



<i>Основной перечень товара</i>	<i>Изм.</i>
<i>Крахмал картофельный - Ререес, производство Польша (25 кг/мешок),</i>	<i>кг</i>
<i>Сухое цельное молоко, 26% жир, (Республика Беларусь)</i>	<i>кг</i>
<i>Сухое обезжиренное молоко, 1,5% жир (Республика Беларусь)</i>	<i>кг</i>
<i>Лактат натрия (Пурасал S)</i>	<i>кг</i>
<i>Альбумин (порошок гемоглобина)</i>	<i>кг</i>
<i>Порошок яичный (меланж)</i>	<i>кг</i>
<i>Целлюлозные сосисочные оболочки Ножакс</i>	<i>м</i>
<i>Полиамидные сосисочные оболочки, Поли Пак (проницаемые, непроницаемые)</i>	<i>м</i>
<i>Съедобная сосисочная оболочка «Кутизин» (ø22-40)</i>	<i>м</i>
<i>Натуральные оболочки (баранья и свиная черева, синюги бараньи)</i>	<i>пуч.</i>
<i>Вакуумные пакеты (размеры, толщина в ассортименте)</i>	<i>шт.</i>
<i>Термоусадочные пакеты (размеры, толщина в ассортименте)</i>	<i>шт.</i>
<i>Пленка для термоформера (нижняя, верхняя)</i>	<i>м, кг</i>
<i>Комплексные смеси для производства мясопродуктов фирмы Дена-Трейд (Россия)</i>	<i>кг</i>
<i>Комплексные смеси для производства мясопродуктов фирмы Белстар (Россия)</i>	<i>кг</i>
<i>Комплексные смеси для производства мясопродуктов фирм Lihel и Six (Финляндия)</i>	<i>кг, л</i>
<i>Комплексные смеси для производства мясопродуктов фирмы WIBERG</i>	<i>кг</i>

Номенклатура на натуральную оболочку

<i>Наименование оболочки</i>	<i>Калибр</i>	<i>Единица измерения</i>
<i>Черева баранья</i>	<i>к. 18/20 А</i>	<i>Пучок</i>
<i>Черева баранья</i>	<i>к. 20/22 А</i>	<i>Пучок</i>
<i>Черева баранья</i>	<i>к. 22/24 А</i>	<i>Пучок</i>
<i>Черева баранья</i>	<i>к. 24/26 А</i>	<i>Пучок</i>
<i>Синюга баранья</i>	<i>к. 70/+ А</i>	<i>Штука</i>
<i>Синюга баранья</i>	<i>к. 80/+ А</i>	<i>Штука</i>
<i>Черева свиная</i>	<i>к. 36/38 А</i>	<i>Пучок</i>



Пищевые красители для производства мясопродуктов

<i>Арт. номер</i>	<i>Наименование продукции</i>	<i>Краткое описание, состав</i>	<i>Норма расхода, г/кг</i>
03009	ЭкоБленд	<i>Декстроза, натуральные красители E 150 d, E 120. Универсальный краситель для сосисок, сарделек, вареных, п/к и в/к колбас</i>	<i>45-180 г/100кг</i>
030001	ЭкоБленд (Хлорофилл)	<i>Вода, натуральный пищевой краситель E 141, диспергирующий агент E 1520 (для окрашивания теста)</i>	<i>1-8 г/100 кг</i>
01037	Аннато Экстракт	<i>Вода, натуральный краситель E 160в, регулятор кислотности E 525, пищевой эмульгатор E 433. (Придает продукту оранжево-коричневые оттенки, в зависимости от концентрации)</i>	<i>2,8%</i>
021370	Кармина Экстракт	<i>Декстроза, соль поваренная пищевая, натуральный краситель E 120 (Натуральный пищевой водорастворимый краситель. Придает продукту от розового до красного оттенка.)</i>	<i>2,8%</i>
WS0001	Биолин Ред	<i>Кармин E120 придает нежно- розовый оттенок продукту. Используется для вареных колбасных изделий</i>	<i>40-150 г/100кг</i>
WS0302	Биолин Браун	<i>Кармин E 120 придает красно-фиолетовый оттенок. Используется для п/к и к/в колбасных изделий.</i>	<i>От 10до 150г/100кг</i>
WS0099	Аннато Био	<i>Аннато E 160в. Для окрашивания натуральной оболочки. Окраска деликатесной и куриной продукции, придает естественный цвет копчения.</i>	<i>2,8%</i>



ДЕНА-ТРЕЙД

Функциональные пищевые добавки			
013-0	Демис	Средство для размягчения коллагеновой ткани	В соответствии с рекомендациями
003-0	Денгель В5V	Комплексный эмульгатор-стабилизатор для фаршей и белково-жировых эмульсий	В соответствии с рекомендациями
028-0	Кольмикс Фреш	Антиоксидант-освежитель для мясных продуктов, рассолов и эмульсий	В соответствии с рекомендациями
133-0	Кольмикс Арома	Антиоксидант-освежитель с экстрактами пряностей для мясных продуктов, рассолов и эмульсий	В соответствии с рекомендациями
029-4	Кондор	Бесфосфатная функциональная смесь для предпосола и размягчения мышечной ткани с ароматом говядины	В соответствии с рекомендациями
Вкусоароматические пищевые добавки			
063-0	Арома Ветчинная	Для придания мясопродуктам аромата ветчинных изделий	0,1-0,3 кг на 100 кг фарша
253-0	Арома Молоко	Для придания мясопродуктам аромата молока	0,2-0,3 кг на 100 кг
102-0	Микс Шашлычный Пикантный	Смесь специй для обсыпки кур с чесноком, пажитником, кориандром, перцем, луком, паприкой	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
405-0	"Д-М" ФС "Докторская"	Смесь специй для колбасы "Докторская" с мускатным направлением	850 гр. на 100 кг сырья
406-0	"Д-М" ФС №4	Смесь специй для колбасы "Молочная", для сосисок "Молочные", "Сливочные", "Русские" с содержанием перца душистого, перца черного и мускатного ореха	850-900 гр. на 100 кг сырья
402-0	"Д-М" ВС №1	Смесь специй для колбас "Любительская", "Телячья", "Столичная" с содержанием перца черного и кардамона	400 гр. На 100 кг сырья
403-0	"Д-М" ФС №1	Смесь специй для колбас "Любительская", "Телячья", "Столичная" с содержанием перца черного и кардамона	750 гр. На 100 кг сырья
401-0	"Д-М" ФСЧ №5	Смесь специй для сарделек: "Говяжьи", "Обыкновенные" с содержанием перца черного или белого, кориандра, чеснока	1050 гр. На 100 кг сырья
410-0	"Д-М" ФСЧ "Русская"	Смесь специй для колбасы "Русская" с содержанием перца черного или белого, кардамона или мускатного ореха, чеснока	860 гр. На 100 кг сырья
407-1	"Д-М" ФС "Говяжья"	Смесь специй для колбасы "Говяжья" с содержанием перца черного или белого, мускатного ореха или кардамона	750 гр. На 100 кг сырья
415-0	КСЧ Дена Краковская	Смесь специй для колбасы "Краковская" с содержанием перца черного, чеснок и мускатного ореха	800-1000 гр. На 100 кг сырья
416-0	"Д-М" ФСЧ "Сосиски говяжьи"	Комби-смесь специй для сосисок "Говяжьих" на основе чеснока, перца черного и красного	1075 гр. На 100 кг сырья



423-0	Дена КС "Московская" с экстрактом мускатного ореха	Смесь специй для варено-копченых колбас	800-1000 гр. На 100 кг сырья
422-0	Дена КС "Сервелат" с экстрактом мускатного ореха	Смесь специй для варено-копченых колбас	800-1000 гр. На 100 кг сырья
Пищевые добавки смеси специй			
118-0	Арома Комби Докторская	Комби-смесь с мускатным орехом или кардамоном	0,7-1,0кг на 100 кг фарша
119-0	Арома Комби Имбирная	Комби-смесь с черным перцем, имбирем, кардамоном, мускатным орехом для варенных, полукопченых колбас	0,7-1,0кг на 100 кг фарша
123-0	Арома Комби Молочная	Комби-смесь с выраженным мускатно-молочным вкусом	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
124-0	Арома Комби Мускатная	Комби-смесь, пригодная для выработки колбас типа "Молочная" широкого ценового диапазона с выраженным мускатно-перечным вкусом	0,7-1,0кг на 100 кг фарша
125-1	Арома Комби Сардельки	Комби-смесь для сарделек и шпикачек с натуральными экстрактами мускатного ореха	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
127-0	Арома Комби Сосиски пикантные	Смесь специй для недорогих колбасных изделий, в первую очередь сарделек и сосисок, производимых с большими заменами	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
128-1	Арома Комби Телячья	Комби-смесь с тмином, чесноком, красным перцем, пажитником	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
129-1	Арома Комби Чайная	Смесь специй для недорогих колбасных изделий типа "Чайная", мускатно-тминной направленности	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
130-0	Арома Комби Столичная	Комби смесь с перцем черным, перцем душистым, мускатным орехом для варенных колбасных изделий типа "Сосисок молочных" "Молочной"	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
130-1	Арома Комби Столичная	Комби смесь с перцем черным, перцем душистым, мускатным орехом для варенных колбасных изделий типа "Сосисок молочных" "Молочной"	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
066-0	Арома Пикантная европейская	Для придания мясопродуктам аромата	0,7-1,0кг на 100 кг фарша
131-9	Арома Комби Пикантная говяжья	Смесь специй для недорогих колбас, производимых с большими заменами	0,7-1,0кг на 100 кг фарша
142-0	Арома Комби Мюнхенская	Комби-смесь с экстрактами красного перца, укропа, базилика, паприки, чеснока	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
145-0	Арома Комби Баварская	Комби-смесь с пажитником, экстрактами имбиря, тмина, базилика, красного перца, чеснока	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
146-0	Арома Комби Купеческая	Комби-смесь с экстрактами красного перца, имбиря, чеснока	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
158-0	Арома Комби Ганноверская	Комби-смесь со вкусом перца, имбиря, тимьяна чеснока, дыма	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша



