъецирования с рафинированным каррагинаном для изготовления ветчин и деликатесной продукции. Придает готовым продуктам приятный ветчинный и слегка освежающий мускатный вкус.	лактоза, стабилизаторы Е 450, Е 451, загуститель Е 407, глюкозный сироп, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и запаха Е 621, Е 635, экстракты специй (мускатный орех, чеснок)	5,00	40-50	
Инъекта Супер 60 К	2I04 FRUA-02454	Высокофункциональная комплексная добавка для производства мясных консервов и деликатесов из различного мясного сырья. При термообработке частично препятствует уменьшению объема кусочков мяса.	желирующее вещество Е 407а, глюкозный сироп, белок соевый, стабилизаторы Е 450, Е 451, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, краситель Е 120	6,00	60	
Инъекта 80 бейсик	2I21 FRUA-04650	Комплексный препарат для 80 % инъецирования на основе соевого белка и пшеничной клетчатки, которая уменьшает образование прожилок. В готовом продукте сохраняет натуральный вкус мяса. Препарат не содержит животный белок.	белок (соевый), декстроза, стабилизаторы Е 450, Е 451, загустители Е 407, Е 415, клетчатка (пшеничная), антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат: мясной, краситель Е 120	6,00	80	



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (кг / 100 кг. рассола)	УРОВЕНЬ ИНЪЕЦИРОВАНИЯ, % к мясному сырью	СИМВОЛ
Инъекта Супер Бета	2124 FRUA-03530	Комплексный препарат с низкой дозировкой на основе эффективного фосфата и каррагинана для 80 % инъектирования продуктов из свинины, говядины и мяса птицы. Смесь придает готовому продукту приятный мясной вкус и добавляет лёгкую охлаждающую нотку.	стабилизаторы Е 450, Е 451, Е 331, загустители Е 407а, Е 415, крахмал (модифицированный Е1414), декстроза, дрожжевой экстракт, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат: свинина, экстракты специй (розмарин), краситель Е 120	3,00	80	
Эффекта бейсик универсал	2129/ C-07359 FRUA-07359	Универсальная добавка для производства деликатесных продуктов, ветчин, полуфабрикатов из различного мясного сырья. Подходит для различного уровня инъектирования.	загустители Е 407а, Е 415, стабилизаторы Е 450, Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, пеногаситель Е 900, экстракты специй (перец чёрный), вкусоароматический препарат: ветчина, регулятор кислотности Е 330	2,60	40-100	
Инъекта 40 для шашлыка	2132 FRUA-07025	Комплексная пищевая добавка прекрасно подходит для приготовления шашлыков, мяса в маринаде, колбасок для жарки и других мясных продуктов.	стабилизаторы Е 450, Е 451, пищевая соль (макс. 23 %), глюкозный сироп, кислота (лимонная) Е 330, экстракты специй (розмарин), консерванты Е 211, Е 202	2,25	40	



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА [кг / 100 кг. рассола]	УРОВЕНЬ ИНЪЕЦИРОВАНИЯ, % к мясному сырью	СИМВОЛ
Эффекта бейсик куриная	2133 FRUA-07960	Универсальная добавка для производства деликатесных продуктов, ветчин, полуфабрикатов и других продуктов из мяса птицы.	загустители Е 407а, Е 415, стабилизаторы Е 450, Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, экстракты специй, кислота (лимонная) Е 330, вкусоароматический препарат: мясной	2,60	40-100	
Инъекта R 400	2134 FRUA-08708	Комплексный бесфосфатный препарат с уровнем инъецирования 40-60 % для производства мясных полуфабрикатов и других видов мясной продукции. Рекомендуются применять для приготовления мяса в маринаде.	стабилизатор Е 331, клетчатка (бамбуковая, подорожника), крахмал кукурузный	3,50	40-60	
Инъекта 90 Рига	2135 FRUA-07840	Эффективный комплексный препарат с уровнем инъецирования свыше 80 % для производства деликатесной продукции из различных видов мяса. Придает готовому продукту приятный аромат мяса и специй.	глюкозный сироп, клетчатка (растительная, пшеничная), стабилизаторы Е 450, Е 451, загустители Е 407а, Е 425, Е 415, белок (свиной), усилители вкуса и запаха Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, противокоррозионное вещество Е 551, вкусоароматический препарат: дым, чеснок, краситель Е 120, экстракты специй (чеснок)	5,00	90	



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА [кг / 100 кг. РАССОЛА]	УРОВЕНЬ ИНЪЕЦИРОВАНИЯ, % К МЯСНОМУ СЫРЬЮ	СИМВОЛ
Инъекта R 300	2136 FRUA-08767	Комплексная добавка для 30 % инъектирования мяса птицы, производства деликатесов, полуфабрикатов.	стабилизаторы Е 450, Е 451, загустители Е 407, Е 415	1,80	30	
Инъекта 50 Z заморозка	2139 FRUA-08576	Эффективный комплексный препарат для инъектирования мяса птицы с последующей заморозкой.	загустители Е 415, Е 407, стабилизаторы Е 450, Е 451, Е 452, глюкозный сироп, антиокислитель Е 316, экстракты специй (розмарин)	1,00	50	
Инъекта 50 Z бесфосфатная	2140 FRUA-08573	БЕСФОСФАТНЫЙ эффективный препарат для инъектирования мяса птицы с последующей заморозкой.	загуститель Е 415, Е 407, стабилизатор Е 331, глюкозный сироп, антиокислитель Е 316	1,00	50	
Инъекта 50 Мини Халяль	2141/ C-08714 FRUA-08714	Универсальная добавка с низкой дозировкой для изготовления ветчины и деликатесной продукции из говядины и мяса птицы. Имеется сертификат Халяль.	загуститель Е 407а, стабилизаторы Е 450, Е 451, декстроза, антиокислитель Е 316, усилитель вкуса и аромата Е 621, экстракты специй (мускатный орех)	3,00	50	
Инъекта 50 Мини GF Халяль	2142/ C-08715 FRUA-08715	Универсальный высокоэффективный препарат без глутамата натрия предназначен для изготовления ветчин и деликатесных изделий из говядины и мяса птицы. Имеется сертификат Халяль.	загуститель Е 407а, стабилизаторы Е 450, Е 451, декстроза, антиокислитель Е 316, дрожжевой экстракт, экстракты специй (мускатный орех)	3,00	50	



