



Пищевые ингредиенты **КАТАЛОГ**

Ассортиментный перечень продукции
ООО "Спасский и Партнеры"



SPASSKIY®



О КОМПАНИИ

ООО «Спасский и Партнеры» - российский производитель пищевых ингредиентов для предприятий мясо-, птице- и рыбоперерабатывающей промышленности, работающий также в направлении HoReCa и ритейл.

Ассортимент – более 500 вкусоароматических и функциональных добавок, комплексных смесей, соусов-маринадов, ЭКО-специй и других пищевых ингредиентов.

Производство

Производственно-складской комплекс площадью 3 500 кв.м оснащен европейским оборудованием, в том числе Amixon, Vizerba, PFM Group. Проектная мощность производства составляет 400 тонн готовой продукции в месяц.

Современный склад способен одновременно хранить и обрабатывать до 350 тонн продукции, что позволяет обеспечить бесперебойный цикл поставок.

Производство, склад и транспортная логистика сертифицированы по международному стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ХАССП) в области безопасности пищевой продукции и проходят регулярные внешние проверки независимых экспертов. Сертификация по стандарту Халяль.

Результаты аудитов 2019

«АШАН Ритейл Россия» - 95 из 100.
ПАО «Группа Черкизово» - 94 из 100.

Наши клиенты

Более 200 предприятий мясной отрасли России и зарубежья, включая крупнейшие холдинги: Продо, Черкизово, Царицыно, Abi Product, Останкино, Генеральские колбасы, Ремит, Дымов, Элинар-Бройлер.

SPASSKIY®

Be ADVANCED!



СОДЕРЖАНИЕ



Продукты на основе копчёной соли

Неповторимый аромат натурального копчения придаст любому блюду изысканность и яркость вкуса, создаст уютную атмосферу барбекю.

Стр. 5



Для варёных колбас и сосисок

Варёные колбасные изделия — самые популярные среди всех видов колбас.

Стр. 6



Для копчёных колбас

Копчёные колбасы пользуются устойчивым спросом благодаря прекрасному вкусу и длительному сроку хранения.

Стр. 9



Вкусоароматические смеси

Создавать вкусы — настоящее искусство, которым в совершенстве владеют наши технологи-разработчики.

Стр. 12



Для сырокопчёных колбас и деликатесов

Искусное сочетание специй придаёт неповторимый вкус сырокопчёным и сыровяленным колбасам.

Стр. 17



Функциональные добавки

Обязательные в рецептурах добавки, которые позволяют создать требуемые показатели продукта.

Стр. 19



Для ветчин и деликатесов

Изысканность и утонченность блюда придает виртуозное сочетание ингредиентов высочайшего качества.

Стр. 21



Для полуфабрикатов

Полуфабрикаты – доступная альтернатива домашней еде. Любимые вкусы достигаются с помощью умелого сочетания специй и приправ.

Стр. 22



Консерванты

Консерванты – часть рецептов многих колбасных изделий – позволяют сохранить свежесть продуктов на долгое время.

Стр. 23



Сухие маринады

Простота использования и удобство хранения – сухие маринады заслуженно завоевали особую популярность у наших клиентов.

Стр. 24



Соус-маринады

Великолепно сбалансированные соус-маринады воссоздают популярные вкусы кухонь народов мира.

Стр. 28



Технологические инструкции

Характеристики продуктов, область применения, состав, технологические свойства, технологический процесс, тип упаковки и способы хранения.

Стр. 32

Продукты на основе копчёной соли



Арт.	Наименование	Состав
Промышленная фасовка		
4500	<p>Соль копчёная SPASSKIY (дойпак 1 кг, ведро 10 кг)</p> 	Соль копченая от бежевого до темно-коричневого цвета с ольховыми нотами во вкусе.
4500M	<p>Соль копчёная SPASSKIY (дойпак 1 кг, ведро 10 кг) (молотая)</p> 	Соль копченая от бежевого до темно-коричневого цвета с ольховыми нотами во вкусе.
Розничная фасовка		
4500	<p>Соль копченая SPASSKIY (мельница/дойпак, 115 г)</p> 	Соль копченая мелкая от бежевого до темно-коричневого цвета с ольховыми нотами во вкусе.
4501	<p>Соль копченая с розмарином и чесноком SPASSKIY (мельница/дойпак, 90 г)</p> 	Соль копченая крупная от бежевого до темно-коричневого цвета с включениями розмарина и чеснока.
4502	<p>Соль копченая с итальянскими травами SPASSKIY (мельница/дойпак, 90 г)</p> 	Соль копченая крупная от бежевого до коричневого цвета с включениями микса трав базилика, петрушки, орегано.
4503	<p>Соль копченая с петрушкой и ароматом лайма SPASSKIY (мельница/дойпак, 90 г)</p> 	Соль копченая крупная от бежевого до коричневого цвета с включениями петрушки и освежающим ароматом лайма.
4509	<p>Соль копченая с паприкой и смесью перцев SPASSKIY (мельница/дойпак, 90 г)</p> 	Соль копченая крупная от розовато-бежевого до красно-коричневого цвета с включениями специй и сухих овощей.