160-0	Аромикс Саксонская	Комби-смесь для вареных сосисок, сарделек, колбас с паприкой, имбирем, тмином и чесноком	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
005-0	Дем Винер	Комби-смесь для вареных колбас, сосисок, сарделек с имбирем, кориандром и чесноком	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
006-0	Дем Докторская	Комби-смесь для колбас типа "Докторская" с выраженным ароматом кардамона	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
007-1	Дем Любительская	Комби-смесь для колбас типа "Докторская" с мягким ароматом кардамона и мускатного ореха	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
008-0	Дем Молочная	Комби-смесь с мускатным ароматом для колбас, сосисок типа "Молочные"	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
008-2	Дем Молочная	Комби-смесь с интенсивным мускатным ароматом для колбас, сосисок типа "Молочные" в том числе с заменами сырья, увеличенным выходом с использованием полиамидных оболочек	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
008-3	Дем Молочная	Комби-смесь с мускатным ароматом для колбас	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
009-0	Дем Прима	Комби-смесь для колбас, сосисок, сарделек с нотами мускатного ореха, кардамона, чеснока	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
010-0	Дем Русская	Комби-смесь для вареных продуктов со шпигом с ароматом мускатного ореха, кардамона, чеснока	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
011-0	Дем Телячья	Комби-смесь с кардамоном, мускатом, черным перцем для структурных колбас с заменами сырья	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
012-0	Дем Эстонская	Комби-смесь с черным и ямайским перцами, чесноком для колбас, сарделек, шпикачек с большим содержанием жирной свинины	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
014-0	Дем Гурман	Комби-смесь с черным и душистым перцем, тмином, имбирем для рубленых п/фабрикатов	0,5-0,8 кг на 100 кг фарша
015-0	Дена Краковская	Смесь специй с кардамоном, мускатом, имбирем, чесноком для п/к, в/к	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
015-1	Дена Краковская	Вкусо-ароматическая добавка на основе натуральных экстрактов для колбас типа "Краковская"	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
016-0	Дена Московская	Смесь специй с кардамоном, мускатным орехом, черным перцем для варено-копченых колбас	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
017-0	Дена Одесская	Смесь специй с чесноком, черным и душистым перцем для колбас типа "Одесская" с вкусом чеснока, мускатного ореха, черного перца	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
018-0	Дена Охотничья	Смесь специй с черным, душистым перцем, тмином, мускатом для колбас, аналогичных "Охотничьим", "Пражским", "Венским"	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
019-0	Дем Пожарская	Комби-смесь с душистым и красным перцем, майораном для рубленых п/фабрикатов	0,5-0,8 кг на 100 кг фарша
020-0	Дем Пряная	Вкусо-ароматическая добавка с натуральными специями для пельменей	0,8 кг на 100 кг фарша
020-1	Дем Пряная	Вкусо-ароматическая добавка с натуральными специями для пельменей	0,8 кг на 100 кг фарша
020-2	Дем Пряная	Вкусо-ароматическая добавка с натуральными специями для пельменей	0,8 кг на 100 кг фарша



021-0	Дена Салями	Смесь специй для недорогих варено-копченых колбас с ароматом паприки, имбиря, черного перца	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
022-0	Дена Сервелат	Смесь специй с черным и красным перцем, чесноком для недорогих колбас сервелатной группы	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
023-0	Дем Татарская	Комби-смесь с черным и душистым перцем, чесноком, чили	0,5-0,8 кг на 100 кг фарша
023-1	Дем Татарская	Комби-смесь с фосфатами, чесноком, кориандром, красным перцем,	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
031-0	Дем Польская паштетная	Вкусо-ароматическая добавка для паштетов	0,5-0,8 кг на 100 кг фаршемассы
034-0	Дем Чикен	Комби-смесь с чили, горчицей, имбирем, шамбалой для колбасных продуктов с использованием мяса птицы	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
036-0	Дем Чесночная	Комби-смесь с чесноком, горчицей, пажитником для колбасных продуктов с использованием мяса птицы	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
036-1	Дем Чесночная	Комби-смесь для полуфабрикатов с яркой чесночной нотой	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
036-4	Дем Чесночная	Комби-смесь для полуфабрикатов с яркой чесночной нотой	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
037-0	Дем Коктейль	Комби-смесь с имбирем, мускатным орехом, кардамоном для колбас, сосисок	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
038-0	Дем Армавирская	Смесь специй для колбас типа "Армавирская" с выраженным вкусом чеснока, ямайского и черного перца и ароматом дыма	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
038-1	Дем Армавирская	Смесь специй для колбас типа "Армавирская" с выраженным вкусом чеснока, ямайского и черного перца	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
042-0	Дена Котлеты Аппетитные	Смесь специй: кориандр, красный перец, чеснок, укроп, аромат мяса	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
047-0	Дена Альпийская	Острая смесь специй для колбасных изделий на основе красного перца чили, ченока и имбиря	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
051-0	Дем Зернистая	Смесь специй для колбас с большими заменами мясосырья	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
053-2	Дем Оригинальная	Смесь для придания продуктам вкуса грибов	В соответствии с рекомендациями
054-0	Дем Особая Московская	Смесь специй с ароматам муската, кардамона, коньяка для колбас без замен мясного сырья	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
055-0	Дем Салями Венгерская	Смесь специй с классическим ароматом салями (для изделий типа "салями финская"). Не содержит ГДЛ.	0,7-0,8 кг на 100 кг фарша
055-1	Дем Салями Венгерская	Смесь специй с классическим ароматом салями (для изделий "салями финская"). Не содержит ГДЛ.	0,7-0,8 кг на 100 кг фарша
057-0	Дем Сервелат Испанский	Смесь специй с красным вином для п/к, в/к, с\к сервелатной группы	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
058-0	Дем Брауншвейгская	Смесь специй с ароматом черного перца, кардамона, коньяка для копченых колбас	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
178-0	Дем Подольская	Комби-смесь с содержанием чеснока, кориандра, красного перца, лука, имбиря, укропа для полуфабрикатов, зельцев, ливерных колбас, паштетов	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша



172-0	Дена Тосканская	Вкусо-ароматическая смесь с чесноком, корицей, мускатным орехом, красным перцем	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
300-0	Демаром Комби Русская	Комби-смесь с содержанием чеснока, красного перца, кумина	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
301-0	Демаром Комби Чикен	Пряная комби-смесь для колбасных продуктов с использованием мяса птицы	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
301-0	Демаром Комби Чикен	Комби-смесь с содержанием чеснока, пажитником и красного перца	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
303-0	Демаром Королевская	Комби-смесь для вареных продуктов со шпигом с ароматом мускатного ореха, кардамона, чеснока	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
304-0	Демаром Уральская	Комби-смесь для колбас с большой заменой	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
304-2	Демаром Уральская	Комби-смесь для колбас с большой заменой	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
305-0	Демаром Докторская Премиум	Комби-смесь с мускатным орехом, кориандром, черным перцем	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
306-0	Демаром Молочная Премиум	Комби-смесь с мускатным орехом, душистым, черным перцем для колбас аналогичных "Молочной"	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
310-0	Демаром Шпикачки	Комби-смесь с черным перцем, имбирем, кардамоном, чесноком	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
313-0	Демаром Краснодарская	Комби-смесь с экстарктом лука, черным перцем, имбирем, кардамоном, чесноком для колбасных изделий, в том числе сырых	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
314-0	Демаром Польская	Комби смесь для ливерных колбас, зельцев с чесноком, кориандром, тмином, имбирем, луком	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
315-0	Демаром Праздничная	Комби-смесь с перцем красным, черным, имбирем, чесноком, тимьяном	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
317-0	Демаром Финская	Смесь специй с классическим ароматом салами (для изделий типа "салами финская"). Содержит ГДЛ.	1,3-1,6 кг на 100 кг фарша
008-0	Дем Молочная	Комби-смесь с мускатным ароматом для колбас, сосисок типа "Молочные"	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
317-0	Демаром Финская	Вкусо-ароматическая добавка для паштетов с ароматом черного перца, мускатного ореха, кардамона	0,8 кг на 100 кг фаршемассы
394-0	Демаром Немецкая	Смесь специй а ароматом мяса, тмина, перца	0,7-1,0 кг на 100 кг фарша
017-0	Дена Одесская	Смесь специй с чесноком, черным и душистым перцем для колбас типа "Одесская" с вкусом чеснока, мускатного ореха, черного перца	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
010-0	Дем Русская	Комби-смесь с перцем черным, кориандром, чесноком, тмином	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
007-1	Дем Любительская	Комби-смесь для колбас типа "Докторская" с мягким ароматом кардамона и мускатного ореха	0,8-1,0 кг на 100 кг фарша
Пищевые смеси для зельцев, холодцов			
360-0	Демаром Заливное Говяжье	Для производства зельцев, холодца, мясопродуктов в желе	В соответствии с рекомендациями
395-0	Демаром Зельц Русский	Для производства зельцев, холодца, мясопродуктов в желе	В соответствии с рекомендациями



Пищевые смеси для пельменей			
296-0	<i>Арома Пельмени Куриные</i>	<i>Вкусо-ароматическая добавка для пельменей (чеснок, кориандр, имбирь, тмин)</i>	<i>0,8-1,0 кг на 100 кг фарша</i>
297-0	<i>Арома Пельмени Сибирские</i>	<i>Вкусо-ароматическая добавка для пельменей (чеснок, кориандр, имбирь, тмин)</i>	<i>0,8-1,0 кг на 100 кг фарша</i>
297-0	<i>Арома Пельмени Сибирские</i>	<i>Комби-смесь с натуральными специями для рубленых п/фабрикатов</i>	<i>0,5-0,8 кг на 100 кг фарша</i>
Пищевые красители			
030-0	<i>Денаколор</i>	<i>Жидкий пищевой краситель для колбасных изделий</i>	<i>в соответствии с рекомендациями</i>