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА [КГ / 100 КГ РАССОЛА]	УРОВЕНЬ ИНЪЕЦИРОВАНИЯ, % К МЯСНОМУ СЫРЬЮ	СИМВОЛ
Инъекта Супер Халяль	2143/ C-00042 FRUA-00042	Комплексная пищевая добавка для производства деликатесной продукции, ветчин и других продуктов из говядины и мяса птицы. Имеется сертификат Халяль.	загуститель Е 407а, стабилизатор Е 451, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, экстракты специй (мускатный орех)	5,00	40	
Инъекта 70 Рига Лайт	2144 FRUA-01276	Универсальная комплексная добавка для производства деликатесных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы при инъектировании свыше 70 %. Придает готовому продукту нежный мясной вкус и аромат специй.	стабилизаторы Е 450, Е 451, Е 339, клетчатка (бамбуковая, пшеничная), загустители Е 407а, Е 425, Е 415, белок свиной, глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, поваренная соль, дрожжевой экстракт, агент антислеживающий Е 551, ароматизатор дыма, вкусоароматический препарат (ветчина), краситель Е 120, экстракты специй (чеснок)акты специй (чеснок)	5,00	70	
Инъекта 50 К	2147 FRUA-09593	Комплексная добавка с уменьшенной дозировкой для производства мясных консервов и деликатесных продуктов из различного мясного сырья.	глюкозный сироп, белок (свиной), стабилизаторы Е 450, Е 451, загустители Е 407а, Е 425, антиокислитель Е 316	3,00		



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА [кг / 100 кг. РАССОЛА]	УРОВЕНЬ ИНЪЕКЦИРОВАНИЯ, % К МЯСНОМУ СЫРЬЮ	СИМВОЛ
Инъекта для шашлыка 40 SC	2149 FRUA-10276	БЕСФОСФАТНАЯ добавка на основе молочной сыворотки и цитратов для производства шашлыка из различных видов сырья и другой мясной продукции.	сухая молочная сыворотка (содержит лактозу), стабилизатор Е 331, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (розмарин), консерванты Е 211, Е 202	5,00	40	
Инъекта 80 дым	2150 FRUA-10493	Высокофункциональная комплексная добавка для производства мясных деликатесов из различного мясного сырья. Обеспечивает хороший товарный вид готовой продукции.	стабилизаторы Е 452, Е 451, клетчатка (пшеничная, бамбуковая), загустители Е 407а, Е 415, белок (свиной), загуститель Е 1442, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат (ветчина), агент желирующий Е 508, антиокислители Е 316, Е 301, сушёные овощи (чеснок), ароматизатор дыма, экстракты специй (чили), краситель Е 120	5,00		
Инъекта R-201	4120 FRUA-04990	БЕСФОСФАТНАЯ добавка на основе цитратов для производства деликатесных продуктов, ветчин и различных полуфабрикатов.	стабилизатор Е 331, Е 262, лактоза, поваренная соль (макс. 20 %), антиокислитель Е 316, экстракты натуральных специй	15,00	10	



ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕЛЬЦЕВ, ПРОДУКТОВ В ЖЕЛЕ

Зельцы, ливерные и кровяные колбасы, заливные изделия являются одними из старейших мясных продуктов. Эта группа продуктов взяла своё начало из народных кулинарных рецептов и переняла их процесс изготовления. Ассортимент этой группы мясных изделий разнообразен и, в зависимости от региона, традиций и обычаев, отличается своей оригинальностью и многообразием. Традиционные чешские и моравские ливерные изделия имеют специфический состав, вкус, аромат и значительно отличается от изделий данной группы других стран. Компания TRUMF International располагает широким спектром смесей пряностей для изготовления ливерных и кровяных колбас, зельцев, заливных изделий и сальтисонов. В нашем каталоге представлена лишь малая их часть.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

САЛЬТИСОН ЯЗЫКОВЫЙ

	Количество	Измельчение
Язык свиной вареный	15,0 кг	15,0 мм
Мясо свиных голов вареное	30,0 кг	15,0 -20,0 мм
Печень свиная бланшированная	15,0 кг	10,0 мм
Почки свиные вареные	15,0 кг	10,0 мм
Шкурка свиная бланшированная	15,0 кг	5,0 мм
Легкие свиные вареные	10,0 кг	5,0 мм
Соль нитритная	2,0 кг	
Эком Зельц 2Z06	3,0 кг	
Перец черный молотый	0,1 кг	
Кориандр молотый	0,15 кг	
Чеснок свежий измельченный	0,5 кг	
Бульон 80-90 °С	35,0 кг	

ЗЕЛЬЦ ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ

	Количество	Измельчение
Филе индейки	100,0 кг	20,0 мм
Соль нитритная	3,0 кг	
Эком зельц Аспик 2Z07	5,2 кг	
Уксус 8%	0,16 кг	
Вода горячая 80-90 °С	61,0 кг	

НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Эком зельц	2Z06 FRUA-01769	Ароматизированная желатиновая основа для изготовления зельцев и заливных изделий.	желатин (свиной), глюкозный сироп, усилители вкуса и запаха Е 621, Е 635, пищевая соль, кислота (лимонная) Е 330, экстракты специй (мускатный орех, черный перец), эмульгатор Е 433	80,0	
Эком зельц Аспик	2Z07 FRUA-01647	Желатиновая основа для изготовления зельцев и заливных изделий.	желатин (свиной), розмарин, антиокислитель Е330, усилитель вкуса Е635	80,0	
Желатон коричневый ТСТ	2Z10 FRUA-10302	Специальная желатиновая смесь, предназначенная для производства оригинальных видов продукции. Применяются для изготовления зельцев, заливных изделий, заливок к паштетам.	желатин (свиной), поваренная соль (макс. 6 %), загуститель Е 407, краситель Е 150с, антиокислитель Е 300, стабилизатор Е 262, регулятор кислотности Е 330, консервант Е 202	118,0	
Желатон красный ТСТ	2Z11 FRUA-10147	Специальная желатиновая смесь, предназначенная для производства оригинальных видов продукции. Применяются для изготовления зельцев, заливных изделий, заливок к паштетам.	желатин (свиной), сахар, загуститель Е407, антиокислитель Е300, краситель Е120	118,0	
Желатон желтый ТСТ	2Z12 FRUA-10304	Специальная желатиновая смесь, предназначенная для производства оригинальных видов продукции. Применяются для изготовления зельцев, заливных изделий, заливок к паштетам.	желатин (свиной), поваренная соль (макс. 11%), глюкозный сироп, загуститель Е407, антиокислитель Е300, стабилизатор Е262, консервант Е202, краситель Е 161b, регулятор кислотности Е 330	118,0	
Желатон коричневый Терм-Х	2Z13 FRUA-10668	Термостабильная смесь, предназначенная для декорирования оригинальных видов продукции. Применяются для изготовления зельцев, заливных изделий, заливок к паштетам.	сахар, агент желирующий Е 406, поваренная соль (макс. 14 %), краситель Е 150с, загуститель Е 415, антиокислитель Е 300, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (лук)	55,0	

НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Желатон красный Терм-Х	2Z14 FRUA-10667	Термостабильная смесь, предназначенная для декорирования оригинальных видов продукции. Применяются для изготовления зельцев, заливных изделий, заливок к паштетам.	сахар, агент желирующий Е 406, декстроза, загуститель Е 415, поваренная соль (макс. 7 %), антиокислитель Е 300, краситель Е 120	55,0	
Желатон жёлтый Терм-Х	2Z15 FRUA-10666	Термостабильная смесь, предназначенная для декорирования оригинальных видов продукции. Применяются для изготовления зельцев, заливных изделий, заливок к паштетам.	сухие сливки, глюкозный сироп, сахар, агент желирующий Е 406, поваренная соль (макс. 5 %), декстроза, загуститель Е 415, антиокислитель Е 301, регулятор кислотности Е 330, вкусоароматический препарат (молоко), краситель Е 161b	140,0	



ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАШТЕТОВ

Паштеты и террины - продукты французского происхождения, которые всегда являлись частью общественного питания, а также блюдами, подаваемыми во время торжественных мероприятий. Паштеты и террины изготавливали из свинины, телятины, мяса птицы, печени, рыбы, как в сырой, так в вареной форме. На сегодняшний день, обращая внимание на гастрономическую сцену в Чешской Республике, можно сделать вывод, что правильное обозначение паштетов используется только в рамках высокопрофессиональной кухни. В Чехии для большей части населения более доходчивый термин - "террин", под которым понимают "тот хороший паштет, который продают из той керамической миски". Под понятием "паштет" большинство людей понимают любой измельченный фарш из мяса и печени, но мало кто знает, что в старину паштетами называли мучные блюда из теста с пастообразной начинкой.



ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

ПАШТЕТ "ПЕЧЁНОЧНЫЙ СЫР"

	Количество
Печень говяжья/свиная	18,0 кг
Шкурка свиная бланшированная	34,0 кг
Жир-сырец говяжий/свиной бланшированные	37,0 кг
Молоко сухое	3,0 кг
Крахмал картофельный	3,0 кг
Крупа манная	5,0 кг
Соль нитритная	2,3 кг
Эмулак 4W05	1,5 кг
Печёночный сыр ОР34	1,3 кг
Бульон 80-90 °С	51,0 кг

ПАШТЕТ ХАЛАЛ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

	Количество
Печень говяжья	40,0 кг
Жир индейки	30,0 кг
Жир говяжий	10,0 кг
Крупа манная	5,0 кг
Вода крупу манную	5,0 кг
Крахмал картофельный	4,0 кг
Лук жаренный	3,0 кг
Молоко сухое	3,0 кг
Соль нитритная	3,0 кг
Эком Х6 4W12	2,0 кг
Эком супергель 4W51	1,0 кг
Брюссельский паштет ОР15	0,9 кг
Вода	100,0 кг

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ:

ПАШТЕТ "СЛИВОЧНЫЙ" (ХАЛАЛ)

	Количество
Печень птичья	22,0 кг
Масло сливочное	22,0 кг
Шкурка птичья бланшированная	28,0 кг
Соединительная ткань от жиловки говядины	15,0 кг
Крахмал картофельный	3,0 кг
Молоко сухое	4,0 кг
Яичный порошок	1,5 кг
Крупа манная	4,5 кг
Соль нитритная	2,1 кг
Эмулак 4W05	1,4 кг
Гусиный паштет ОР24	1,0 кг
Бульон 80-90 °С	40,0 кг



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Приправа экзотическая	OD09 FRUA-01391	Оригинальная смесь специй с преобладающим вкусом, ароматом и цветом паприки для изготовления мясных продуктов. Вкусовой профиль дополнен нотками кориандра, чили и розмарина.	сушёные овощи (хлопья паприки), горчичное семя, глюкозный сироп, специи (кориандр), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, декстроза, экстракты специй (паприка, розмарин, чили)	5,0-20,0	
Деревенская	OG17 FRUA-02891	Насыщенная смесь крупных специй для изготовления различных мясных продуктов. Доминирующие ноты - паприка, чеснок, тмин. При нанесении смеси на поверхность продукта создаёт привлекательный внешний вид с кусочками трав, овощей и специй.	панировочные сухари (содержат клейковину), сушёные овощи (чеснок, зелень петрушки), горчичное семя, поваренная соль (макс. 13 %), декстроза, специи (тмин, кориандр), экстракты специй (красный перец), усилитель вкуса и аромата Е 621, краситель (Е 150с)	5,0-20,0	
Гастро специи Платинум	OG24 FRUA-03288	Гармоничная смесь с богатым набором специй для изготовления различных мясных продуктов, придающая насыщенный вкус и аромат пряных трав.	специи (базилик, тимьян, майоран, орегано, перец чёрный, сатурея, мускатный орех, гвоздика, чили), поваренная соль (макс. 25 %), сушёные овощи (зелень петрушки), агент антислеживающий Е 551	6,0-12,0	
Вега грибная	OG34 FRUA-03528	Сбалансированная смесь специй для изготовления паштетов, различных полуфабрикатов и других видов мясных продуктов. Формирует в готовом продукте гармоничный вкус овощей с доминирующими нотами грибов и лука.	сушёные овощи (лук, хлопья красной паприки, пастернак, сельдерей, морковь, зелень петрушки), поваренная соль (макс. 20 %), вкусоароматический препарат: грибной, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, растительное масло, дрожжевой экстракт, натуральные специи	5,0-10,0	



НАЗВАНИЕ	Артикул	Характеристика	Состав	Дозировка (г на 1 кг фарша)	Символ
Провансальские специи*	OG50 FRUA-01904	Оригинальная смесь трав и специй для изготовления различных мясных продуктов.	специи (майоран, сатурея, орегано, розмарин, тимьян), сушёные овощи (чеснок)	2,4	
Брюссельский паштет	OP15 FRUA-03191	Утонченная смесь специй для производства паштетной продукции. Обладает выраженным вкусом мускатного ореха, тимьяна и нежной пикантной ноткой чили.	глюкозный сироп, крахмал (натуральный), декстроза, усилители вкуса и аромата 621, Е 635, экстракты специй (тимьян, мускатный орех)	4,0	
Печеночный крем	OP16 FRUA-03190	Гармоничная смесь специй для производства паштетов и других мясных продуктов. Придаёт приятные ноты мускатного ореха и кориандра, охлаждающие ноты имбиря и сладковатый вкус корицы.	крахмал (натуральный картофельный), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (кардамон), экстракты специй (перец чёрный, мускатный цвет, мускатный орех, имбирь, кориандр, корица)	4,5	
Гусиный паштет	OP24 FRUA-04515	Нежная смесь пряностей для изготовления паштетов мясных и мясосодержащих. При использовании гусиной печени подчеркнёт её натуральный вкус и аромат.	декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец чёрный, паприка, чили, лук)	3,5	
Сапфир	OP25 FRUA-03543	Одна из наиболее популярных смесей пряностей для изготовления паштетов из мяса птицы. Обогащает продукты вкусом и ароматом специй с доминирующими нотами белого перца и кардамона.	усилитель вкуса Е 621, специи (перец черный, кориандр, кардамон, гвоздика), декстроза, ванильный сахар, экстракты специй (перец черный, гвоздика, имбирь), пищевая соль (max 2%)	3,0	
Печёночный сыр	OP34 FRUA-00133	Превосходная смесь пряностей с выраженными нотами лука, мускатного ореха и корицы для изготовления паштетов мясных и мясосодержащих.	глюкозный сироп, декстроза, крахмал картофельный, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, регулятор кислотности Е 575, экстракты специй (лук, корица), эмульгатор Е 433	9,0	