Для варёных колбас и сосисок



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
1623	 Говяжья комби SPASSKIY	Пряная комплексная смесь с выраженными нотами кориандра, чеснока и завершающей ноткой чили.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), глюкоза, антиокислитель (E300), чеснок порошок, экстракты специй (с сельдереем).
1548	 Любительская Экстра комби SPASSKIY	Комплексная смесь для вареных колбасных изделий.	10г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), мальтодекстрин, соль, усилитель вкуса (E621), антиокислитель (E300), экстракты специй.
1625	 Молочная комби SPASSKIY	Ароматная комплексная смесь со вкусом и ароматом молока.	10г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1544	Молочная Люкс комби SPASSKIY	Яркая, ароматная комплексная смесь с перцем и мускатным орехом.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, глюкоза, специи, антиокислитель (E300), экстракты специй, ароматизатор.
1533	 Молочная усиленная комби SPASSKIY	Усиленная ароматная комплексная смесь с перцем и мускатным орехом, молочно-мясным вкусом.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E300), дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1552	 Молочная Элит комби SPASSKIY	Смесь с выраженными нотами муската и кардамона.	8-9г/кг	Регулятор кислотности (E451), стабилизатор (E450), глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты специй (с сельдереем).
1699	 Московская Экстра комби SPASSKIY	Пряная смесь для колбас, сосисок и сарделек с кориандром, мускатом и смесью перцев.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), чеснок порошок, экстракты специй (кориандр, перец черный, мускатный орех, перец душистый), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1627	Русская комби SPASSKIY	Насыщенная смесь с перцем, чесноком, пряностями и ярким послевкусием.	7-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E300), чеснок порошок, экстракты специй (с сельдереем).

Для варёных колбас и сосисок

1528	 Русская Экстра комби SPASSKIY	Комплексная смесь с перцем, чесноком, смесью пряностей.	8г/кг	Стабилизатор (E450), регуляторы кислотности (E451, E330), усилитель вкуса и аромата (E621), соль, чеснок порошок, глюкоза, антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем).
1547	 Сардельки говяжьи комби ПЛЮС SPASSKIY	Пряная комплексная смесь с ароматом перца, кориандра, тмина, чеснока и завершающей ноткой чили.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, глюкоза, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E300), чеснок порошок, экстракты специй (с сельдереем), ароматизаторы.
1546	 Сардельки немецкие комби ПЛЮС SPASSKIY	Яркая ароматная комплексная смесь с горчицей, чесноком и смесью пряностей, с ароматами мяса и дыма.	8-10г/кг	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), антиокислитель (E316), специи (с горчицей), соль, дрожжевой экстракт, экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1516	 Славянская комби SPASSKIY	Комплексная смесь для колбасных изделий со вкусом и ароматом варёной "Русской" колбасы. Особенно рекомендуется для структурных колбас	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), глюкоза, соль, антиокислитель (E300), экстракты специй, дрожжевой экстракт, краситель (E160c).
1519	 Сосиски Молочные комби SPASSKIY	Яркая комплексная смесь для вкуснейших молочных сосисок и колбасы с тонкими нотами перца, муската и сельдерея.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, антиокислители (E300, E316), лактоза, мальтодекстрин, ароматизаторы, специи, экстракты специй, дрожжевой экстракт.
1517	 Сосиски Молочные Экстра комби SPASSKIY	Комплексная смесь с тонкими нотами перца, муската и сельдерея.	8 - 10 г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, антиокислитель (E300), глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем).
1531	 Сосиски немецкие комби SPASSKIY	Яркая пряная смесь с ароматом дыма, допускающая использование замен. Для сосисок и сарделек.	10г/кг	Мальтодекстрин, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, соль антиокислитель (E300), специи (с горчицей), экстракты специй, ароматизаторы.
1518	 Сосиски сливочные комби SPASSKIY	Ароматная комплексная смесь с нежным запахом сливок и мускатного ореха.	10г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E316), специи и экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1649	 Сосиски Франкфуртские комби SPASSKIY	Комплексная смесь для колбасных изделий.	7,5г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), специи, антиокислитель (E300), экстракты специй, дрожжевой экстракт.
1542	 Сосиски Франкфуртские Экстра комби SPASSKIY	Классическая комплексная смесь для «Франкфуртских» и «Венских» сосисок с кориандром, перцем и имбирем.	7,5г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E300), экстракты специй, дрожжевой экстракт.
1557	 Универсальная комби SPASSKIY	Яркая пряная смесь, с нотами копчения и выраженным вкусом чеснока, допускающая использование замен для вареных и копченых колбас.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, сахар, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), стабилизатор (пирофосфат E450), регуляторы кислотности (трифосфат E451, лимонная кислота E330), чеснок порошок, антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), ароматизаторы, экстракты специй.
2100	 Фосфатсодержащая пряная смесь №1 (ФС №1) SPASSKIY ГОСТ рецептура №1	Классическая комплексная смесь для «Любительской» колбасы и сосисок, разрешенная для использования в ГОСТ.	8-10г/кг	Глюкоза (носитель), стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E300), экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех, кардамон).

