СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Наименование продукции	Описание	Закладка
130013	**Сикс-Эмульгопрот экстра 30**	Смесь для связывания воды и жира, при изготовлении всех видов колбасный изделий и п/ф. Гидратация 1:25	до 1,5 кг/100 л
130010	**Сикс-Эмульгопрот**	Смесь для изготовления полукопченых и варено-копченых колбасных изделий. Гидратация 1:10	до 3 кг/100 л
130014	**Сикс ЕМС-10**	Стабилизатор на основе молочных белков с трансглютаминазой, подходит для производства всех видов колбасных изделий и рубленных полуфабрикатов.	до 2 кг/100 л
011189	**Лихел Гост**	Смесь выступает одновременно, как функциональная, так и вкусоароматическая (молочное направление). Отсутствие в составе ингредиентов с индексом «Е». Применение смеси позволит получить продукт с хорошей плотностью, молочным вкусом и ароматом.	10-20 г/кг
000214	**Лимикс Экстра**	Смесь для связывания воды при изготовлении вареных и полукопченых колбасных изделий.	0,5-2 кг/100 л
000724	**Липро-Гост**	Смесь на основе животных белков и фосфатов, применяется для производства всех видов колбас.	до 3 кг/100 л
001482	**Липро-Гост**	Смесь на основе животных белков, применяется для производства всех видов колбасных изделий	до 3 кг/100 л
360043	**Липро-Эмульсион**	Смесь животных и соевых белков, эмульгаторов и фосфатов. Применяется для производства колбасных изделий и рубленных П/Ф.	до 3 кг/100 л
002165	**Моло Гост**	Смесь животных и молочных белков, применяется для изготовления всех видов колбасных изделий.	до 3 кг/100 л
360245	**Липро-Штерн**	Смесь гидроколоидов, применяется для связывания воды и жира (1:50:50) при производства всех видов колбасных изделий, а также полуфабрикатов.	0,2-0,5%
005065	**Сикс Эмульгопрот экстра 30 Халяль**	Смесь животного и растительного белка, гидроколоидов и эмульгаторов. Применяется для связывания воды и жира (1:30:30) и гидратация до 1:25 при изготовлении всех видов колбасных изделий и п/ф.	до 1,5 кг/100 л