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Бурбонский паштет соло	OP35 FRUA-00119	Сбалансированная смесь специй для изготовления паштетов, различных полуфабрикатов и других видов мясных продуктов. Сочетание тимьяна и мускатного ореха созвучно с различным мясным сырьем	декстроза, крахмал картофельный, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (тимьян, мускатный орех)	4,0	
Паштет с брусничкой	OP37 FRUA-10154	Превосходная смесь пряностей с выраженными нотами перца, мускатного ореха, имбиря и корицы для изготовления паштетов. Неповторимый букет создаст оригинальный продукт с ягодными наполнителями.	загустители Е 407, Е 412, сахар, специй (перец чёрный, мускатный орех, корица, имбирь), сушёные овощи (лук), антиокислитель Е 300, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (душистый перец)	14,0	
Паштет средиземноморский	OP38 FRUA-10160	Оригинальная смесь с богатым набором специй для изготовления различных паштетных продуктов, придающая им насыщенный вкус, аромат пряных трав и овощей.	сахар, сушёные овощи (томатный порошок), антиокислитель Е 316, усилитель вкуса и аромата Е 621, вкусоароматической препарат (овощное рагу), экстракты специй (перец чёрный, лук жареный)	10,0	
Паштет из утиной печени	OP39 FRUA-10161	Насыщенная смесь пряностей для изготовления мясных паштетов. При использовании куриной печени придаст продукту богатый вкус и аромат используемых специй.	сушёные овощи (лук, порошок), сахар, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 316, экстракты специй (перец чёрный)	15,0	
Паштет печёный GF соло*	OP41 FRUA-05804	Гармоничная смесь специй для производства паштетов с традиционным вкусом и оригинальной нотой корицы.	вкусоароматический препарат (запечённая говядина), глюкозный сироп, поваренная соль (макс. 12 %), сушёные овощи (лук), декстроза, антиокислитель Е 316, крахмал картофельный, регулятор кислотности Е 575, экстракты специй (лук, корица)	22,0	

НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Паштет Майорка	OP43 FRUA-10800	Сбалансированная вкусоароматическая комбинация специй и пряностей для производства паштетов с насыщенным вкусом.	глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (паприка, перец чёрный, имбирь, майоран, чили, чеснок), загуститель Е 1422	5,0	
Старочешский паштет EF соло*	OP44 FRUA-00127	Насыщенная смесь специй рекомендуется для приготовления запеченного паштета по-домашнему.	декстроза, экстракты специй (перец чёрный, лук, мускатный орех, имбирь, корица, чили)	6,0	
Миндальный паштет	OP45 FRUA-10139	Технологичная добавка для производства паштетов с загустителями и сбалансированным набором специй.	загустители Е 407, Е 412, сахар, специи (перец чёрный, корица, мускатный орех, имбирь, душистый перец), сушёные овощи (лук), антиокислитель Е 300, регулятор кислотности Е 330, экстракты специй (лук)	14,0	





МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ - "ЭКОМ"

Многофункциональные комплексные добавки "ЭКОМ" - набор уникальных продуктов, которые используются в большей степени для повышений экономических показателей производства мясной продукции. Основная функциональная направленность смесей "Эком" это увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности фарша и, как результат, улучшение консистенции готовых мясных изделий. Продуктовая линейка "Эком" - функциональные смеси, имеющие в своем составе такие ингредиенты, как клетчатки, животные и растительные белки, крахмалы и коллоидные системы. Представленные в каталоге функциональные смеси вызывают интерес у наших партнеров.



НАЗВАНИЕ	КОД	ХАРАКТЕРИСТИКА / СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВОДОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЭМУЛЬГАЦИЯ	СИМВОЛ
Эмулак	4W05 FRUA-02978	Пищевая добавка, обладающая усиленными эмульгирующими свойствами для изготовления колбасных изделий. белок молочный, белок свиной, крахмал (кукурузный E 1422), загуститель E 412, декстроза, растительное масло, антиоксидант E 316, экстракты специй (розмарин)	5,0	1:3	1:20:20	
Эком X5	4W10 FRUA-02890	Пищевая добавка-эмульгатор для приготовления белково-жировых эмульсий и изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек. загуститель E 412, E 407a, E 415, белок свиной, загуститель E 1450	25,0		1:20:20	
Эком X6	4W12/ C-08262 FRUA-08262	Эффективный эмульгатор для приготовления белково-жировых эмульсий и изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек. Продукт имеет сертификат Халяль. загустители E 412, E 407a, E 415, E 425 (макс. 3 %), белок говяжий, агент желирующий E 508, загуститель E 1450	25,0		1:20:20	
Эком X7	4W13 FRUA-07465	Пищевая добавка - эмульгатор для приготовления эмульсий и изготовления колбасных изделий. Повышает экономику производства. загустители E 415, E 407a, E 410, E 425 (макс. 5 %), E 401, глюкозный сироп, белок свиной, агент желирующий E 508, эмульгатор E 471	17,0	1:20	1:30:30	
Эком гель	4W18 FRUA-03199	Пищевая добавка для улучшения консистенции мясных изделий и повышения экономичности производства. загустители E407a, E425 (макс. 14%), E412, декстроза, соль E 508	20,0	1:50		



НАЗВАНИЕ	КОД	ХАРАКТЕРИСТИКА / СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВОДОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЭМУЛЬГАЦИЯ	СИМВОЛ
Кутрал ДЭ	4W22/ C-03704 FRUA-03704	Комплексная фосфатосодержащая добавка для изготовления вареных колбасных изделий, полукопченых, варено-копченых колбас, вареных рубленых ветчин, рубленых полуфабрикатов. Увеличивает водосвязывающую способность и эмульгирующие свойства мясного фарша. белок соевый, загустители Е 407а, Е 425, Е 415, стабилизатор Е 451, горчичная мука, экстракты специй (розмарин)	25,0	1:20	1:5:5 - 1:10:10	
Комплегель (фосфатный)	BK-06-4 FRUZ-0001	Комплексная фосфатная смесь предназначена для производства термообработанных мясных продуктов и продуктов из мяса птицы. Продукт предназначен для производства пищевых продуктов категории ГОСТ. говяжьих белки плазмы крови, молочные казеиновые и сывороточные белки, стабилизаторы Е451, Е452, мальтодекстрин, декстроза. НЕ СОДЕРЖИТ ГМО.	10,0	1:10	1:5:5	
Скаймикс (бесфосфатный)	MC5 FRUZ-0003	Бесфосфатная пищевая добавка предназначена для использования в пищевой промышленности при производстве мясных продуктов и продуктов из мяса птицы. говяжьих белки плазмы крови, мальтодекстрин, декстроза, молочные казеиновые и сывороточные белки. НЕ СОДЕРЖИТ ГМО.	10,0	1:10	1:5:5	
Комплегель ИСП 1	FRUZ-0005	Комплексная фосфатная смесь для куттерования сырья при производстве вареных колбасных изделий и для производства других мясных продуктов. молочные казеиновые и сывороточные белки, желатин, стабилизаторы (Е 450i, Е 451i), регулятор кислотности (Е331), загустители (Е412, Е415)	5,0 - 10,0	1:8		