Для варёных колбас и сосисок

2115	Фосфатсодержащая пряная смесь №2 (ФС №2 Свиная) SPASSKIY ГОСТ	Комплексная смесь для вареных колбасных изделий типа "Свиная" по ГОСТ.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E300), экстракты пряностей (перец черный, перец душистый).
2116	Фосфатсодержащая пряная смесь №2 (ФСЧ №2 Ветчинно-рубленая) SPASSKIY ГОСТ	Комплексная смесь для вареных колбасных изделий типа "Ветчинно-рубленая" по ГОСТ.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E300), чеснок порошок, экстракты пряностей (перец черный, перец душистый).
2113	Фосфатсодержащая пряная смесь №4 (ФС №4) SPASSKIY ГОСТ, рецептура №2	Классическая комплексная смесь для "Молочной" колбасы и "Молочных" сосисок, тип ГОСТ.	8-10г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), молоко сухое, экстракты пряностей.
2102	Фосфатсодержащая пряная смесь для колбасы докторской (ФС «Докторская») SPASSKIY ГОСТ рецептура №2 	Классическая комплексная смесь с ароматом кардамона и муската для «Докторской» колбасы и сосисок, разрешенная для использования в ГОСТ.	10г/кг	Стабилизатор (пирофосфат E450), регулятор кислотности (трифосфат E451), глюкоза, соль (не более 18%), усилитель вкуса и аромата (E621, 12%), мальтодекстрин, антиокислитель (E300, 7%), экстракты пряностей (кардамон, мускатный орех).
2105	Фосфатсодержащая пряная смесь №4 (ФС №4) SPASSKIY ГОСТ рецептура №2 	Классическая комплексная смесь для «Молочной» колбасы и «Молочных» сосисок, разрешенная для использования в ГОСТ.	8-10г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), молоко сухое, экстракты пряностей.
2108	Фосфатсодержащая пряная смесь с чесноком для колбасы русской (ФСЧ «Русская») SPASSKIY ГОСТ рецептура №2 	Классическая комплексная смесь для «Русской» колбасы и сосисок, разрешенная для использования в ГОСТ.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, антиокислитель (E300), чеснок порошок, экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех, кардамон).
2110	«Фосфатсодержащая пряная смесь для колбасы докторской (ФС «Докторская») SPASSKIY ГОСТ рецептура №1 	Классическая комплексная смесь с ароматом муската для «Докторской» колбасы и сосисок, разрешенная для использования в ГОСТ.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), экстракты пряностей (мускатный орех).
1669	Чайная комби SPASSKIY	Пряная комплексная смесь с перцем, чесноком и имбирем.	12г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, антиокислитель (E300), специи, экстракты специй.