Пищевые добавки фирмы «АврораТех» г. Санкт-Петербург

<i>Арт. номер</i>	<i>Наименование продукции</i>	<i>Краткое описание</i>	<i>Норма расхода, г/кг</i>
000101	<i>Иньект Микс 130</i>	<i>Рассол для шприцевания цельномышечных изделий до 30%</i>	<i>3,5 кг/100л</i>
0001011	<i>Иньект Микс 130</i>	<i>Рассол для шприцевания цельномышечных изделий до 30%</i>	<i>3,5 кг/100л</i>
0001012	<i>Иньект Микс 130</i>	<i>Рассол для шприцевания цельномышечных изделий до 30%</i>	<i>3,5 кг/100л</i>
000102	<i>Прогресс Эмультоп</i>	<i>Стабилизатор на основе молочных белков для вареных колбас</i>	<i>1-3 % к массе фарша</i>
000103	<i>ПродФикс 100</i>	<i>Смесь для производства полуфабрикатов</i>	<i>До 30% в виде Эмульсии: 1(продфикс100)-2(масло)-7(вода)</i>
000104	<i>Ветчинная</i>	<i>Смесь для производства ветчин</i>	<i>7кг/100кг массы</i>
000105	<i>Смесь деликатес</i>	<i>Рассол для шприцевания цельномышечных продуктов</i>	<i>5кг/100л</i>
000107	<i>Прогресс Гель 100</i>	<i>Эмульгатор-стабилизатор на альгинатной основе для изготовления имитационного шпика</i>	<i>Пропорции для приготовления шпика: 1(часть Прогресс гел 100):10 (жир сырье, раст. Масло):25 (вода)</i>
000108	<i>Прогресс Эмульгель</i>	<i>Для изготовления рубленых полуфабрикатов, вареных, полукопченых колбасных изделий</i>	<i>1-3кг/100 кг фарша</i>
000109	<i>Продфикс 150</i>	<i>Применяется для связывания воды и жира 1:30:30 (до 1:50:50) и прямой гидратации до 1:15 (прочность геля 320 г/см²)</i>	<i>До 1,5% от массы фарша</i>
000111	<i>Прогресс Гель 200</i>	<i>Смесь на основе молочных белков и загустителей. Применяется при изготовлении вареных колбасных изделий</i>	<i>1-3 кг на 100 кг. фарша</i>
000113	<i>Прогресс Шашлык комби</i>	<i>Функциональная смесь для производства шашлыка</i>	<i>4 кг на 100 л рассола</i>



000114	<i>Эко Люкс</i>	<i>Натуральный стабилизатор на основе яичного белка для вареных колбасных изделий</i>	<i>1-3 кг к массе фарша</i>
000116	<i>Прогресс Фреш</i>	<i>Консервант для всех видов мясных продуктов</i>	<i>2-5г/кг фарша</i>
000121	<i>Люкс Гель</i>	<i>Молочно-белковый стабилизатор всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов</i>	<i>3 кг на 100 кг фарша</i>
000122	<i>Эмуль Люкс</i>	<i>Молочно-белковый стабилизатор для всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов. Можно использовать на высише сорта</i>	<i>3 кг. на 100 фарша</i>
000123	<i>Прогресс Фреш</i>	<i>Консервант для всех видов мясных продуктов</i>	<i>2-5 г/кг фарша</i>
001261	<i>ПродФикс 200</i>	<i>Функциональная смесь клетчаток, применяется для дополнительного уплотнения колбас и полуфабрикатов</i>	<i>До 1% в сухом виде не на жирное сырье</i>
000130	<i>Эмуль Топ</i>	<i>Эмульгатор для связывания воды и жира 1:30:30 (до 1:50:50) . для изготовления эмульсий из куриной кожи в пропорции 1 часть смеси: 40 частей куриной кожи: 50 частей вода/лед.</i>	<i>До 1,5 % в сухом виде</i>
000133	<i>Прогресс Инъект Комби</i>	<i>Функциональная смесь на основе цитратов, для инъектирования и массажирувания кусковых полуфабрикатов из мяса свинины и птицы. Рекомендуемый процент выхода – 30%</i>	<i>2,5 кг/100 л. рассола</i>
000135	<i>РН Гель Комби</i>	<i>Функциональная смесь для предотвращения окислительных процессов мяса и мясопродуктов, а также устранения поверхностного «загара»,</i>	<i>5 кг./100л.</i>
000138	<i>Прогресс Колор</i>	<i>Смесь для предотвращения окислительных процессов, увеличения сроков годности для всех типов мясных продуктов</i>	<i>2-5 г/кг.</i>
000141	<i>Продфос 200</i>	<i>Функциональная смесь для эмульсионных продуктов и полуфабрикатов, употребляемых в горячем виде и/или подвергающихся повторному разогреву</i>	<i>До 15% в виде готовой эмульсии 1:20 (вода): 3 (жир); в сухом виде 0,3-1%</i>
000152	<i>Инъект БИФ Комби</i>	<i>Рассол для шприцевания охлажденных, крупнокусковых полуфабрикатов с выходом до 20%</i>	<i>6,5 кг/100 л.</i>
000156	<i>Эмуль Стаб</i>	<i>Смесь для связывания воды и жира 1:10:10. Применяется для дополнительного уплотнения продуктов.</i>	<i>4-6 гр/кг фарша</i>
000207	<i>Желатин Микс</i>	<i>Смесь на основе свиного желатина для приготовления студней и заливных. Придает продукту перечное направление вкуса</i>	<i>1 кг на 10 литров</i>
000215	<i>Инъект Микс 200</i>	<i>Пеногаситель для рассольных систем</i>	<i>0,1-0,2% к массе рассола</i>
000507	<i>Прогресс Ветчина Комби</i>	<i>Смесь на основе свиного желатина для приготовления студней и заливных. Придает продукту аромат свинины</i>	<i>1 кг на 10 литров</i>
002301	<i>Чипсы Прогресс</i>	<i>Функциональная смесь для приготовления мясных чипсов</i>	<i>6кг/100кг фарша</i>
005612	<i>Амино Лакт 40</i>	<i>Функциональная смесь на основе животного и молочного белка.</i>	<i>1-3 кг/100кг фарша</i>
300500	<i>Фарш МДМ</i>	<i>Функциональная смесь для увеличения выхода фарша птицы механической обвалки до 25 %</i>	<i>1,5 кг/100 кг. фарша</i>



Специи и пищевые добавки WIBERG для производства мясных продуктов

<i>Арт. номер</i>	<i>Наименование продукции</i>	<i>Краткое описание</i>	<i>Норма расхода, г/кг</i>
42-1754Z	Докторская комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и имбирем.	6
42-144Z	Сосиски Молочные Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом.	5
42-1143Z	Любимая Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом.	7
42-01264Z	Буренка-Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока.	4
42-3861Z	Чайная Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, чесноком и мускатным орехом.	12
124Z	Кнакер Сенатор Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и кориандром.	7,5
42-1243Z	Кнакер Сенатор Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с мускатным орехом и кориандром.	8
42-17551Z	Мускатная Комби К II	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Нежная ароматная смесь с перцем и мускатным орехом.	6,5
42-120081Z	Алладин Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, мускатным орехом и имбирем	8,5
42-120091Z	Вологодская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, мускатным орехом и имбирем	7
42-01269Z	Вкусная Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом. С красным ферментированным рисом.	6,5
42-01265Z	Сливочная Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой молока	4,5
42-1141Z	Любительская комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с кориандром, мускатным орехом и луком.	7,5
42-186ZP	Экстра Комби форте	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем и завершающей тонкой ноткой сливок.	9
42-0122CM	Экстра Комби форте	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, чесноком и мускатным орехом.	10
42-1031Z	Файне Экстра Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса с перцем, кориандром и мускатным орехом. С красным ферментированным рисом.	8



42-12761Z	Колбаса для нарезки-Комби "Ф"	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили.	10
42-01261Z	Вареная Комби Универсал	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с мускатным орехом. С красным ферментированным рисом.	7
42-1 75Z/2	Профессор Люкс № 1 Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь с перцем, мацисом и мускатным орехом.	5,8
42-103Z	Деликатесная Экстра Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с кориандром, перцем и чесноком.	7,5
42-028Z	Говяжья вареная комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, чесноком и завершающей тонкой ноткой тмина.	7
42-0182Z	Славянская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с чесноком, мускатным орехом и кориандром.	5,5
42-1555Z	Классическая Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Утонченная смесь с перцем, кардамоном и имбирем. С усиленными функциональными свойствами	10
142Z	Франкфуртер Супер Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Благородная пряная смесь с перцем, кориандром и душистым перцем.	8,5
42-1244Z	Франкфуртер Супер Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с обычным и душистым перцем и имбирем.	9
42-124Z	Франкфуртер Супер Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем, душистым перцем и имбирем.	8,5
42-14221Z	Франкфуртер Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с кориандром, мускатным орехом и душистым перцем.	7,5
42-1525Z	Франкфуртер Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, чесноком и мускатным орехом.	7
42-1421Z	Сосиски из мяса птицы Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, чесноком и имбирем.	10
42-110Z	Сардельки к завтраку Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком и завершающей тонкой ноткой чили.	12
42-12471Z	Вюрстхен Комби "Универсал 2"	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока.	6
42-17121	Франкфуртер Комби Россо 4	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с паприкой, кардамоном и чесноком.	9
42-114Z	Колбасный Хлеб Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь с кориандром, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой лука.	7,5
104	Цитрон ия	Смесь экстрактов пряностей. Утонченная смесь с перцем, имбирем и лимоном.	4
42-01801Z	Докторская Комби "РЛ"	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с кориандром и завершающей тонкой ноткой чеснока. С красным ферментированным рисом.	7,5



