

# Колбаса вареная «Докторская с молоком»

Сырье и материалы	кг
Говядина 1 сорта	25
Свинина полужирная	70
Меланж	3
Молоко сухое	2
<b>Итого основного сырья</b>	<b>100</b>
Соль поваренная	2
Арт. 125016 натуральный краситель	0,06
Нитрит натрия	0,008
Арт. 110087 Докторская	1,3
Арт. 130014 «Сикс ЕМС-10»	2
Арт. 002165 «Моло Гост»	2
Вода (лед)	52

Арт. 125016 «Натуральный краситель» — краситель на основе гемоглобина. Дозировка 0,5–1,5 г/кг.

Арт. 110087 «Докторская» — комплексная смесь специй для производства вареных колбас высшего сорта. Норма закладки 6–8 г/кг.

Арт. 130014 «Сикс ЕМС-10» — эмульгатор на основе сывороточных белков. Гидратация до 1:8. Норма закладки до 2 кг на 100 кг фарша.

Арт. 002165 «Моло Гост» — эмульгатор на основе молочного белка. Гидратация до 1:10. Норма закладки до 2 кг на 100 кг фарша. 🌿



# Сосиски «Сельские»

ТУ 9213-011-45539966-2011

Арт. 000724 «Липро Гост» — эмульгатор на основе животного белка. Гидратация до 1:8. Норма закладки до 2 кг на 100 кг фарша.

Арт. 130013 «Сикс Эмульго-прот Экстра 30» — эмульгатор на основе животного, растительного белка и гидроколлоидов. Гидратация до 1:25. Норма закладки до 1,5 кг на 100 кг фарша.

Арт. 003892 «Любительская» — комплексная смесь специй для производства вареных колбасных изделий эконом класса. Норма закладки 10 г/кг. 🌿

Сырье и материалы	кг
Мясо птицы механической обвалки	80,0
Кожа птицы	20,0
<b>Итого основного сырья</b>	<b>100</b>
Арт. 000724 «Липро Гост»	2,0
Арт. 130013 «Сикс Эмульго-прот Экстра 30»	1,0
Нитритная соль 0,5%	2,0
Крахмал	2,0
Арт. 003892 «Любительская»	1,2
Вода (лед)	25