Для копчёных колбас



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Комби смеси для полукопчёных и варёно-копчёных колбас				
1617	 Баварская комби SPASSKIY	Премиальная комплексная смесь в немецком стиле с перцем, кориандром и мускатом.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регуляторы кислотности (E451, E330), усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, соль, антиокислитель (E316), чеснок порошок, лук порошок, экстракты специй.
1691	 Брауншвейгская комби SPASSKIY	Ароматная комплексная смесь с чесноком, перцем, тмином и острым послевкусием перца чили. Может использоваться и для варёных колбасных изделий с большой заменой.	8-10г/кг	Соль, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), глюкоза, усилители вкуса (E621, E631, E627), антиокислитель (E300), чеснок порошок, дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем), краситель (E160c).
1689	Венская комби SPASSKIY	Ароматная комплексная смесь с мускатным орехом, смесью перцев и острым послевкусием. Может использоваться и для варёных колбасных изделий.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), дрожжевой экстракт, экстракты специй.
2244	Джокер комби SPASSKIY	Универсальная смесь для копченых и вареных продуктов. Незаменима для супер эконом рецептур.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), чеснок порошок, антиокислитель (E300), экстракты пряностей (чёрный перец, кориандр, чеснок).
1680	 Домашняя комби SPASSKIY	Насыщенная комплексная смесь с перцем, чесноком и кориандром. Хорошо подходит для сервелатов.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, стабилизатор (E451), регулятор кислотности (E450), специи (с горчицей), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты специй.
1697	 Казацкая комби SPASSKIY	Комплексная смесь с выраженной нотой кардамона и острым послевкусием. Хорошо подходит для колбас с большой заменой.	8-10г/кг	Регулятор кислотности (E451), стабилизатор (E450), глюкоза, соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E316), экстракты специй (кардамон, кориандр, перец).
2232	 Карпатская Премиум комби SPASSKIY	Насыщенная пряная комплексная смесь с кориандром, перцем, имбирем и чесноком, подчеркивающая вкус мяса. Можно использовать как для варено-копченых и полукопченых колбас, так и для варёных. Хорошо прикрывает замены в сосисках класса эконом.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, соль, специи, антиокислитель (E316), ароматизаторы, дрожжевые экстракты, экстракты специй.

Для копчёных колбас

1696	 Карпатская комби SPASSKIY	Насыщенная пряная комплексная смесь с кориандром, перцем, имбирем и чесноком, подчеркивающая вкус мяса.	8-10г/кг	Стабилизатор (E451), регуляторы кислотности (E450, E330), соль, глюкоза, специи (с горчицей), усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт, экстракты специй.
2301	Комплексная пищевая добавка «Московская» с мускатным орехом (КС «Московская» с мускатным орехом) SPASSKIY ГОСТ рецептура №1	Классическая комплексная смесь для «Московской» варено-копченой колбасы, разрешенная для использования по ГОСТ.	10г/кг	Глюкоза, регулятор кислотности (E331), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), сахар, пряности (перец черный, мускатный орех), экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех, кардамон).
2209	Кремлевская комби SPASSKIY	Классическая комплексная смесь для колбасных изделий.	10г/кг	Глюкоза, специи (мускат, кардамон), стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, антиокислитель (E300), дрожжевой экстракт, экстракты специй (черный перец, мускат, кардамон), ароматизаторы (HVP, копчения).
2600	 КСЧ «Краковская» SPASSKIY ГОСТ	Комплексная смесь для полукопченых колбас (тип «Краковская») по ГОСТ.	10г/кг	Глюкоза, регулятор кислотности (E331), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), чеснок порошок, антиокислитель (E300), сахар, специи и экстракты специй (перец черный, перец душистый).
1628	 Московская комби SPASSKIY	Классическая комплексная смесь с чесноком, кориандром и перцем, с мясным вкусом. Отлично подходит для копчёных колбас и полуфабрикатов, особенно из мяса птицы.	10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), специи, глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1551	 Мясницкая комби SPASSKIY	Комплексная смесь с перцами, чесноком, кориандром и ароматом копчёной колбасы. Хороша для сервелатов и колбасок.	10г/кг	Соль, стабилизатор (пирофосфат E450), регулятор кислотности (трифосфат E451), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), специи, антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), дрожжевой экстракт, экстракты специй, ароматизатор.
1681	Польская комби SPASSKIY	Пряная комплексная смесь с выраженными нотами черного перца и чеснока. Рекомендуется для колбас в фермерском стиле, колбас с большими заменами, зельцев и полуфабрикатов.	8г/кг	Глюкоза, соль, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилитель вкуса и аромата (E621), специи (перцы, чеснок порошок, кориандр), антиокислитель (E300), экстракты специй.
1683	Польская комби с молотым перцем SPASSKIY	Пряная комплексная смесь с выраженным перечным вкусом.	8-10г/кг	Специи, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), антиокислитель (E300), экстракты специй, дрожжевой экстракт.
1684	 Рустика комби SPASSKIY	Ароматная комплексная смесь для полукопченых и варено-копченых колбас с перцем, тмином и чесноком. Прикрывает замены.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), чеснок порошок, лук порошок, специи, дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем).
1690	 Саями Венская SPASSKIY	Классическая комплексная смесь для саями со смесью перцев, мускатным орехом и завершающей ноткой чили.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), дрожжевой экстракт, экстракты специй.
2236	 Сервелат Австрийский комби SPASSKIY	Комплексная смесь для варено-копченых, полукопченых и варёных колбасных изделий с пряными нотами кардамона, имбиря и пикантными нотами жаренного лука.	10г/кг	Соль, усилители вкуса (E621, E631, E627), глюкоза, мальтодекстрин, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), антиокислитель (E300), специи (лук порошок, чеснок порошок), экстракты специй, дрожжевой экстракт, ароматизаторы.