42-01100Z	<i>Сосиски комби "РЛ" (розовая линия)</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь чеснока, перца, кориандра и тмина с завершающим привкусом мяса на гриле.</i>	7,5
42-01601Z	<i>Сардельки Комби "РЛ" (розовая линия)</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и чесноком.</i>	7,5
42-11725Z	<i>Вареная комби 3 (розовая линия)</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с чесноком и завершающим привкусом мяса на гриле.</i>	7
42-1092Z	<i>Вареная комби 5 (розовая линия)</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с чесноком, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили.</i>	7
42-1271Z	<i>Вареная Комби Эконом I</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с имбирем, чесноком и мацисом.</i>	9
42-1272Z	<i>Вареная Комби Эконом II</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с ароматом дыма, подчеркивающая вкус мяса, с имбирем, чесноком и мускатным орехом.</i>	9
42-1273Z	<i>Вареная Комби Эконом III</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком.</i>	6
42-1274Z	<i>Вареная Комби Эконом IV</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, имбирем, чесноком и завершающим привкусом мяса на гриле.</i>	7
0239Z	<i>Венская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Нежная ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и чили.</i>	6
42-225CM	<i>Венская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Нежная ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили.</i>	6
42-225Z	<i>Венская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с перцем, тмином, чесноком и завершающей тонкой жареного лука.</i>	8
42-02391Z/1	<i>Венская Комби Г</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили.</i>	8
0222Z	<i>Брауншвейгская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с чесноком, тмином и завершающей тонкой ноткой чили.</i>	7,5
42-254Z	<i>Шварцвальдская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с чесноком, перцем и завершающей тонкой ноткой лука.</i>	7,5
0223Z	<i>Краинская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с тмином, чесноком и завершающей тонкой ноткой чили.</i>	6
282Z	<i>Тирольская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с перцем, тмином и чесноком.</i>	9
42-2602Z	<i>Московская-Комби К</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем и мускатным орехом.</i>	6
42-227Z	<i>Краковская Комби</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с тмином, перцем и чесноком.</i>	6



42-1 755Z	Мускатная-Комби К	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Нежная ароматная смесь с перцем и мускатным орехом.	6
42-2701Z	Охотничья Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, чесноком и мускатным орехом.	8
272Z	Польская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с тмином и завершающей тонкой чеснока. С перцем грубого помола.	8
42-2721Z	Польская Комби (с молотым перцем)	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с перцем, тмином и чесноком.	8
42-2724Z/2	Польская комби Г	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с тмином, кориандром и перцем.	10
42-02231 Z/L	Дюрре Комби Г	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком.	8
42-289Z	Веселый Лесоруб Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь с кориандром и перцем и тмином грубого помола.	9
42-2265Z	Казацкая Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, мускатным орехом, имбирем и завершающей тонкой ноткой можжевельника.	8
42-2020Z	Карпатская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, имбирем и чесноком.	8
42-278Z	Гусарская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пикантная смесь с перцем, тмином и чили грубого помола.	10
207Z	Туристская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком.	8
42-223Z	Домашняя Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, чесноком и тмином.	7,5
42-228/3Z	Болонская Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, кориандром и перцем.	10
42-2722Z	Бристоль Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком.	8,5
42-0240Z	Каринтия Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком.	6
42-2031Z	Варено-копченая Саями Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой тимьяна.	9
203Z	Варено-копченая Комби Рустика	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с легким ароматом дыма, тмином, чесноком и луком.	9,5
42-274Z	Копченая Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Рустикальная смесь с тмином, чесноком и завершающей ноткой майорана. С перцем грубого помола.	8,5
42-1864ZP	Варено-копченая комби 2	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, чесноком и луком.	9



42-1865ZP	Варено-копченая комби 3	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с чесноком, перцем и имбирем.	9
42-0239IZ	Сервелат Ореховый Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Нежная ароматная смесь с тонкой ореховой ноткой.	10
42-75300Z	Шашлычная Комби	Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Утонченная смесь с луком во фритюре, имбирем, чесноком и завершающей нотой тонкой ноткой лимона.	10
42-244	Смесь для колбасы с сыром	Смесь на основе экстракта специй. Яркая ароматная смесь с перцем, кориандром и мускатным орехом.	5
217	Арльбергер С	Смесь экстрактов пряностей. Насыщенная смесь с перцем, кориандром и чесноком.	5
42-5878/2	Средство для шприцевания Глобал ОФ	Средство для шприцевания с фосфатом.	2,9кг/100 л (12г/кг)
42-5878	Средство для шприцевания Глобал (+60%)	Средство для шприцевания с фосфатом и красителем.	2,9кг/100 л (12г/кг)
42-5139	Быстрый Тост 80	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука.	3,75кг/100 л
42-52123	Ветчина для тостов 50/80	Средство для шприцевания с фосфатом/цитратом и пряностями. Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука.	4,0кг/100 л
42-5147	Спектрум 80	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Насыщенная смесь с перцем и завершающей тонкой ноткой жареного лука.	5,5кг/100 л
42-5104	Средство для шприцевания Плюс 60 Комби	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с тонкой ноткой жареного лука.	4,5кг/100 л (16г/кг)
42-530	Средство для шприцевания Плюс 60 Комби 2	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Яркая ароматная смесь с чесноком.	5,8кг/100 л (22г/кг)
42-5131	Средство для шприцевания Плюс 40 Комби	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока.	7кг/100л (20г/кг)
42-581	Смесь функциональных веществ Комби KS 4060	Средство для шприцевания с фосфатом.	5кг/100л (17г/кг)
5455	Копченое мясо Комби (+10%)	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с жареным луком и тонкой ноткой чеснока.	6кг/100л
5987	РСЦ 7 Плюс Комби (+15%)	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука.	7,5кг/100 л (Юг/кг)
42-5116	Средство для шприцевания кур (+25%)	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука.	7,8кг/100 л



51-510B	Смесь пряностей для ветчины "Копченое мясо"	Смесь пряностей. Пряная смесь с любистком и чесноком.	2,0-4,0
5310	Можжевеловая ветчина Комби (+10%)	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями. Благородная пряная смесь с тонкой ноткой можжевельника.	7кг/100л (6,5г/кг)
75508	Смесь пряностей для ветчины "Русико"	Смесь экстрактов пряностей. Пряная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука.	5
42-5199	Смесь для ветчины "Гриль"	Смесь пряностей. Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с характерным вкусом мяса на гриле.	4
75509	Смесь пряностей для ветчины "Деликат"	Смесь пряностей. Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока.	3,5
42-0545	Смесь специй для ветчин и копченостей с ароматом ореха	Жидкая смесь на основе экстракта специй. Нежная ароматная смесь с тонким привкусом орехов.	5,5-6,0
6875	Биобак Классик Плюс	Стартовая и созревательная культура, быстрая	50г/100кг
	Биобак MF	Стартовая и созревательная культура, среднебыстрая	50г/100кг
6840	БИОБАК П	Стартовая и созревательная культура	50г/100кг
375	Крестьянская охотничья Каро	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком.	10
9157677	Средиземноморская салями Novaripe	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Пряная смесь с легкой ноткой лука. Выраженный дрожжевой зрелый аромат в итальянском стиле.	10,5
42-3602	Сырокопченая колбаса Комби CDN	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом.	7
9214727	Салями Альпийская Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем.	12
9214729	Салями Австрийская Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Рустиральная смесь с тмином и кориандром.	15
9214731	Салями Чесночная Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Насыщенная мясная смесь с чесноком и любистком.	13
9217789	Салями Чикен Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Насыщенная мясная смесь с чесноком.	13
9215923	ЧОРИЗО	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Пряная смесь с чили.	14
9219182	Чоризо Паприка Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Насыщенная мясная смесь с чили и паприкой	14



9217477	Салями Чесночная Плюс	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Яркая ароматная мясная смесь с чесноком.	13
9219907	Салями Европейская Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем и чесноком.	16
3975	Вестфальдская Метеден	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с перцем, дополненная пиментом и мускатом.	6
5385	Прокуро Классик	Посолочная смесь с пряностями. Насыщенная смесь с чесноком, кориандром, перцем и можжевельником грубого помола.	10
5990	РОВАК	Посолочная смесь с пряностями. Насыщенная смесь с можжевельником грубого помола и цельными зернами горчицы.	10
9224815	Салями Пряная	Вкусо-ароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Пряная смесь с чесноком, луком и ароматом говядины.	12
9208514	Роволюшн Классик Комби	Вкусо-ароматическая смесь для созревания. Пряная смесь с ароматом салями.	27
9218916	Роволюшн Рустико	Вкусо-ароматическая смесь для созревания. Рустикальная смесь с ароматом салями.	28
9146257	1 Wirure Меттвурст с луком	Вкусо-ароматическая смесь для созревания с веществами для сохранения свежести. Яркая ароматная смесь с луком, кориандром и чесноком. Долго сохраняющаяся мажущаяся консистенция.	15
42-5510	Универсальный аромат мяса BV	Аромат мяса. Яркая ароматная смесь специй усиливающая мясной вкус	1,5-2,0
42-5247	Аромапауэр Свиной	Аромат свинины. Яркая ароматная смесь специй усиливающая мясной вкус	1
42-5021	Вюрцомат лайт	Аромат сельдерея. Яркая ароматная смесь специй усиливающая вкус.	1
42-76132	Викки Плюс ОГ	Пикантная смесь специй и пряностей усиливающая вкус. Пикантный вкус с тонкой ноткой любистка.	2
75062	Мускарит Z	Экстракт специй. Мягкий ароматный вкус мускатного ореха.	по вкусу
76389	Латте	Смесь ингредиентов для создания и усиления аромата молока.	1,0-4,5
42-5001	Экстракт дыма Фумаро	Смесь специй и пряностей с интенсивным ароматом копчения.	1
42-5006	Фумаро вишнёвое дерево	Жидкая композиция ароматов дыма. Вкус дыма с фруктовой ноткой вишни.	0,5-1,5
42-5022	Корректор вкуса ММО	Смесь пряностей. Утонченная смесь со вкусом перца, лимона и мускатного ореха.	2
42-52003	ПРО-ФИТ 1:50	Комплексная функциональная добавка.	2 г/кг (1:50)
75020	ФЭТ 230 X	Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья.	6,5 г/кг (1:50:50)
75020/1	ФЭТ.230 XC	Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья.	9,5 г/кг (1:50:50)
42-50612	Эвтома кватро	Комплексная функциональная добавка.	5-10 г/кг