НАЗВАНИЕ	КОД	ХАРАКТЕРИСТИКА / СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВОДОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЭМУЛЬГАЦИЯ	СИМВОЛ
Скаймикс ЭМ1	FRUZ-0006	Бесфосфатная пищевая добавка предназначена для производства различных мясных продуктов. В производстве рубленых полуфабрикатов для уплотнения фарша и формирования мясного комочка. молочные казеиновые и сывороточные белки, животный коллагеновый белок. НЕ СОДЕРЖИТ ГМО.	5,0 - 10,0	1:8		
Эком Артфат	4W23 FRUA-06084	Функциональная пищевая добавка предназначена для изготовления искусственного шпика при производстве колбасных изделий. загуститель Е 401, регулятор кислотности Е 516, стабилизатор Е 450 iii (10-25%)	28,0			
Экомтекс Миллениум	4W25 FRUA-04269	Пищевая добавка для улучшения водосвязывающей и эмульгирующей способности фарша колбасных изделий. белок свинной, загуститель Е 1442, декстроза, клетчатка бамбуковая, загустители Е 407а, Е 415, Е 425 (макс. 2%)	27,0	1:20	1:10:10	
Эком гельфикс	4W50 FRUA-07774	Пищевая добавка-эмульгатор на основе белков и гидроколлоидов, предназначенная для улучшения водосвязывающей способности фарша колбасных изделий. загустители Е 407, Е 425, Е 466, Е 415, поваренная соль (макс. 40 %), клетчатка соевая, белок соевый, загуститель Е 1450, экстракты специй (перец чёрный)	10,0	1:25	1:20:20	
Стабилизатор Луксара BR	4W59 FRUA-08513	Пищевая добавка для улучшения водосвязывающей способности фарша при изготовлении паштетной продукции. соль Е 508, загуститель Е 407а, Е 410	7,0	1:50		
Эком супергель	4W51 FRUA-07775	Высокоэффективный препарат для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек с добавлением воды до 60 %. загустители Е 407а, Е 425 (макс. 16 %), Е 466, Е 415, Е 412, агент желирующий Е 508, декстроза	10,0	1:50	1:45:45	

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ "ЭКОМ А"



НАЗВАНИЕ	КОД	ХАРАКТЕРИСТИКА / СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ВОДОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЭМУЛЬГАЦИЯ	СИМВОЛ
Эком Трумф Актив	4W35 FRUA-03880	Добавка, служащая для производства мясных изделий, например, реструктурированных полуфабрикатов. лактоза, поваренная соль (макс. 20 %), стабилизатор Е 451	15,0			
Эком AWF фортиссимо	4W55 FRUA-01536	Пищевая добавка для улучшения консистенции колбасных изделий, полуфабрикатов, сырокопченых и сыровяленых реструктурированных изделий, ветчин и других реструктурированных продуктов из свинины, говядины, мяса птицы; в составе шприцовочных рассолов при изготовлении продуктов из свинины, говядины, мяса птицы. Улучшает консистенцию готового продукта. фермент транскляминаза, сухая молочная сыворотка (содержит лактозу), растительное масло	1,0			



БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ БАКТИЦИД

В ассортиментном перечне компании TRUMF International представлены пищевые добавки с эффектом консервации серии Бактицид. В ассортименте имеются Бактициды универсального применения, специальные защитные препараты, направленные на опасные виды патогенных микроорганизмов, таких как, *Salmonella* spp. и *Listeria monocytogenes*, препарат для обработки поверхностей мясных изделий от плесени и многое другое.

БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ БАКТИЦИД



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Бактицид VS	4W02/ C-00058	Пищевая добавка для увеличения срока годности мясных продуктов и другой пищевой продукции. Функциональность основана на действии ацетат-ионов. Продукт имеет сертификат Халяль.	стабилизатор E 262, антиокислитель E 316 (макс. 12 %), регулятор кислотности E 330, рапсовое масло, агент антислеживающий E 341 (макс. 2 %)	3,0-6,5	
Бактицид тотал	4W46/ C01653	Пищевая добавка для увеличения срока годности широкого спектра мясных продуктов и другой пищевой продукции (салатов, овощных полуфабрикатов, соусов, закусок) в соответствии с действующим законодательством. В Европейском союзе - это Регламент Комиссии (ЕС) No. 1129/2011. В состав добавки входят компоненты, содержание которых в пищевом продукте ограничено максимально допустимым уровнем.	консервант E 202 (макс. 50 %), стабилизаторы E 331, E 262, рапсовое масло, агент антислеживающий E 551 (макс. 4 %), антиокислитель E 316 (макс. 1 %)	1,5-3,0	
Бактицид листерия	4W48 FRUA-10139	Пищевая добавка на основе пробиотической культуры (<i>Pediosoccus acidilactici</i>), предназначена для увеличения срока годности пищевых продуктов, особенно упакованных в вакуумную упаковку. Не оказывает неблагоприятного воздействия на стартовые культуры в ферментированных продуктах.	глюкозный сироп, продукты жизнедеятельности пробиотической культуры, антиокислитель E 316, экстракты специй (базилик)	3,0	
Бактицид N	4W52	Пищевая добавка на основе низина, предназначена для увеличения срока годности пищевых продуктов. Применение добавки регулируется действующим законодательством страны. В Европейском союзе - это Регламент Комиссии (ЕС) No. 1129/2011.	поваренная соль (макс. 88 %), стабилизаторы E 262, E 327, консервант E 234 (макс. 3 %)	1,5-2,5	

НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Натурокс R	4W54 FRUA-04780	Натуральный антиокислитель с экстрактом розмарина, предназначенный для использования в производстве различных мясных продуктов. Особенно эффективен в производстве замороженных мясных полуфабрикатов (котлет, фрикаделек, пельменей, пиццы и др.). Сохраняет свежесть полуфабрикатов во время хранения в морозильной камере.	глюкозный сироп, антиокислитель (экстракт розмарина), агент антислеживающий Е 551	1,0	
Бактицид Фьюжн	4W63 FRUA-10485	Пищевая добавка для увеличения срока годности мясной продукции. Ингибирует рост микроорганизмов, улучшает органолептические показатели продукции, сохраняет аромат мяса и пряностей, предотвращает распространение порчи на поверхности продукции.	стабилизаторы Е 262, Е 331, антиокислители Е 301, Е 300, поваренная соль (макс. 8 %), рапсовое масло, агент антислеживающий Е 551, вкусоароматический препарат (лимон), экстракты специй (гвоздика)	5,0	





АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Использование ароматических добавок в пищевой промышленности позволяет производить различные мясные продукты с более насыщенным, ярким вкусом и ароматом, улучшая органолептические показатели. Это способствует достижению стабильного качества продукции, особенно при использовании дефростированного и низкосортного сырья. Рекомендуется использовать в производстве мясных продуктов с большой заменой мясного сырья совместно с другими смесями специй компании TRUMF International.