Для копчёных колбас

2215	 <p>Сервелат комби Плюс SPASSKIY</p>	Усиленная сладковатая комплексная смесь со смесью перцев, кориандром, чесноком и ароматом копчения.	10г/кг	Глюкоза, специи, соль, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), антиокислитель (E300), натуральные вкусоароматические вещества, экстракты специй.
2230	<p>Сервелат коньячный комби SPASSKIY</p>	Усиленная сладковатая комплексная смесь со смесью перцев, кориандром, чесноком и ароматом копчения.	10г/кг	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата (E621), соль, стабилизатор (E450), специи (лук порошок, кориандр, горчица, имбирь), антиокислитель (E316), ферментированный рис, экстракты специй (с сельдереем), дрожжевые экстракты, ароматизаторы.
1688	<p>Сервелат Мускатный SPASSKIY</p>	Пряная комплексная смесь для варено-копченых и полукопченых колбасных изделий с красителем	7-10г/кг	Стабилизатор (E450), регуляторы кислотности (E451, E330), усилитель вкуса аромата (E621), глюкоза, соль, специи, антиокислитель (E300), дрожжевой экстракт, экстракты специй.
2304	 <p>Сервелат с мускатным орехом SPASSKIY</p>	Классическая комплексная смесь для сервелата, разрешенная для использования в ГОСТ.	10г/кг	Глюкоза, регулятор кислотности (E331), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), сахар, пряности (перец белый, мускатный орех), экстракты пряностей (перец черный, мускатный орех).
1656	 <p>Столичная Комби SPASSKIY</p>	Ароматная комплексная смесь с мускатным орехом и имбирем для элитных варёных колбасных изделий. Очень хорошо подходит для «Мортаделлы».	10г/кг	Глюкоза, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E300), экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
2202	 <p>Финская салями SPASSKIY</p>	Комплексная смесь с нотами чеснока, кориандра, перцев, кардамона и мускатного ореха.	10г/кг	Глюкоза, регуляторы кислотности (E451, E575), соль, стабилизатор (E450), усилитель вкуса и аромата (E621), сахар, антиокислитель (E300), специи (чеснок порошок, кориандр), экстракты специй (с сельдереем).
1638	 <p>Шварцвальдская комби SPASSKIY</p>	Яркая смесь с молотыми пряностями с выраженными нотами чеснока, черного перца, кориандра, допускающая использование замен для варёных и копченых колбас.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регуляторы кислотности (E451, E330), усилитель вкуса и аромата (E621), соль, чеснок порошок, специи, антиокислитель (E316), экстракты специй.
1698	 <p>Шварцвальдская Экстра комби SPASSKIY</p>	Классическая комплексная смесь с чесноком, перцем, кориандром и мускатом, допускающая использование замен для варёных и копченых колбас.	8-10г/кг	Стабилизатор (E450), регуляторы кислотности (E451, E330), усилитель вкуса и аромата (E621), соль, антиокислитель (E316), глюкоза, чеснок порошок, лук порошок, экстракты специй.
2210	<p>Швейцарская комби SPASSKIY</p>	Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий. Может использоваться для сырокопченых колбас.	14г/кг	Антиокислитель (E316), глюкоза, специи (черный перец, кориандр, тмин, чеснок порошок), пищевые волокна, соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), экстракты специй, ароматизатор.