31-75021/1	Эмульсифаер Ойл	Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья.	1:10:10
75356/2	Экстендер Эко	Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья.	1:20:20
9213813	Эмульсифайер ВН	Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья.	1:20:20
76322	Оптимизатор ВВ	Комплексная функциональная добавка.	15-20 г/кг
9214001	Оптимизатор F	Комплексная функциональная добавка.	8-10 кг
9214002	Оптимизатор TF	Комплексная функциональная добавка для производства эмульсий для мясных начинок и качестве основы для вегетарианских продуктов.	1:02:12
9221469	Оптимизатор SK	Комплексная функциональная добавка.	3 г/кг
9220867	Оптимизатор Глобал	Комплексная функциональная добавка.	5-10 г/кг
75356	Мит Экстэндер	Комплексная функциональная добавка для производства мясных гранул и иммитационного шпика.	1:10:20
9213999	FE Визибл фэт	Комплексная функциональная добавка для производства иммитационного шпика	1:05:10
9219133	Оптимизатор SW	Комплексная функциональная добавка.	0,5-1,5 г/кг
9220868	Эмульсифаер Универсал	Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья.	1:20:20
6120	Бретфикс	Фосфатное средство для куттерования с нейтральным запахом.	3,0-5,0
6209	Лебо супер	Эмульгатор.	5
42-5351	Колуро	Краситель, устойчивый к стерелизации.	0,3-0,5
76450	БИОРЕД 200	Пищевой краситель, без индекса Е.	1,5-2,5
75367	Мит Колор Эко Плюс	Пищевой краситель, без индекса Е.	0,5-1,0
42-535	Колорадо	Пищевой краситель.	0,1 кг/100л
5580	Контрит	Цветообразователь с изысканным вкусом и легкой ноткой паприки, для предварительного посола структурного мяса для колбасных изделий.	6
42-58671	Гермекс Фит	Консервант, с легкой ноткой апельсина.	1,0-3,0
9168619	Гермекс Натур	Средство для продления сроков годности, без индекса Е.	3
9181972	Гермекс Флейвор	Средство для продления сроков годности с тонкой ноткой яблока.	2,0-3,0
9105373	Фриш Тау	Консервант.	2,00
5556	Фришекс С	Средство для продления сроков годности.	2,00
9135585	Фришекс Л	Средство для продления сроков годности.	3 г/кг (1 кг/100 л)
5105	Розанур файн	Комбинация Сахаров с изысканным, сладким вкусом и нейтральным запахом. Улучшает гидратацию, сокращает потери при термообработки, хранения готовой продукции, уменьшает синерезис изделий в вакуумной упаковке, улучшает вкус готовой продукции.	6



5151	Пуроца О Г	Сахарное вещество. Способствует процессу созревания и улучшает способность к нарезанию сырокопченых колбас, способствует окрашиванию вареных и варено-копченых колбасных изделий в коричневый цвет.	5
5830	Бон Пель Плюс	Жидкая комплексная пищевая добавка с изысканным кисловатым вкусом и ноткой красного вина.	2%
42-5831	Бон Пель П	Комплексная пищевая добавка с нейтральным запахом.	1,50%
6135	Вискофос С	Фосфатное средство.	8
42-51501	Вискофос НВ	Фосфатное средство.	10
451	Паштетия	Смесь пряностей. Благородная пряная смесь с мускатом, имбирем и завершающей тонкой ноткой гвоздики.	4
470	Фермерская/ Крестьянская	Смесь пряностей. Яркая ароматная смесь с перцем, имбирем и майораном грубого помола.	8
5890	Аспита экстра	пищевой говяжьей желатин с пряностями. Нежная ароматная смесь с перцем и чесноком на экстрактной основе.	1,5 кг/10л
48-5301	Канзас	Смесь пряностей. Пикантная смесь с паприкой, кориандром и тмином.	по вкусу
75231	Карибик стар	Смесь пряностей. Насыщенная смесь с луком и перцем.	по вкусу
5440	Пряный шпик	Декоративно-вкусовая обсыпка. Рустикальная смесь с кориандром, паприкой, тмином, перцем и завершающей тонкой ноткой чеснока. С пряностями грубого помола.	5
7430	Паприка сладкая, молотая	Смесь пряностей.	по вкусу
7467	Перец чёрный Грис	Смесь пряностей.	по вкусу
5685	Пфеффрика	Смесь пряностей. Яркая ароматная смесь с паприкой и перцем.	15,0-20,0
5925	Перец декоративный	Смесь пряностей. Пикантная смесь с перцем и паприкой.	10,0-15,0
42-5030	Пельмени с травками	Смесь пряностей. Рустикальная смесь с перцем и чили. С компонентами из трав грубого помола.	5
8621	Смесь пряностей для жареных кур	Смесь пряностей. Яркая ароматная смесь с паприкой, карри и сельдереем.	15-25
258	Колбаски для жарки Нюрнбергские	Смесь пряностей. Утонченная смесь с кориандром и ноткой имбиря, с ароматной ноткой лимона. С тюрингским майораном и тмином.	4
9177984	Дебрецинская Огненная	Смесь пряностей. Рустикальная пикантная смесь с паприкой и чили.	14
5110	Швенкбратен	Смесь пряностей. Рустикальная пикантная смесь с паприкой, чесноком и кориандром.	15-20
5639	Соль с пряностями и травами для стейков	Соль с пряностями. Пряная смесь с травами, луком и чесноком.	20-25
5217	Соль с пряностями для мяса гриль	Соль с пряностями. Рустикальная смесь, идеально подчеркивающая вкус мяса, с ноткой жареного лука.	20-25
8731	Соль со специями "Барбекю"	Соль с пряностями. Яркая ароматная смесь с паприкой.	20-25



8758UM	Смесь для гриля "Удоверзум"	Соль с пряностями. Рустикальная смесь с ноткой паприки и петрушкой.	по вкусу
5635	Чевапчичи	Смесь пряностей. Рустикальная смесь с перцем и чесноком.	6,0-8,0
42-50302	Котлеты Альпенбургер 217	Смесь пряностей. Рустикальная смесь с кориандром, перцем и чесноком.	4,0-8,0
42-50303	Котлеты Чесночные 267	Смесь пряностей. Рустикальная смесь с чесноком и кориандром.	3,0-6,0
42-50301	Котлеты Цыганские 278	Смесь пряностей. Насыщенная смесь с чили, перцем и тмином.	3,5-7,0
9177984	Дебрецинская Огненная	Смесь пряностей. Рустикальная пикантная смесь с паприкой и чили.	14
267	Чесночные палочки	Смесь пряностей. Насыщенная пряная смесь с горчицей.	7
56-86051/1	Зауербрауен смесь кислот	Комплексная смесь, кислая.	25г/220г/ 1 кг
125532	СТАБИКОН 30	Средство для шприцевания.	5,3кг/100 л
42-52005	Средство для шприцевания птицы 50%	Средство для шприцевания.	1,4кг/100 л
42-52013	Средство для шприцевания для охлажденного мяса 50 ОФ	Средство для шприцевания. Сокращает потери при жарки и гарантирует сочный конечный продукт.	1,7кг/100 л
76098	МИТСТАБ СР 50 RN	Средство для шприцевания. Сокращает потери при жарки и гарантирует сочный конечный продукт.	3,8кг/100 л
76452	Митстэб ДН Фосфатная	Средство для шприцевания. Сокращает потери при жарки и гарантирует сочный конечный продукт.	6г/кг
9198778	Митстэб С 15 Цитратная	Средство для шприцевания. Сокращает потери при жарки и гарантирует сочный конечный продукт.	18г/кг
42-8888	Основа для сухого маринада (красного)	Комплексная смесь. Нежная ароматная смесь для приготовления красной основы для маринада.	1 4/75/25 на 1кг
42-8001	Основа для йогуртового маринада	Комплексная смесь. Изысканная смесь для приготовления маринадов на основе йогурта, для комбинирования с приправами WIBERG.	120
42-8891	Грильфикс 20 "Сицилия"	Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Пряная смесь с томатом, душицей и завершающей тонкой нотой чеснока.	43
42-8894	Грильфикс 20 "По-крестьянски"	Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Пряная смесь с паприкой и томатом.	46
42-8892	Грильфикс 20 "Барбекю"	Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Пикантная смесь с привкусом дыма, с луком, паприкой и перцем.	43
42-8889	Грильфикс 20 "Мясо-гриль"	Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Яркая ароматная смесь с паприкой, с завершающей тонкой ноткой кориандра.	45
42-88882/1	Маринад Комби «Венгерский»	Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Насыщенная смесь с чесноком, перцем грубого помола и петрушкой.	80-100



