



«Кремлевский» сервелат

Комплексная смесь специй «Сервелат Кремлевский», арт. 008043

В состав комплексной смеси для производства полукопченых, варено-копченых колбас «Сервелат Кремлевский» входят: стабилизатор (E450), соль, декстроза, регулятор кислотности (E575), усилители вкуса и аромата (E621, E635), антиокислитель (E300), натуральные специи и экстракты специй (семя горчицы, мускатный орех, мускатный цвет, белый перец, черный перец, чеснок, гвоздика, имбирь), коньяк.

Смесь 008043 «Сервелат Кремлевский» используется для производства полукопченых, варено-копченых колбас.

Смесь придает колбасным изделиям плотную упругую консистенцию, исключает жировые отеки, образует устойчивый, не окисляющийся на разрезе цвет готового продукта.

Смесь 008043 «Сервелат Кремлевский» закладывается в начале составления фарша на нежирное мясное сырье.

Норма закладки смеси: 1000 гр на 100 кг фарша. 🌿

Сардельки «Свинные»

Комплексная смесь для производства натуральных вареных колбас без индекса «Е» «Натурмикс 1», арт. 004332

В состав комплексной смеси 004332 «Натурмикс 1» входят: сывороточный белок,

натуральные красители, натуральные специи и экстракты (мускатный цвет, белый перец, мускатный орех, кориандр, чили, кардамон, сельдерей). Смесь представляет собой порошок белого цвета с приятным ароматом пряностей.



Рецептура

Рекомендуемая рецептура на варено-копченую колбасу

Сырье	Кол-во, кг
Говядина жилованная I сорта	30,0
Свинина жилованная п/ж	25,0
Шпик	20,0
Белок соевый гидратированный	15,0
Эмульсия из свиной шкурки	8,0
Молоко сухое обезжиренное	2,0
Итого	100 кг

Ингредиенты	Кол-во, кг
Соль	2,2
Вода/лед	6,0
«Сервелат Кремлевский», арт. 008043	1,0
«Натуральный краситель», арт. 125016	0,1

Рекомендуемая рецептура на сардельки (натуральная оболочка)

Сырье	Кол-во, кг
Свинина жилованная п/ж	57,0
Грудки куриные	30,0
Шпик	10,0
Молоко сухое	2,0
Яйцо (меланж)	1,5
Итого	100 кг
Ингредиенты	Кол-во, кг
Соль	2,0
«Натурмикс 1», арт. 004332	3,6
Вода/лед	30,0



Рекомендуемая рецептура на вареную колбасу

Сырье	Кол-во, кг
Говядина жилованная I сорта	35,0
Свинина жилованная п/ж	46,0
Молоко сухое	2,0
Яйцо (меланж)	1,0
«Липро-Гост» гидратированная, арт. 000724	16,0
Итого	100 кг

Ингредиенты	Кол-во, кг
Соль	2,3
Краситель	по норме
«Докторская», арт. 007897	1,15
Вода/лед	25,0

Смесь 004332 «Натурмикс 1» предназначена для производства вареных колбасных изделий без использования пищевых добавок индексом «Е».

Смесь 004332 «Натурмикс 1» закладывается в начале составления фарша на основное сырье.

Допускается частичное использование замороженного сырья.

Не допускается использование мясного сырья, содержащего:

- нитрит натрия,
- внесенную влагу,
- внесенные фосфаты,
- пищевые добавки с индексом Е.

Норма закладки смеси 004332 «Натурмикс 1»: 27 г на 1 кг фарша.

При составлении фарша колбасных изделий смесь добавляют на начальной стадии куттерования в сухом виде на нежирное сырье, после перебивания вносят все остальные ингредиенты.

При использовании непроницаемой оболочки необходимо пересчитывать количество вносимой влаги. 🌿



Колбаса «Докторская»

Комплексная функциональная смесь «Липро-Гост», арт. 000724

В состав комплексной смеси 000724 «Липро-Гост» входят: мясной протеин, стабилизатор E450 (P2O5—4,4%), декстроза, регуляторы кислотности, соль, антиокислитель.

Смесь «Липро-Гост» представляет собой смесь животного протеина, фосфатов и антиокислителей. Применяется при изготовлении вареных, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

Использование смеси дает следующие преимущества:

- придает плотную упругую консистенцию готовым изделиям;
- исключается появление жировых отеков.
- отсутствует в составе смеси соевого белка, крахмала и гидроколлоидов дает возможность использовать смесь на высшие сорта, в том числе ГОСТ.

Применение смеси «Липро-Гост» позволяет снизить

себестоимость готовой продукции за счет высокой гидратации смеси до (1:8).

Смесь 000724 «Липро-Гост» закладывается в начале составления фарша на основное сырье.

Норма закладки смеси «Липро-Гост»: до 3 кг на 100 кг фарша.

Комплексная смесь специй «Докторская», арт. 007897

В состав смеси для производства вареных колбас 007897 «Докторская» входят: натуральные специи (перец черный, мускатный орех, кардамон, кориандр), соль, стабилизатор (E450), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), натуральный краситель.

Смесь 007897 «Докторская» применяется для производства колбас средней ценовой категории и выше.

Смесь 007897 «Докторская» закладывается в начале составления фарша на нежирное мясное сырье. 🌿