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Аромат салами	0A07 FRUA-02797	Вкусоароматический компонент для изготовления мясной продукции. Сохраняет мясной вкус и аромат, в определённой степени маскирует нежелательные запахи мясного сырья.	усилитель вкуса и запаха Е 621, картофельный крахмал, глюкозный сироп, вкусоароматический препарат (мясной, дым, чеснок), пищевая соль (макс. 11 %)	1,0-4,0	  
Аромат Дыма	0A09 FRUA-03569	Вкусоароматическая добавка для изготовления мясной продукции. Сильный аромат дыма, придающий продуктам вкус и аромат домашнего копчения с нежными дубовыми нотками и приятными тонами ореха гикори.	вкусоароматический препарат дыма, поваренная соль (макс. 25 %), глюкозный сироп	1,0-3,0	   
Аромат Тирольский	0A11 FRUA-03689	Ароматическая добавка для изготовления мясных продуктов, сохраняющая мясной вкус и аромат и придающая приятный выраженный запах термически обработанного мяса.	усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат: мясной, декстроза, смесь натуральных специй, сахара	1,0-2,0	 
Аромат свинины	0A14 FRUA-04082	Ароматическая добавка для изготовления различных мясных продуктов, сохраняющая приятный мясной вкус и аромат, придающая ноты печёного мяса и специй.	пищевая соль (макс. 43 %), вкусоароматический препарат: свинина жареная, глюкозный сироп, дрожжевой экстракт, усилители вкуса и запаха Е 621, Е 635, сушеные овощи (сельдерей), экстракты специй (перец черный, тмин, душистый перец)	1,0-4,0	 
Аромат Эксклюзивный говядина*	0A16 FRUA-10554	Ароматическая добавка для изготовления мясных продуктов, придает продукции насыщенный и стойкий мясной вкус и аромат.	вкусоароматический препарат (мясо), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, декстроза, глюкозный сироп	2,0	

НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Глуталин НАМ	0A17 FRUA-03741	Ароматическая смесь для изготовления различных мясных продуктов, особенно хорошо проявляет свои вкусоароматические свойства при производстве ветчин и ветчинных изделий.	усилители вкуса и запаха Е 621, Е 635, пищевая соль (макс. 31%), экстракты специй (любисток)	1,0	  
Аромат Онежский	0A19 FRUA-05649	Ароматическая добавка для изготовления мясных продуктов, полуфабрикатов, паштетов. Сохраняет мясной вкус и аромат в готовом продукте, придаёт приятный характерный аромат термически обработанного мяса.	усилитель вкуса и запаха Е 621, Е 635, декстроза, вкусоароматический препарат: мясной, глюкозный сироп, растительное масло, дрожжевой экстракт	1,0-4,0	 
Аромат копчёного мяса	0A22 FRUA-06423	Ароматическая добавка для изготовления мясных продуктов. Придаёт изделиям аромат свежего домашнего копчения с фруктово-дымчатыми и карамельными нотками.	глюкозный сироп, вкусоароматический препарат дыма, поваренная соль (макс. 12%), противокоррозионное вещество Е 551	1,0-2,0	  
Аромат GM курятина	0A30 FRUA-03302	Ароматическая добавка для изготовления мясных продуктов и различных полуфабрикатов. Сохраняет приятный мясной вкус и аромат, придаёт ноту печёного мяса.	поваренная соль (макс. 45 %), глюкозный сироп, вкусоароматический препарат (куриный), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635	2,0	  
Смесь специй для кетчупа	0A31 FRUA-03537	Смесь специй для улучшения органолептических характеристик продукции. Содержит качественные экстракты пряностей и сохраняет в продукте их натуральный вкус и аромат.	поваренная соль (макс. 45 %), глюкозный сироп, вкусоароматический препарат (куриный), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635	2,0	  
Аромат сливочный*	0A33 FRUA-08428	Ароматическая добавка для изготовления пищевых продуктов. Придаёт изделиям вкус и аромат свежих сливок.	мальтодекстрин, вкусоароматический препарат (сливки), вкусоароматическое вещество (сливки)	согласно рецептуре	

НАЗВАНИЕ	Артикул	Характеристика	Состав	Дозировка (г на 1 кг фарша)	Символ
Аромат салями А	0A42 FRUA-01003	Ароматизирующая смесь для придания приятного вкуса и аромата мясным изделиям, в определённой степени маскирует нежелательные запахи мясного сырья (МДМ, окисленный жир).	вкусоароматический препарат (мясной, дым, чеснок), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621	1,0	
Аромат шинки KI	0A43 FRUA-01005	Ароматическая смесь для производства различных мясных изделий. Придает приятный ветчинный вкус и аромат специй в готовом продукте.	усилитель вкуса и аромата Е 621, декстроза, глюкозный сироп, специи (кардамон), экстракты специй (мускатный орех, кардамон)	4,0	
Аромат печени	0A45 FRUA-09300	Ароматическая пищевая добавка для изготовления мясных продуктов, паштетов. Создает характерный приятный мясной вкус и придает паштетной продукции аромат печени.	вкусоароматический препарат, глюкозный сироп, декстроза	1,0	
Аромат салями с шнитт-луком	0A46 FRUA-09402	Вкусоароматическая пищевая добавка для изготовления мясных продуктов. Создает характерный вкус и аромат салями, придает лёгкую нотку копчения и шнитт-лука.	усилители вкуса и аромата Е 621, вкусоароматический препарат, сушёные овощи (лук), ароматизатор дыма	3,0	
Блокатор Калар	0G47 FRUA-08561	Вкусоароматическая пищевая добавка для изготовления мясных продуктов. Подавляет нежелательные привкусы и запахи мяса птицы, окисленного жира. При использовании качественного сырья усиливает восприятие свежести.	вкусоароматический препарат: лимон, горчица, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, дрожжевой экстракт, глюкозный сироп, кислоты (лимонная Е 330, уксусная Е 260), поваренная соль, сушёные овощи (чеснок), экстракты специй (кардамон, имбирь)	3,0-4,0	
Аромат сливочный	0A49 FRUA-04388	Ароматизирующая смесь для придания вкуса и аромата молока и сливок различным видам пищевой продукции.	декстроза, вкусоароматический препарат (сливки)	4,0	

НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Аромат белых грибов*	0A50 FRUA-01296	Ароматическая добавка для изготовления пищевых продуктов с заданными органолептическими характеристиками. Придает продуктам вкус и аромат грибов.	сироп глюкозы, декстроза, вкусоароматический препарат	4,0	
Аромат копчёная ветчина 120*	0A51 FRUA-10313	Ароматическая добавка для изготовления копченых продуктов с насыщенной вкусоароматической композицией.	усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, сушёные овощи (чеснок), декстроза, вкусоароматический препарат (ветчина), дрожжевой экстракт, ароматизатор дыма, экстракты специй (чеснок, мускатный орех)	5,5	
Арома Топ	0H15 FRUA-03195	Ароматизирующая смесь для придания выраженного мясного вкуса и аромата мясным изделиям. Формирует приятный выраженный запах термически обработанного мяса.	лактоза, усилитель вкуса и аромата Е 621, декстроза, поваренная соль (макс. 10 %), вкусоароматический препарат: мясной, дрожжевой экстракт	4,0	
Аромат сливок E free	0H16 FRUA-07761	Ароматизирующая смесь для придания мясным изделиям выраженного вкуса и аромата молока или сливок. Корректирует нежелательные вкусы и ароматы.	поваренная соль (макс. 29 %), декстроза, гидролизат (растительный), сухое молоко, дрожжевой экстракт, вкусоароматический препарат (молоко), экстракты специй (любисток)	5,0	
Аромат домашнего бульона	FRUA-10535	Ароматическая добавка для изготовления мясной продукции с характерным вкусом и ароматом говядины.	декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, вкусоароматический препарат (говядина)	3,0	
Аромат Пряная ветчина 120	0A52 FRUA-10314	Ароматическая добавка для придания пикантности мясным изделиям. Фомирует характерный вкусоароматический профиль готового продукта, стабилизируя качество.	усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, сушёные овощи (чеснок), декстроза, дрожжевой экстракт, специи (мускатный орех, кардамон), вкусоароматический препарат (ветчина), экстракты специй (мускатный орех, перец чёрный)	4,0 - 5,5	



ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС, ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Смеси специй компании TRUMF International обладают выразительным вкусом и ароматом, адаптированным к российским условиям. Эти продукты универсальны в использовании при производстве мясных продуктов как самостоятельные добавки, так и в различных комбинациях.

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС,
ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Краковская	OK09 FRUA-01759	Вкусоароматическая пищевая добавка для изготовления мясных продуктов с приятным мясным вкусом и ароматом и выраженными нотами чёрного перца, чеснока и душистого перца.	глюкозный сироп, усилитель вкуса и запаха Е 621, антиоксидант Е 316, декстроза, крахмал (натуральный), экстракты специй (черный перец, душистый перец, чеснок), краситель Е 120	4,0	
Одесская	OK10 FRUA-01760	Вкусоароматическая смесь специй для изготовления мясных продуктов с характерными пряностями, выраженным чесночным вкусом и ароматом и нежной мясной нотой.	глюкозный сироп, декстроза, усилитель вкуса и запаха Е 621, антиоксидант Е 316, крахмал (натуральный), экстракты специй (черный перец, душистый перец, чеснок), краситель Е 120	4,5	
Высочина	OK12 FRUA-01976	Оригинальная смесь специй для изготовления мясных продуктов с характерным чешским вкусом, выраженными нотами чеснока и чёрного перца и приятным мясным вкусом.	сушёные овощи (чеснок), антиокислитель Е 316, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный)	5,0	
Моравская	OK16 FRUA-02792	Сбалансированная смесь специй для изготовления мясных продуктов с оригинальным сочетанием чёрного перца, чеснока, тмина и нежными нотками кориандра.	глюкозный сироп, сушёные овощи (чеснок), антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи (тмин), экстракты специй (перец чёрный, тмин, кориандр, чеснок, чили)	5,0	
Турист	OK22 FRUA-02638	Гармоничная смесь специй для изготовления мясных продуктов. Придаёт мясным изделиям вкус и аромат чёрного перца, чеснока и кориандра. Подчёркивает приятный мясной вкус и аромат продукта.	глюкозный сироп, сушёные овощи (чеснок), антиокислитель Е 316, декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (черный перец, кориандр, чеснок)	5,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС,
ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Геркулес	OK24 FRUA-02793	Классическая смесь специй для изготовления мясных продуктов, с приятной вкусоароматической композицией пряностей и экстрактов пряностей, в которой преобладают чеснок, тмин и кориандр. Придаёт продуктам лёгкую пикантную нотку.	декстроза, глюкозный сироп, крахмал (натуральный), антиокислитель Е 316, регулятор кислотности Е 575, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, специи натуральные, экстракты специй (тмин, чеснок)	7,5	
Чесночная салями	OK41 FRUA-03506	Вкусоароматическая смесь специй для изготовления мясных продуктов с преобладающим вкусом и ароматом чеснока, чёрного перца, кориандра и лёгкими нотами гвоздики, тмина. Придаёт продуктам пикантную нотку.	поваренная соль (макс. 36 %), глюкозный сироп, лактоза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, чеснок, кориандр, гвоздика, чили, тмин), эмульгатор Е 433	8,0	
Рождественская	OK46 FRUA-02583	Оригинальная смесь специй для изготовления мясных продуктов с ярко выраженным букетом пряностей и экстрактов пряностей. Придаёт продуктам богатый и неповторимый вкусовой профиль.	специи (паприка сладкая, перец чёрный, тмин), декстроза, глюкозный сироп, экстракты специй (паприка, чили, розмарин, кориандр, чеснок), сушёные овощи (чеснок), усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, вкусоароматический препарат: ром	22,0	
Сосиски Мишутка	OK67 FRUA-07455	Вкусоароматическая смесь со стабилизатором цвета и набором пряностей для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек. Подчёркивает приятный мясной вкус, дополняет изделия нотками мускатного ореха, кардамона и ароматом копчения.	глюкозный сироп, вкусоароматический препарат (мясной, дыма), декстроза, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, кислота лимонная Е 330, поваренная соль, натуральные специи, экстракты специй (мускатный орех, кардамон)	6,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС, ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	Характеристика	Состав	Дозировка (г на 1 кг фарша)	Символ
Ферментированная ветчина Сицилия*	OK69 FRUA-08691	Оригинальная смесь экстрактов специй прекрасно подходит для изготовления ферментированных продуктов.	лактоза, декстроза, вкусоароматический препарат, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, антиокислитель E301, E300, экстракты специй (перец, имбирь, кориандр, чили)	11,0	
Колбаса с перцем и тмином А соло*	OK70 FVZA-09051	Сбалансированная смесь специй для изготовления широкого спектра мясных продуктов, прекрасно подходит для изготовления ферментированных продуктов.	специи (перец розовый, тмин, перец чёрный), декстроза, белок (свиной), антиокислитель E 301, усилители вкуса и аромата E 621, E 635, экстракты специй (перец чёрный, любисток, тмин, гвоздика), краситель E 120	18,0	
Колбаса Камбоцола*	OK71 FRUA-10153	Специальная смесь с экстрактами специй для изготовления мясных ферментированных деликатесов.	декстроза, вкусоароматический препарат (голубая плесень), антиокислитель E300, экстракты специй (перец чёрный, чили)	10,0	
Беловежская с/к ветчина соло*	OK72 FRUA-03511	Насыщенная смесь специй и овощей с ароматом можжевельника для производства ферментированных деликатесов.	специи (кориандр, перец черный, тимьян, лавровый лист), декстроза, сушеные овощи (чеснок, хлопья паприки), усилители вкуса и аромата E621, E635, экстракты специй (можжевельник)	9,0-20,0	
Перцовая Скиландис соло*	OK73 FRUA-10871	Оригинальная смесь специй с включениями черного перца крупного помола для изготовления широкого ассортимента мясных продуктов.	глюкозный сироп, специи (перец чёрный, кориандр), декстроза, усилитель вкуса и аромата E 621, поваренная соль (макс. 8 %), сахар, лактоза, сушёные овощи (чеснок), антиокислитель E 316, регулятор кислотности E 330, экстракты специй (перец чёрный, чеснок)	14,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС, ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/кг на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Шпикачки	OS08 FRUA-01752	Выраженная сбалансированная комбинация пряностей для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек с доминирующим вкусом и ароматом чёрного перца, мускатного ореха и чеснока.	глюкозный сироп, усилитель вкуса и запаха Е 621, антиокислитель Е 316, декстроза, крахмал (натуральный), экстракты специй (красный перец, черный перец, мускатный орех, розмарин, чеснок), краситель Е 120	4,0	
Универсал КС-1	OS25 FRUA-02456	Универсальная смесь специй для изготовления различных мясных продуктов. Смесь характеризуется выраженным вкусом и ароматом чёрного перца, чеснока, приятными нотами лаврового листа и кориандра.	глюкозный сироп, сушёные овощи (чеснок), лактоза, поваренная соль (макс. 8%), кислота лимонная Е330, вкусоароматический препарат (мясной), экстракты специй (перец чёрный, лук)	6,5	
Юниор Детская	OS48 FRUA-04323	Специальная гармоничная смесь экстрактов специй с легкими нотами мускатного цвета и чеснока без усилителей вкуса.	декстроза, антиокислитель Е 300, экстракты специй (перец чёрный, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон, кориандр, чеснок, чили)	5,0	
Сосиски Лисичка	OS51 FRUA-08611	Смесь специй для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе предназначенных для питания детей дошкольного и школьного возраста. Подходит для продуктов, вырабатываемых по ГОСТ. Смесь с нежными нотками душистого перца, кориандра и кардамона.	глюкозный сироп, антиоксидант Е 301, специи (красный перец сладкий), экстракты натуральных специй	7,0	
Нюрнбергская колбаска соло	OS53 FRUA-04554	Оригинальная смесь специй для изготовления мясных продуктов, в особенности белых колбасок для гриля. Придаёт изделиям сбалансированный вкус и аромат мускатного ореха, мускатного цвета, чёрного перца, кориандра и лёгкую пикантность.	декстроза, антиокислитель Е 316, усилители вкуса и аромата Е 621, Е 635, экстракты специй (перец чёрный, мускатный цвет, тмин, мускатный орех, кориандр, имбирь, чили)	3,0	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС,
ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА г/на 1 кг фарша	СИМВОЛ
Прима	0V47 FRUA-03848	Универсальная смесь специй для изготовления вареных колбасных изделий, мясных продуктов, с богатой вкусоароматической композицией пряностей и экстрактов пряностей, в которой доминируют чеснок, перец чёрный, мускатный орех, гвоздика.	декстроза, усилители вкуса и аромата, Е 621, Е 635, антиокислитель Е 316, сушеные овощи (сельдерей, чеснок), экстракты специй (кардамон, мускатный орех, черный перец, гвоздика, чеснок, чили), ванилиновый сахар, вкусоароматический препарат (мясной, дыма), дрожжевой экстракт, пищевая соль, краситель Е 120	6,0	
Докторская Z Соло	0V51 FRUA-08755	Классическая смесь специй для изготовления мясных изделий, вареных колбасных изделий по ГОСТ. Смесь с характерным вкусом и ароматом чёрного перца, мускатного ореха и кардамона.	глюкозный сироп, усилители вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е 301, специи (мускатный орех, кардамон), экстракты специй (перец чёрный, перец зелёный)	7,0	
Мортаделла А Соло	0V52 FRUA-08615	Сбалансированная смесь специй для изготовления различной мясной продукции. Подчёркивает приятный мясной вкус продукта, дополняя нотками имбиря, чёрного и зелёного перца и чеснока.	усилители вкуса и аромата Е621, поваренная соль(макс.25%), антиокислитель Е301, декстроза, специи (имбирь),сушёные овощи (чеснок), экстракты специй (перец чёрный, перец зелёный)	5,0	
Концентрат перца	0E30 FRUA-02488	Концентрированный экстракт черного перца, используемый в производстве различных мясных продуктов, придающий характерный вкус и аромат.	декстроза, экстракты специй (черный перец)	1,0	
Эмульсия чили	0E35 FRUA-03538	Универсальная эмульсия для изготовления различных мясных продуктов. Содержит качественный экстракт чили и придаёт продуктам пикантный вкус.	вода, экстракты специй (перца чили), эмульгаторы Е 433, Е 472с, крахмал (модифицированный Е 1422), кислота (Е 260), консервант Е 202	0,2	