42-88882	<i>Маринад Комби «Красный перец/паприка»</i>	<i>Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Насыщенная смесь с чесноком, перцем и луком.</i>	80-100
42-88883	<i>Маринад Комби «Прованский»</i>	<i>Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Насыщенная смесь с чесноком, розмарином и душицей.</i>	80-100
42-88883/1	<i>Маринад Комби «Средиземноморский»</i>	<i>Комплексная смесь со средством для сохранения свежести. Насыщенная смесь с базиликом, розмарином и чесноком, с компонентами из трав грубого помола.</i>	80-100
9183523	<i>Грильфикс Африка</i>	<i>Благородный пряный аромате кардамоном, звездиком, корицей и имбирем.</i>	40
9180404	<i>Грильфикс Будапешт</i>	<i>Насыщенно-пряный пикантный аромат с паприкой и томатом.</i>	43
9180415	<i>Грильфикс Индия</i>	<i>Насыщенный пряный аромате ноткой карри.</i>	40
9180408	<i>Грильфикс масло с травами</i>	<i>Насыщенно-пряный аромат с травами и тонкой ноткой сливочного масла.</i>	42
9193652	<i>Грильфикс перечный стейк</i>	<i>Насыщенно-пряный пикантный аромат с приятной остротой перца.</i>	43
9180413	<i>Грильфикс Сицилия</i>	<i>Насыщенно-пряный аромат с итальянскими травами и томатами.</i>	40
9223914	<i>Грильфикс Средиземноморский</i>	<i>Сухой маринад. Без индекса Е. Яркая смесь со средиземноморскими травами, чесноком и луком.</i>	25-40
9193145	<i>Грильфикс Wipire Аргентина</i>	<i>Насыщенно-пряный пикантный аромат с перцем, луком и чесноком.</i>	40
289	<i>Веселый Лесоруб</i>	<i>Смесь пряностей. Рустикальная смесь с кориандром и тмином.</i>	6
42-53	<i>Обсыпка "Атлантис"</i>	<i>Смесь пряностей. Яркая ароматная смесь с паприкой и луком.</i>	5,0-10,0
42-54	<i>Обсыпка "Прованс"</i>	<i>Смесь пряностей. Яркая ароматная смесь с базиликом, розмарином и лавандой.</i>	5,0-6,0
42-64	<i>Обсыпка "Бисмарк!" для филе рыб</i>	<i>Смесь пряностей. Насыщенная смесь с луком, можжевельником и лавровым листом.</i>	50
9221262	<i>Докторская Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с кардамоном и имбирем.</i>	10
9221303	<i>Докторская Мускат Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Утонченная смесь с мускатом и ноткой имбиря.</i>	10
9221293	<i>Любительская Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и кардамоном.</i>	8
9221300	<i>Молочная Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с мускатом и нежным ароматов молока.</i>	10
9221306	<i>Сосиски Комби Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с интенсивным ароматом мяса, с тмином и чесноком.</i>	10
9221307	<i>Сардельки Комби Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Смесь с интенсивным ароматом мяса, с кориандром и кардамоном.</i>	10



9221261	<i>Рустика Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой нотой жареного лука.</i>	10
221249	<i>Московская Эконом</i>	<i>Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета. Яркая ароматная смесь с интенсивным ароматом мяса, с перцем и семенами горчицы.</i>	10

Комплексные смеси для производства мясопродуктов ТК «BELSTAR»

Арт. номер	Наименование продукции	Краткое описание	Норма расхода, г/кг
4936	Вектан-150	<i>Вкусо-ароматическая смесь для мясных продуктов: аромат говядины, соль, сахара</i>	2-6
	Эмульмикс Мит	<i>Комплекс альгинатов для производства мясных гранул, термостабильных эмульсий, искусственного шпика, предпосола мясного сырья</i>	1:10:30
	ТОП-гель	<i>Смесь каррагинанов для производства эмульсионных колбасных изделий, а также рассолов для ветчин. Гидратация 1:60. Идеально подходит для продукции с вторичным разогревом.</i>	2-7
	КМЦ 8000	<i>Карбоксиметилцеллюлоза, вязкость 8000</i>	
	Белфос 90	<i>Фосфатная комбинация для в/к продуктов из мяса с рН 8,9</i>	0,2-0,5%
2336	Вектан-150	<i>Вкусо-ароматическая смесь для мясных продуктов : аромат курицы, соль сахара</i>	2-6г/кг
5936	Вектан-150	<i>Вкусо-ароматическая смесь для продуктов: аромат индейки, соль сахара</i>	2-6г/кг
3936	Вектан-150	<i>Вкусо-ароматическая смесь для продуктов: аромат свинины, соль, сахара</i>	2-6г/кг



Комплексные смеси для производства мясopодуkтов LIHEL и SIX (Финляндия)

Арт. номер	Наименование продукции	Краткое описание	Норма закладки
СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
130013	Сикс Эмульгопрот Экстра 30	Смесь животного и растительного белка, гидроколлоидов и эмульгаторов с ароматом мяса. Вода : жир : Сикс Эмульгопрот Экстра 30 = 1:30:30; с водой 1:25.	1,5кг/100 фарша
130010	Сикс Эмульгопрот	Смесь животного протеина, эмульгаторов и фосфатов. Гидратация 1:10.	до 3кг/100 фарша
130014	SIX – ЕМС 10	Натуральный стабилизатор. Молочная сыворотка, трансглутаминаза.	до 2кг/100 фарша
000214	Лимикс Экстра	Смесь гидроколлоидов, пшеничного белка и пищевых волокон. Для вареных 1:25, для п/к 1:15.	0,5-2кг/100 фарша
002165	Моло ГОСТ	Смесь животного и молочного протеинов и антиокислителей. Вкус и аромат молока. Гидратация 1:10.	до 3кг/100 фарша
360245	Липро Штерн	Смесь гидроколлоидов для связывания воды и жира 1:50:50 в эмульсии и для всех видов колбасных изделий в гидратированном виде 5-20%.	0,2-0,5кг/100 фарша
000724	Липро ГОСТ	Смесь животного протеина, фосфатов и антиокислителей. Гидратация 1:8.	до 3кг/100 фарша
001482	Липро ГОСТ	Бесфосфатная смесь животного протеина и антиокислителей. Гидратация 1:9.	до 3кг/100 фарша
360043	Липро-Эмульсион	Смесь животных, соевых протеинов, эмульгаторов и фосфатов. Гидратация 1:8.	до 2,8кг/100 фарша
ФОСФАТЫ И СМЕСИ ДЛЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИНЫ			
150011	Сикс-Деликатес ВВ-50	Комплексная смесь для ипpицевания до 50%.	4,5кг/100л
150012	Ветчинная	Комплексная смесь для производства рестpуктурированных ветчин с выходом до 170%.	5,75кг/100 кг мяса
150014	Иньект Чикен	Комплексная смесь для производства ветчин и ипpицевания/массирования изделий из мяса птицы.	3,5кг/100л/кг
150025	Ветчина Деликатес - 40	Комплексная смесь для производства деликатесов и рестpуктурированных ветчин с выходом до 130%, ипpицевания полуфабрикатов.	1,5кг/100 кг
150026	Иньект арома	Комплексная смесь для ипpицевания или массирования тушек птицы и окорочков до 25%.	5 кг/ 100 л
510085	Сикс-Микс Деликатес ВВ-30	Комплексная смесь для ипpицевания цельномышечных продуктов (свинина, говядина, птицы) и натуральных полуфабрикатов 25-50%.	3,5 кг/100 л
000133	Лифос X-80	Комплексная смесь для производства деликатесов и рестpуктурированных ветчин с выходом до 180%.	5кг/ 100л
360035	Лифос X- 50	Комплексная смесь для производства ветчин в оболочке до 150% и ипpицевания деликатесов до 170%.	25г/кг мяса
360061	Смесь Деликатес	Комплексная смесь для ипpицевания цельномышечных продуктов (свинина, говядина, птицы) до 150%.	4,5кг/100 л
КОМПЛЕКСНЫЕ ФОСФАТНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
105018	Комби Микс Франкфурт	Комплексная фосфатная смесь для сосисок. Кориандр, черный перец, чили, мускатный орех, паприка, чеснок, аромат мяса.	0,7кг/ 100 кг фарша



105034	Франкфуртская Комби	Комплексная фосфатная смесь для вареных и сосисок. Паприка, кориандр, мускатный орех, черный перец, белый перец, чеснок, чили.	0,8кг/ 100 кг фарша
110019	Доктор Кок	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас. Имбирь, черный перец, мускатный орех, кардамон.	0,6кг/ 100 кг фарша
110023	Молочная	Комплексная фосфатная смесь для вареных и сосисок. Черный перец, имбирь, мускатный орех, чили.	0,6кг/ 100 кг фарша
110032	Нежная	Комплексная фосфатная смесь для вареных структурных колбас. Черный перец, мускатный орех, душистый перец, лук, чеснок, кориандр, перец чили, лимон, аромат мяса.	0,8кг/ 100 кг фарша
110033	Любительская Смоки	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас. Черный перец, чили, мускатный орех, пажитник.	0,7кг/ 100 кг фарша
110067	Деликатесная Комби	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас. Черный перец, душистый перец, чили, мускатный орех.	0,6кг/ 100 кг фарша
110068	Имбирная	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас с заменой или с использованием МДМ. Чеснок, черный перец, мускатный орех, лимон, чили, имбирь.	1кг/ 100 кг фарша
110075	Мускатная	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас. Мускатный орех, молоко, кардамон.	0,6кг/ 100 кг фарша
110087	Докторская	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас типа «Докторская». Мускатный орех, молоко, кардамон, аромат мяса, аромат сливок	0,65кг / 100 кг фарша
110094	Сикс-Милки-Крим	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас. Сливки, мускатный орех, черный перец, чили.	1кг/ 100 кг фарша
110096	Сикс-Доктор-Комби	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас. Мускатный орех, молоко, кардамон, аромат мяса и сливок.	0,65кг / 100 кг фарша
110097	Сикс-Милки-Сосидж	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас высших сортов. Черный перец, чили, мускатный орех, молоко.	0,8кг/ 100 кг фарша
110146	МДМ Универсал	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас эконом или с использованием МДМ. Черный перец, сельдерей, чили, аромат дыма.	0,7кг/ 100 кг фарша
125119	Коктейль	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас эконом на основе МДМ. Горчичный порошок, мускатный орех, черный перец, имбирь, кориандр, кардамон.	0,6кг/ 100 кг фарша
125025	Сардельки Комби	Комплексная фосфатная смесь для производства сарделек из сырья различного термического состояния, в том числе МДМ. Мускатный орех, гвоздика, черный перец, душистый перец, красный перец чили, имбирь, чеснок.	0,8кг/ 100 кг фарша
400739	Сливочная	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас с большим процентом замены сырья и содержанием фарша МДМ. Обладает выраженным сливочным ароматом.	1,0 кг/100 кг фарша
510505	Сикс-Гранд	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас, сосисок, сарделек, хлебов. Горчичный порошок, мускатный орех, гвоздика, черный перец, душистый перец, имбирь, чеснок.	0,8кг/ 100 кг фарша
510605	Сикс-Суоми	Комплексная фосфатная смесь для производства вареных, сосисок, сарделек, хлебов из сырья различного термического состояния, в том числе МДМ.	0,8кг/ 100 кг фарша
000132	Докторская Комби	Комплексная фосфатная смесь для производства вареных, сосисок, сарделек, хлебов из сырья различного термического состояния, в том числе МДМ. Черный и белый перец, мускатный орех, кориандр, кардамон, аромат молока.	0,8-1,2кг/ 100 кг фарша