Вкусоароматические смеси



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
1462	Аромат бекона SPASSKIY	Яркая смесь с ароматом копчёного бекона.	2-5г/кг	Глюкоза, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), соль, сыворотка молочная сухая, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, диацетат натрия E262ii).
2477	 Аромат Смак СК SPASSKIY	Яркий вкус «Салями» с выраженной нотой ферментации	2-4г/кг	Соль, глюкоза, ароматизатор (тип «салями»), усилитель вкуса и аромата (E621), дрожжевой экстракт.
1465	Ароматная SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий и полуфабрикатов.	7-10г/кг	Соль, мальтодекстрин, глюкоза, лук порошок, усилитель вкуса и аромата (E621), ароматизаторы, регулятор кислотности (E330), экстракты специй, краситель (экстракт паприки E160c).
2470	 Ассорти SPASSKIY	Пряная смесь для колбас с выраженными нотами кориандра, тмина и пикантной горчицей.	10г/кг	Пряности и экстракты (перец черный, кориандр, чеснок, тмин, горчица, сельдерей), глюкоза, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислители (E300, E316), ароматизаторы.
2404	Вкусоароматическая смесь Будапештская SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий и полуфабрикатов.	6-8г/кг	Соль, специи и овощи (паприка молотая, перец), усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, краситель (экстракт паприки E160c), экстракты специй, ароматизатор.
1435	Генуэзская SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь для паштетов, колбас и полуфабрикатов.	8г/кг	Специи и овощи (перцы, лук, чеснок, кориандр, имбирь) зелень сухая (майоран, петрушка), усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, экстракты специй.
1461	 Аромат говядины SPASSKIY	Яркая смесь с ароматом говядины.	1-2г/кг даёт эффект аромата говядины; дозировка 3-5г/кг даёт эффект аромата тушёной говядины	Глюкоза, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), соль, сыворотка молочная сухая, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, дрожжевой экстракт, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, диацетат натрия E262ii).

Вкусоароматические смеси

1475	 Аромат Мяса запечённого SPASSKIY	Смесь со вкусом и богатым ароматом запеченного в печи мяса с пряностями.	2-5г/кг	Усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), глюкоза, соль, дрожжевой экстракт, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, экстракты специй.
2438	 Аромат Сладкий Чили SPASSKIY	Остро-сладкая, пикантная смесь для колбасных изделий, деликатесной продукции и полуфабрикатов.	2-5г/кг	Сахар, специи (чеснок порошок, лук порошок, перец чили), соль (не более 10%), дрожжевой экстракт, мальтодекстрин, ароматизаторы (лук, паприка), регуляторы кислотности (диацетат натрия E262, лимонная кислота E330), экстракты специй (перец чили, чеснок), краситель (экстракт паприки E160c).
2456	 Аромат копченая Салами SPASSKIY	Смесь со вкусом элитной классической копчёной салами.	2-4г/кг	Соль, глюкоза, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), ароматизаторы (салами, копчение), специи, дрожжевой экстракт.
2427	Наггетс SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь для полуфабрикатов и колбасных изделий.	10-12г/кг	Соль, усилитель вкуса и аромата (E621), лактоза, специи (лук порошок, чеснок порошок), волокно пшеничное, ароматизаторы (курица), дрожжевой экстракт, экстракты специй.
2494	Аромат букового дыма SPASSKIY	Придает продукту изысканный аромат благородного дыма.	1-2г/кг	Соль, усилитель вкуса и аромата (E621), ароматизаторы (дым, копчение), мальтодекстрин, дрожжевой экстракт, жир растительный*. *(ТР ТС 022/2011 статья 4.4.8) вещества, не изменяющие свойств пищевой продукции – не требуется маркировка на этикетке конечного продукта».)
2471	 Восточная SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий и полуфабрикатов с пикантной нотой жареного лука и пряной нотой зиры на послевкусии.	3-5 г/кг	Усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), соль, глюкоза, мальтодекстрин, специи (лук, чеснок, зира), ароматизаторы, экстракты специй, дрожжевой экстракт.
2473	Аромат сливок Премиум SPASSKIY	Премиальный вкус молочных сливок умеренной жирности с легкой характерной сладковатой нотой. Придает продукту сливочный вкус без кондитерских нот.	3-5 г/кг	Мальтодекстрин, соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), ароматизаторы (салами), крахмал картофельный, специи и экстракты специй (лук, сельдерей), жир растительный.
1477	 Аромат дыма SPASSKIY	Естественный аромат дыма.	2-5г/кг	Мальтодекстрин, соль, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, регулятор кислотности (диацетат натрия E262), подсластитель (сукралоза E955), антикомкователь E551.
1489	 Аромат жареной говядины SPASSKIY	Богатая смесь с ароматом жареной фермерской говядины.	4-6г/кг	Глюкоза, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), соль, дрожжевой экстракт, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, краситель (сахарный колер E150c).
1460	 Аромат мяса SPASSKIY	Яркая смесь с универсальным ароматом приготовленного мяса.	2-5г/кг	Усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), сыворотка молочная сухая, соль, глюкоза, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, диацетат натрия E262ii).
1455	 Аромат мяса Премиум SPASSKIY	Яркая смесь с богатым ароматом мяса с изысканным послевкусием.	2-4г/кг	Усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), глюкоза, сыворотка молочная сухая, соль, мальтодекстрин, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, диацетат натрия E262ii), антикомкователь E551.
1495	 Аромат мяса универсальный SPASSKIY	Яркая смесь с богатым мясным ароматом.	2-4г/кг	Мальтодекстрин, соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.