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС, ДРУГИХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Эмульсия чеснока	0Е36 FRUA-03536	Эмульсия для изготовления пищевых продуктов. Содержит качественный экстракт чеснока. Формирует в готовом продукте приятный чесночный вкус и аромат.	вода, сушёные овощи (чеснок), эмульгатор Е 472с, загуститель Е 1422, экстракты специй (чеснок), регулятор кислотности Е 260, консерванты Е 211, Е 202	0,2	
Мустардушка*	0Е40 FRUA-09333	Эмульсия для изготовления пищевых продуктов с ароматом горчицы для придания свежести мясным продуктам вареной группы.	вкусоароматический препарат вода, рапсовое масло, эмульгатор Е 433, ароматизатор дыма, уксус -, загуститель Е 415, консервант Е 211, Е 202	1,0	





КРАСИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



НАЗВАНИЕ	Артикул	ХАРАКТЕРИСТИКА	СОСТАВ	ДОЗИРОВКА (г на 1 кг фарша)	СИМВОЛ
Краситель красная шапочка	0G42 FRUA-07940	Пищевая добавка для придания стабильного цвета мясным изделиям на основе экстракта красных овощей. Не содержит ингредиенты с "Е" индексом.	глюкозный сироп, экстракт красных овощей	1,0	
Колор Инъекта R	2I30 FRUA-07363	Пищевая добавка для придания цвета мясным изделиям на основе природных красителей. Стабилизирует и улучшает цвет мясных продуктов.	декстроза, гемоглобин крови, агент антислеживающий Е 551 (макс. 1%), краситель Е 120 (макс. 1%)	10,0	
Кармин	4C15 FRUA-00053	Пищевая добавка для придания розовато-красного цвета мясным изделиям. Создает естественный и устойчивый цвет готового мясного продукта.	глюкозный сироп, краситель Е 120	1,0	
Трумф Колор	4C16 FRUA-01364	Универсальная водорастворимая пищевая добавка для придания розовато-красного цвета мясным изделиям.	поваренная соль (макс. 90 %), краситель Е 124	0,3 - 0,5	



ЗАМЕЧАНИЕ



ЗАМЕЧАНИЕ



ЗАМЕЧАНИЕ



ЗАМЕЧАНИЕ



ЗАМЕЧАНИЕ





SPICES
AND SPICE MIXTURES
FOR PROFESSIONALS

ООО «ТРУМФ ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

117534, Г. МОСКВА, УЛ. АКАДЕМИКА ЯНГЕЛЯ, Д. 3

ТЕЛ./ ФАКС: +7 495 642 89 56

E-MAIL: RUSSIA@TRUMF.CZ, COMMERCE@TRUMF.RU

WWW.TRUMF.CZ