000209	Телячья	Комплексная фосфатная смесь для производства вареных, сосисок, сарделек, хлебов из МДМ. Черный и белый перец, имбирь, мускатный орех, лук, горчица, тмин, гвоздика.	1кг/ 100 кг фарша
007992	Молочная новая	Комплексная фосфатная смесь для производства вареных колбасных изделий. Сухие сливки, мускатный орех, имбирь, черный и белый перец, кориандр, аромат сливок.	0,9-1,2кг/ 100 кг фарша
005028	Нежная комби	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбас эконом или на основе МДМ. Мускат, имбирь, черный и белый перец, кориандр, тмин, горчица, сельдерей.	0,7кг/ 100 кг фарша
003892	Любительская	Комплексная фосфатная смесь для производства вареных, сосисок, сарделек, хлебов эконом класса. Сливки, молоко, черный перец, мускатный орех, аромат мяса, кориандр, гвоздика, кардамон.	1кг/ 100 кг фарша
360017	Эстонская	Комплексная фосфатная смесь для производства мясных хлебов с пряно-острым вкусом и выраженным ароматом специй. Белый перец, чили, мускатный орех, кардамон, тмин, кориандр, сельдерей.	1кг/ 100 кг фарша
360029	Сосиски Комби	Комплексная фосфатная смесь для вареных колбасных изделий, в т.ч. с МДМ. Белый и черный перец, мускатный орех, кориандр, тмин, чили, кардамон, сельдерей.	1кг/ 100 кг фарша
360982	Мускатная	Комплексная фосфатная смесь для вареных типа «Докторская». Мускатный орех, черный перец, кардамон, чили.	0,7кг/ 100 кг фарша
КОМПЛЕКСНЫЕ ФОСФАТНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ И ВАРЁНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
004230	Лихел Голд	Комплексная смесь для п/к и в/к со вкусом и структурой сырокопченых колбас. Имбирь, кориандр, белый перец, мускатный орех, аромат ветчины, чили	0,8-1,2кг/ 100 кг фарша
005108	Зернистая	Комплексная смесь для п/к и в/к. Черный и белый перец, чеснок, тмин, мускатный орех	0,6кг/ 100 кг фарша
110035	Калев	Комплексная смесь для п/к с крупноизмельченным черным перцем. Чеснок, лук, черный перец, мускатный орех, чили, кориандр, аромат мяса.	0,7кг/ 100 кг фарша
105022	Фаст Салями	Комплексная смесь для п/к и в/к со вкусом и структурой сырокопченых колбас. Имбирь, кориандр, мускат.	1,5кг/ 100 кг фарша
110120	Карелия	Комплексная смесь для п/к и в/к. Черный и белый перец, чеснок, имбирь, мускатный орех, кориандр, кардамон.	1кг/ 100 кг фарша
125008	Ореховый Сервелат	Комплексная смесь для п/к и в/к с пикантным вкусом и ароматом лесного ореха. Идеально подходит для колбас на основе птицы.	1кг/ 100 кг фарша
125010	Медовая	Комплексная смесь для в/к с мягким вкусом меда. Черный и белый перец, мускат, эстрагон, мед, кориандр.	1,5кг/ 100 кг фарша
125022	Брусничный Сервелат	Комплексная смесь для п/к и в/к. Черный и белый перец, мускатный орех, гвоздика, кардамон, брусника, паприка, кориандр.	1,5кг/ 100 кг фарша
110119	Ромовая	Комплексная смесь для п/к и в/к с оригинальным вкусом и ароматом рома. Ром, черный перец, чили, паприка, мускатный орех, имбирь, кардамон, лимон.	1,2кг/ 100 кг фарша
125024	Дижон	Комплексная смесь для п/к, колбасок для жарки и купат с оригинальным сочетанием горчицы «Дижон» и хрена. Горчичное семя, белый перец, чили, мускатный орех, имбирь, чеснок, лимон.	1,5кг/ 100 кг фарша



510050	Сикс-Балкан	Комплексная смесь для п/к и в/к. Горчица, чили, черный перец, мускатный орех, тмин, чеснок, имбирь, паприка.	1,2кг/ 100 кг фарша
510620	Русс-Сервелат	Комплексная смесь для п/к и в/к. Горчица, чили, черный, белый и душистый перец, мускатный орех, тмин, чеснок, имбирь, кориандр, паприка, лук, пажитник, сельдерей.	1,2кг/ 100 кг фарша
000208	Пикантная	Комплексная смесь для п/к и в/к широкого диапазона стоимости, в т.ч. с мясом птицы. Черный, белый и душистый перец, мускатный орех, паприка, кориандр, чеснок, тмин, имбирь, аромат мяса и дыма.	1,2кг/ 100 кг фарша
000212	Экстра	Комплексная смесь для п/к и в/к идеальна для изделий на основе с мяса птицы. Черный, белый и душистый перец, мускатный орех, мускат, горчица, лук, тмин, имбирь, чеснок, гвоздика, кориандр.	1кг/ 100 кг фарша
000213	Сервелат Финский	Комплексная смесь для п/к и в/к широкого диапазона стоимости, в т.ч. с мясом птицы. Черный и белый перец, мускатный орех, мускат, горчица, лук, тмин, имбирь, чеснок, чили, гвоздика, кориандр, аромат мяса.	1кг/ 100 кг фарша
000683	Сервелат Маусте	Комплексная смесь для п/к и в/к широкого диапазона стоимости, в т.ч. с мясом птицы. Белый, черный и ямайский перец, чеснок, паприка, мускатный орех, горчица, тмин, имбирь, кориандр, аромат курицы, свинины и дыма.	1кг/ 100 кг фарша
006044	Лапландия	Комплексная смесь для п/к колбас типа пепперони. Белый и черный перец, паприка мускат, имбирь, кориандр, чеснок, лук, чили.	2,0кг/ 100 кг фарша
001101	Салями Вюрст	Комплексная смесь для п/к и в/к широкого диапазона стоимости. Черный и душистый перец, имбирь, мускатный орех, лук, горчица, кориандр, сельдерей, куркума, свекла, аромат говядины.	1,5кг/ 100 кг фарша
001168	Сервелат Кремлевский	Комплексная смесь для п/к и в/к. Горчица, чили, черный перец, мускатный орех, тмин, чеснок, имбирь, коньяк	1,2кг/ 100 кг фарша
360026	Одесская	Комплексная смесь для п/к. Горчица, чили, черный перец, мускатный орех, кориандр, паприка, чеснок	1кг/ 100 кг фарша
360027	Пряная	Комплексная смесь для п/к типа «Польская», «Таллинская». Чили, кориандр, чеснок, тмин, паприка, черный перец.	0,7- 0,8кг/ 100 кг фарша
360082	Салями Классик	Комплексная смесь для в/к. Мускатный орех, имбирь, белый перец, чеснок.	1,2кг/ 100 кг фарша
360099	Сервелат Люкс	Комплексная смесь для п/к и в/к для придания насыщенного мясного аромата и оригинального вкуса пряностей. Белый перец, мускатный орех, паприка, черный перец, чили.	1,2кг/ 100 кг фарша
360249	Олимпийский Сервелат	Комплексная смесь для свиноемких в/к. Белый, черный и душистый перец, мускатный орех, кориандр, паприка, имбирь, чеснок.	1кг/ 100 кг фарша
360582	Мускатная	Комплексная смесь для в/к типа «Мускатный». Мускатный орех, белый и черный перец.	1,2кг/ 100 кг фарша
КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ БЕЗ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК С ИНДЕКСОМ «Е» ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
004332	Натур Микс 1	Смесь для вареных. Сывороточный белок, натуральные красители, мускат, белый перец, кориандр, чили, тмин, кардамон, сельдерей.	2,7кг/ 100 кг фарша
005482	Натур Микс 2	Смесь для вареных. Сывороточный белок, натуральные красители, мускат, черный перец, кардамон, имбирь.	2,7кг/ 100 кг фарша



