

# Вкусы, о которых не спорят

Компания «Прогресс» предлагает вашему вниманию новые вкусо-ароматические смеси для производства вареных колбасных изделий с заменами мясного сырья и применением мяса птицы механической обвалки. А также новые вкусовые решения для производства варено-копченых колбасных изделий.

**КПД арт. 013312 «Сосиски Куриные»** — фосфат-содержащая смесь специй, специально разработанная для использования в рецептурах сосисок с большой долей замены мясного сырья и мясом птицы механической обвалки. *Дозировка: 1000 г на 100 кг фарша.*

**КПД арт. 130013 «Эмульгопрот Экстра 30»** — смесь эмульгаторов и гидроколлоидов для продуктов эмульсионного типа. *Дозировка: до 1,5 кг на 100 кг фарша.*

**КПД арт. 014024 «Молочная Экстра»** — фосфат-содержащая смесь специй для применения

в рецептурах сосисок, выпускаемых с заменами мясного сырья до 30% и использования мяса птицы механической обвалки. *Дозировка: 800 г на 100 кг фарша.*

**КПД арт. 000724 «Липро Гост»** — смесь белков животного происхождения и регуляторов кислотности; применяется для широкого ассортимента мясных продуктов. *Дозировка: до 3 кг на 100 кг фарша.*

**КПД арт. 014020 «Фрутамикс Лихел»** — мощный ароматизатор/маскиратор замен мясного сырья. *Дозировка: 1–2 г /1 кг фарша.*

**КПД арт. 013313 «Сервелат Нутелла»** — фосфат-содержащая смесь специй для производства варенокопченых колбасных изделий. Придает наряду с классическим вкусом приятный ореховый вкус и сладкое послевкусие. *Дозировка: 1200 г на 100 кг фарша.*

**КПД арт. 014025 «Балканская»** — фосфат-содержащая смесь специй; разработана для производства варенокопченых колбасных изделий выпускаемых с заменами мясного сырья и возможностью использования мяса птицы механической обвалки. Многогранный, яркий вкус, классических специй с сладковатым послевкусием. *Дозировка: 1000 г на 100 кг фарша.* 🐔

Табл. 1. Рекомендуемые рецептуры для производства сосисок

Ингредиент, наименование	Рецептура 1 кол-во, кг	Рецептура 2 кол-во, кг
Фарш птицы механической обвалки	52	28
Грудка куриная	12	
Кожа куриная	16	
Тримминг свиной 60/40		28
Шпик боковой		8
Лопатка свиная		16
Вода/лед	20	20
Соль/ соль нитритная	1,6	1,6
<b>КПД арт. 013312 «Сосиски Куриные»</b>	1,0	
<b>КПД арт. 014024 «Молочная Экстра»</b>		0,8
<b>КПД арт. 014020 «Фрутамикс Лихел»</b>	0,05	
<b>КПД арт. 130013 «Эмульгопрот Экстра 30»</b>	1,0	0,7
Краситель	По норме	По норме
<b>КПД арт. 000724 «Липро Гост»</b>	1,5	1,5

Табл. 2. Рекомендуемые рецептуры для производства сервелатов

Ингредиент, наименование	Рецептура 1 кол-во, кг	Рецептура 2 кол-во, кг
Свинина нежирная	57	
Свинина полужирная		30
Фарш птицы механической обвалки		30
Эмульсия свиной шкуры	8	10
Шпик хребтовой	30	20
Соевые гранулы		10
Сухое молоко	5	
Вода/лед	8	5
Соль/ соль нитритная	2	2
<b>КПД арт. 130010 «Сикс Эмульгопрот»</b>		1
<b>КПД арт. 013313 «Сервелат Нутелла»</b>	1,3	
<b>КПД арт. 0140025 «Балканская»</b>		1,0
<b>КПД арт. 014020 «Фрутамикс Лихел»</b>		0,1
<b>КПД арт. 125016 «Натуральный краситель»</b>	0,2	0,2

## Визитная карточка



**«ПРОГРЕСС»**  
 Поставщик ингредиентов для мясопереработки  
 +7 (812) 962-20-88  
 mail@progressspb.ru  
 www.progressspb.ru

**Прогресс**