Вкусоароматические смеси

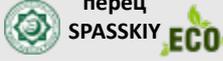
2493	Аромат Свинины SPASSKIY	Яркий насыщенный аромат копченого бекона.	2-7г/кг	Глюкоза, соль, усилители вкуса (Е621, Е631, Е627), ароматизаторы (копчение, бекон), дрожжевые экстракты, красители (колер карамельный Е150С, экстракт паприки Е160с).
1486	 Аромат сливок SPASSKIY	Яркая смесь с ароматом сливок.	2-5г/кг	Усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), сыворотка молочная сухая, глюкоза, соль, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, молоко сухое, сахар, антикомкователь Е551.
2408	 Аромат сливочного масла SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь с выраженной нотой свежего деревенского сливочного масла.	2-5г/кг	Глюкоза, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), ароматизаторы (масло, сливки).
1488	Венгерская SPASSKIY	Пряная смесь с паприкой, чили перца, кориандра и других пряностей с вкраплениями зелени.	10 г/кг	Специи, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), глюкоза, соль, горчичный порошок, зелень сушеная, дрожжевой экстракт, экстракты специй.
1456	Лимонная SPASSKIY	Яркая смесь с перечно-лимонным ароматом. Можно использовать как освежитель и маскиратор.	2-4г/кг	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), натуральные вкусоароматические вещества, специи (имбирь, душистый перец, горчичный порошок).
2406	 Маскиратор SPASSKIY	Эффективная вкусоароматическая смесь для нивелирования пороков сырья.	2-3г/кг	Глюкоза, соль, специи (чеснок порошок, лук порошок, горчица порошок), усилитель вкуса и аромата (Е621), ароматизаторы, регулятор кислотности (Е330), дрожжевой экстракт, экстракты специй (мускатный орех, кориандр, тмин, перец чёрный, имбирь, чеснок, сельдерей), антикомкователь (Е551*).
1467	 Ореховая SPASSKIY	Яркая смесь с ароматом грецкого ореха.	2-4г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, антикомкователь Е551.
1490	Перфекто SPASSKIY	Элитная вкусоароматическая смесь для колбасных изделий, не содержащая глутамата натрия, с богатым молочно-сливочным вкусом.	5-7г/кг	Специи (лук, паприка, тмин, горчица семя, перцы), соль, краситель (экстракт паприки Е160с), экстракты специй.
1473	 Прокуро SPASSKIY	Пряная смесь специй для натирки сыровяленых цельномышечных продуктов.	10г/кг	Глюкоза, соль, специи (мускатный орех, имбирь, душистый перец), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), антиокислитель (эриторбат натрия Е316), чеснок порошок, лук порошок, экстракты специй (черный перец, кориандр, сельдерей).
1459	Рустика SPASSKIY	Пряная смесь с мясным ароматом и чесночно-луковыми нотами.	5 - 8г/кг	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), лук порошок, чеснок порошок, экстракты специй, дрожжевой экстракт.
1478	 Рустика с чесноком SPASSKIY	Популярная смесь с мясным ароматом, луковыми нотами и ярким запахом чеснока.	5-8г/кг	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), чеснок порошок, лук порошок, экстракты специй, дрожжевой экстракт.
1471	Тироль SPASSKIY	Классический вкус тушено-запечёного мяса.	3-5г/кг	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия Е621, чеснок порошок, гидролизат соевого белка, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1463	Цыганская SPASSKIY	Пряная смесь с кусочками паприки, выраженной нотой кориандра и перцев, с острым послевкусием.	3,5-7г/кг	Специи, глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (Е621), чеснок порошок, горчичный порошок, экстракты специй.