005483	<i>Натур Микс 3</i>	<i>Смесь для вареных. Сывороточный белок, сухие сливки, натуральные красители, мускат, черный перец, мускатный орех, кардамон.</i>	<i>2,7кг/ 100 кг фарша</i>
СМЕСИ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ И ЭКСТРАКТОВ			
105014	<i>Пикантная</i>	<i>Для п/к и в/к, рубленых п/ф. Мускатный орех, черный перец, чили, чеснок, паприка.</i>	<i>0,3-0,5 кг/ 100 кг фарша</i>
105016	<i>Краковская</i>	<i>Для п/к типа «Краковской» и пельменей с выраженным вкусом чеснока.</i>	<i>0,3-0,5 кг/ 100 кг фарша</i>
105017	<i>Микс-Салями</i>	<i>Для в/к типа «Сервелат», «салями» и рубленых п/ф. Кориандр, гвоздика, тмин, черный перец, чили, чеснок, душистый перец, дым.</i>	<i>0,4-0,6кг/ 100 кг фарша</i>
110039	<i>Карелвелат</i>	<i>Смесь для п/к, в/к и с/к с оригинальным тонким перечным вкусом с нежным ароматом пряностей. Черный перец, мускатный орех, чили, чеснок, имбирь, корень любисточка, лук, душистый перец, гвоздика, аромат мяса.</i>	<i>0,8кг/ 100 кг фарша</i>
110040	<i>Альпина</i>	<i>Для с/к и в/к с выраженным перечным вкусом, с тонкой нотой мускатного ореха и имбиря. Черный и белый перец, мускатный орех, имбирь, душистый перец, кориандр, чили, мускатный цвет, лимон, салями.</i>	<i>0,6кг/ 100 кг фарша</i>
110078	<i>Финский Сервелат</i>	<i>Для в/к с заменами. Мускатный орех, горчичный порошок, мускатный цвет, имбирь, гвоздика, чеснок, белый перец.</i>	<i>1,2кг/ 100 кг фарша</i>
125019	<i>Йогуртовая</i>	<i>Для вареных высшего и I сорта с выраженным сливочным вкусом. Йогуртовый порошок, мускатный орех, белый перец, аромат сливок</i>	<i>1,2кг/ 100 кг фарша</i>
125026	<i>Эко Сикс 1</i>	<i>Смесь для п/к. Мускатный орех, мускатный цвет, черный и белый перец, гвоздика, тмин, чили, душистый перец, имбирь, лук, чеснок.</i>	<i>0,5-0,8кг/ 100 кг фарша</i>
125027	<i>Эко Сикс 4</i>	<i>Смесь для п/к. Мускатный орех, мускатный цвет, кориандр, черный и белый перец, гвоздика, паприка, чили, чеснок.</i>	<i>0,5-0,7кг/ 100 кг фарша</i>
125029	<i>Эко Сикс 5</i>	<i>Смесь для п/к. Мускатный орех, кориандр, гвоздика, чёрный перец, белый перец, чеснок, кардамон</i>	<i>0,5-0,7кг/ 100 кг фарша</i>
125028	<i>Эко Сикс 6</i>	<i>Смесь для п/к с заменами из свиной шкурки и ММО. лук, мускатный цвет, кориандр, белый перец, гвоздика, чеснок.</i>	<i>0,5-0,7кг/ 100 кг фарша</i>
510632	<i>Сикс-Салями</i>	<i>Для в/к и с/к с благородным вкусом и ароматом финской «Салями». Сыр, красное вино, ром, красное вино, салями, чили, розмарин, гвоздика, сельдерей, белый перец, горчичный порошок, лук, пажитник, мускатный орех, чеснок, паприка, кориандр, имбирь, мускатный цвет</i>	<i>0,8кг/ 100 кг фарша</i>
000129	<i>Докторская</i>	<i>Для вареных с фаршем птицы с выраженным ароматом специй. Белый перец, черный перец, мускатный орех, кориандр, кардамон.</i>	<i>0,6кг/ 100 кг фарша</i>
360136	<i>Колбаски-Гриль</i>	<i>Для п/к типа «Охотничьи колбаски», «Колбаски к пиву», «Колбаски гриль». Чили, кориандр, паприка, белый перец, тмин, паприка, черный перец, мускатный орех, сельдерей, мускатный цвет</i>	<i>0,5-0,7кг/ 100 кг фарша</i>
360064	<i>Краковская</i>	<i>Для п/к. Чили, черный перец, кориандр, мускатный орех, чеснок, горчица, кориандр.</i>	<i>0,3-0,5кг/ 100 кг фарша</i>



009369	Копченые колбаски Комби Лихел	<i>Натуральные специи: тмин, белый перец. Экстракты специй: душистый перец. Ароматизатор дыма.</i>	0,8-0,9кг/100 кг фарша
009365	Миланская Лихел	<i>Натуральные специи:горчичное семя,имбирь, чеснок,белый перец. Экстракты специй: черный перец, чили. Ароматизатор мяса.</i>	0,8-1,0кг/100 кг фарша
009368	Премьера Лихел	<i>Экстракты специй: мускатный орех, черный перец, кардамон.</i>	0,7-0,9кг/100 кг фарша
ОБСЫПКИ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ			
510304	Гриль	<i>Для тушек кур и окорочков при приготовлении в гриле и печи, как обсыпка для в/к изделий деликатесной группы (например, пастромы). Порошок красного цвета. Смесь придаёт изделию красивый золотистый цвет копчения.</i>	15-20г/ 1кг гот. продукта
360075	Грильмастер	<i>Для тушек кур и окорочков при приготовлении в гриле и печи, как обсыпка для в/к изделий деликатесной группы. Порошок ярко-красного цвета. Смесь придаёт изделию красивый золотистый цвет копчения.</i>	15-20г/ 1кг гот. продукта
360101	Гриль-Маусте	<i>Для тушек кур и окорочков при приготовлении в гриле и печи, как обсыпка для в/к изделий деликатесной группы. Порошок ярко-красного цвета. Смесь придаёт изделию красивый золотистый цвет копчения.</i>	15-20г/ 1кг гот. продукта
АРОМАТИЗАТОРЫ			
003660	Либиф Экстра	<i>Для усиления мясного вкуса и придания выразенного вкуса и аромата сливок продукту, в производстве колбасных изделий, ветчин, изделий деликатесной группы и мясных полуфабрикатов</i>	0,2-0,5кг/ 100 кг фарша
110118	Фин Арома Биф	<i>Для усиления мясного вкуса в производстве колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Кориандр чеснок лук, черный перец, чили, аромат мяса.</i>	0,3-0,7кг/ 100 кг фарша
250049	Аромат говядины	<i>Аромат говядины и экстракты специй (сельдерей, лук, горчичный порошок, куркума).</i>	0,2кг/ 100 кг фарша
250050	Аромат свинины	<i>Аромат свинины и экстракты специй (сельдерей, лук, горчичный порошок, куркума).</i>	0,2кг/ 100 кг фарша
510816	Фин Арома Биф	<i>Ароматизатор для усиления мясного вкуса и аромата в производстве колбасных изделий и мясных полуфабрикатов из фарша. Рекомендуется применять в изделиях с ММО.</i>	0,2кг/ 100 кг фарша
009254	Сухой дым	<i>Порошок коричневого цвета с сильно концентрированным ароматом копчения. Разводится 1кг на 4л воды</i>	0,2-0,5кг разведенно о на 100 кг фарша
006403	Говяжья	<i>Смесь применяется в качестве ароматизатора для усиления мясного вкуса в производстве колбасных изделий и мясных п/ф, обладает выраженным мясным ароматом.</i>	0,5-1,0кг/100 кг фарша
125009	Фреш Арома Сикс	<i>Вкусно-ароматической добавка, для всех видов колбасных изделий, рубленых п/ф с проблемным сырьем, и с использованием ММО и эмульсии из свиной шкурки.</i>	0,2-0,3кг/ 100 кг фарша
001686	Фреш Арома Микс	<i>Ароматизатор для усиления мясного вкуса и аромата в колбасных изделиях и рубленых п/ф, и деликатесной продукции с использованием ММО.</i>	0,3-0,5кг/ 100 кг фарша
360439	ЛиПорк Экстра	<i>Комплексная смесь для усиления вкуса и аромата свинины в производстве колбасных изделий и мясных п/ф из фарша, в т.ч. ММО. Паприка, чили, мускатный орех, черный перец.</i>	0,2-0,3кг/ 100 кг фарша



СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАРИНАДОВ			
003653	Маринад Кавказский	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из говядины, баранины, свинины, птицы. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
000174	Маринад Красное Вино с Тимьяном	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из говядины, баранины, оленины. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
120191	Маринад Брусничный Острый	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из говядины, баранины, оленины. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет. Придает острое послевкусие и оригинальный аромат брусники.	По рецептуре
260084	Шашлык	Вкусовая смесь для приготовления шашлыка из свинины, говядины, баранины и мяса птицы.	По рецептуре
360110	Маринад для Свинины Классик	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из свинины. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
360178	Маринад Бройлер	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из мяса птицы. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
360182	Маринад для Свинины Стандарт	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из свинины. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
360184	Маринад Чесночный	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из говядины, свинины, птицы с выраженным ароматом чеснока. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
360299	Маринад Медовый	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из свинины и птицы. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
360316	Маринад Пряно-Сливочный	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из свинины и птицы с ярким пряным ароматом трав и пикантным сливочным вкусом. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
360321	Маринад Пряный	Смесь для изготовления кусковых п/ф для запекания, жарки или гриль из свинины и птицы с ярким пряным ароматом трав. Позволяет увеличить выход, сроки годности, улучшает внешний вид, цвет.	По рецептуре
008442	Соус томатный	Используется в качестве соуса к готовым блюдам из мяса и овощей. Обладает густой консистенцией.	10-20%
007694	Соус барбекю	Темный соус с густой консистенцией, насыщенным цветом, выраженным ароматом копчения. Отлично подходит для шашлыков, колбасок и продуктов приготовленных на гриле..	10-20%
008491	Соус грибной	Белый соус с видимыми включениями сушеных грибов, обладает сливочно-грибным вкусом. Отлично сочетается с большинством блюд.	10-20%
СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ			
210070	Традиционная	Комплекс специй и ароматических добавок, позволяет улучшить вкусовые качества готовых изделий и придает мясной аромат при производстве рубленых п/ф.	0,7кг/ 100 кг фарша
210081	Фрикадельки Ароматные	Смесь для производства рубленых полуфабрикатов: фрикадельки, пельмени, котлеты и т.д.	1-1,2кг/ 100 кг фарша



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ			
005802	<i>Лифос X100</i>	<i>Комплексная смесь для приготовления рассолов, не содержит в составе пищевые добавки с индексом E</i>	<i>5кг/ 100 л рассола</i>
001854	<i>Лифос X70</i>	<i>Комплексная смесь при приготовлении рассола для шприцевания полуфабрикатов из свинины, птицы и говядины (+33%)</i>	<i>6кг/ 100 л рассола</i>
360520	<i>Лифос 30</i>	<i>Комплексная смесь при приготовлении рассола для шприцевания полуфабрикатов из свинины, птицы и говядины (+33%)</i>	<i>6кг/ 100 л рассола</i>
КОНСЕРВАНТЫ			
360522	<i>ФФ Лифин</i>	<i>Консервант, регулятор кислотности и антиоксиданты</i>	<i>0,2-0,5кг/ 100 кг</i>
003398	<i>Фреш Арома Микс</i>	<i>Консерванты, регуляторы кислотности и антиоксиданты, аромат брусники</i>	<i>0,2-0,5кг/ 100 кг</i>
КРАСИТЕЛИ			
125016	<i>Натуральный краситель</i>	<i>На основе гемоглобина. Животный белок, глюкоза, консервант, антиокислитель</i>	<i>0,05-0,15 кг/100 кг фарша</i>