

Сосиски «Сливочные Особые»



Сырье и основные материалы	Кол-во, кг
ММО	65
Грудка куриная	15
Кожа куриная	20
<i>Итого (сырье)</i>	<i>100</i>
Вода/лед	30
Специи и добавки	
Соль	2,0
«Аромат говядины» арт. 110118	0,4
«Натуральный краситель» арт. 125016	0,1
«Кинг» арт. 007926	2,0
Молочный белок	2,0
«Сливочная» арт. 007394	1,3

Смесь «Аромат говядины» (арт. 110118) применяется в качестве ароматизатора для усиления мясного вкуса в производстве колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Обладает выраженным мясным ароматом. Дозировка: 300–700 г на 100 кг фарша.

Смесь «Натуральный краситель» (арт. 125016) применяется при изготовлении всех видов колбасных изделий. Придает продукту естественный розовый цвет, не содержит искусственных красителей с кодом «Е» и поэтому может не указываться на этикетке; имеет низкую дозировку и экономична при использовании.

Дозировка: 50–150 г на 100 кг фарша.

Смесь «Сливочная» (арт. 007394). Комплексная смесь специй, используется для

производства дешевых колбасных изделий с высоким процентом замены сырья. Придает приятный мясной вкус с молочным оттенком. Вкусовые качества изделий одинаково хороши, как в холодном так и в горячем виде.

Норма закладки: 10 г/кг.

Смесь «Кинг» (арт. 007926) представляет собой смесь на основе растительных и молочных белков. Не содержит фосфатов и соли. Применяется при изготовлении вареных и полукопченых изделий, а также рубленых полуфабрикатов. Придает плотную упругую консистенцию готовым изделиям; исключает появление жировых отеков; исключает отдачу влаги при вакуумировании. Степень гидратации смеси от 1:8.

Дозировка: 20–30 г/кг массы.

Колбаса вареная «Оригинальная»



Смесь «Эконом МДМ» (арт. 007395). Комплексная смесь специй, используется для производства дешевых колбасных изделий с высоким процентом замены сырья. Придает приятный мясной вкус с мускатной нотой. Вкусовые качества изделий одинаково хороши, как в холодном так и в горячем виде.

Норма закладки: 10 г/кг.

Смесь «Сикс Эмульгопрот Экстра 30» (арт. 130013) представляет собой смесь животного и растительного белка, гидроколлоидов и эмульгаторов. Применяется для связывания воды и жира (до 1:30:30) и гидратация до 1:25 при изготовлении всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов. Придает плотную упругую консистенцию готовым изделиям; исключает появление жировых отеков; позволяет

увеличить выход готовой продукции.

Дозировка: 1–2% от массы.

Смесь «Сикс EMC 10» (арт. 130014) является натуральным стабилизатором и предназначена для производства всех видов колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов. Увеличивает выход за счет снижения потерь при термообработке и исключает экссудацию воды при варке, снижает риск бульонно-жировых «отеков»; предотвращает выделение влаги из продукта при вакуумировании и хранении в МГС; улучшает вкусовые и ароматические свойства готового продукта за счет содержащегося в смеси молочного белка. Отсутствие в составе смеси соевого белка, крахмала и гидроколлоидов дает возможность использовать смесь на высшие

Сырье и основные материалы	Кол-во, кг
ММО	75
Кожа индейки	25
<i>Итого (сырье)</i>	<i>100</i>
Вода/лед	25
Специи и добавки	
Соль	2,0
«Эконом МДМ» арт. 007395	1,4
«Натуральный краситель» арт. 125016	0,1
«Сикс Эмульгопрот Экстра 30»	2,0
«Сикс EMC 10» арт. 130014	1,5

сорта. Сохраняет консистенцию продукта и исключает потерю влаги при повторном разогреве. Позволяет снизить себестоимость готовой продукции за счет высокой гидратации смеси (до 1:8–10).

Дозировка: 1–2% от массы. 🌿