Вкусоароматические смеси

Вкусоароматические смеси ЭКО (без Е-кодов)

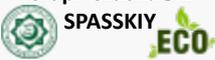
1498	Аромат бекона ЭКО SPASSKIY 	Вкусоароматическая смесь с ароматом копченого бекона для колбасных изделий и полуфабрикатов.	2-5г/кг	Глюкоза, соль, сыворотка молочная сухая, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, дрожжевые экстракты, регуляторы кислотности (E330, E262).
2430	Аромат говядины ЭКО SPASSKIY 	Яркая смесь с ароматом говядины.	1-3г/кг	Глюкоза, соль, дрожжевой экстракт, специи (лук порошок, чеснок порошок), сахар, ароматизаторы, экстракты специй.
2439	Аромат Сыра ЭКО SPASSKIY 	Смесь с ароматом благородных сыров «Чеддер» и «Пармезан».	2-5г/кг	Глюкоза, сыворотка молочная сухая, соль, молоко сухое, ароматизаторы (сыр), дрожжевой экстракт.
2451	Брауншвейгская ЭКО Премиум SPASSKIY 	Превосходная универсальная смесь для всех видов мясных изделий.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, чеснок порошок, ароматизатор, дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем), краситель (экстракт паприки).
2431	 Брауншвейгская ЭКО SPASSKIY 	Превосходная универсальная смесь для всех видов мясных изделий.	8-10г/кг	Глюкоза, соль, чеснок порошок, ароматизатор, дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем), краситель (экстракт паприки).
1497	Венгерская ЭКО SPASSKIY 	Пикантная смесь без Е-кодов для колбасных изделий и полуфабрикатов.	10г/кг	Специи (паприка порошок, чеснок, кориандр, лук, перец, горчичный порошок), глюкоза, соль, ароматизатор, дрожжевой экстракт, зелень сушеная, экстракты специй.
1452	Венская ЭКО SPASSKIY 	Ароматная смесь с кориандром, мускатом и смесью перцев.	8г/кг	Глюкоза, соль, мальтодекстрин, дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец черный, перец душистый, перец красный, кориандр).
1476	Вики SPASSKIY 	Пикантная смесь с чесноком и пряными травами.	2-5г/кг	Соль, глюкоза, дрожжевой экстракт, чеснок порошок, регулятор кислотности (лимонная кислота E330), экстракты специй (с сельдереем).
1909	 Гамбургер SPASSKIY 	Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий и полуфабрикатов.	8-10г/кг	Специи и овощи (лук, чеснок, кориандр, перец чили, перец черный, тмин, перец душистый, куркума), зелень сушеная (укроп).
1454	Домашняя ЭКО SPASSKIY 	Насыщенная смесь с горчицей, перцем, чесноком и кориандром.	7,5г/кг	Глюкоза, соль, мальтодекстрин, горчичный порошок, специи, дрожжевой экстракт, экстракты специй.
1468	Итальянские травы SPASSKIY 	Очень ароматный итальянский микс пряных трав. Можно использовать на структуру. Для колбас и полуфабрикатов.	1-2 г/кг, по вкусу	Смесь сушеных трав.
1901	Луковая SPASSKIY 	Изысканная смесь сушеного лука порея, моркови и микса пряных трав для начинок и на структуру.	по вкусу	Специи и овощи (лук зелень, морковь).
1464	Мускатная SPASSKIY 	Популярная смесь специй со вкусом и ароматом мускатного ореха.	1,5-2г/кг	Глюкоза, экстракты специй.
1905	 Овощная SPASSKIY 	Декоративная обсыпка для колбасных изделий и полуфабрикатов.	По вкусу	Специи и овощи (паприка, морковь, лук, чеснок, кориандр), зелень сушеная.
2432	 Пельмени ЭКО SPASSKIY 	Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий и полуфабрикатов.	3-4г/кг	Глюкоза, соль, сахар, специи (лук порошок, чеснок порошок), карамелизованный сахарный сироп, дрожжевой экстракт, ароматизаторы.
1451	Рустика ЭКО SPASSKIY 	Ароматная смесь с мясным вкусом и чесночно-луковыми нотами.	7,5г/кг	Глюкоза, соль, лук порошок, чеснок порошок, экстракты специй, дрожжевой экстракт.

Вкусоароматические смеси

2476	 Смесь для шашлыка SPASSKIY ECO	Комплексная пищевая добавка для полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.	По вкусу	Специи и овощи (перец красный сладкий сушёный, чеснок сушёный, перец чёрный, перец белый), зелень сушеная (петрушка), глюкоза, соль, дрожжевой экстракт.
2450	 Аромат Трюфеля ЭКО SPASSKIY ECO	Изысканная смесь с ароматом трюфеля.	3-5г/кг	Мальтодекстрин, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, антикомкователь.
2455	 Чесночный перец SPASSKIY ECO	Пряная смесь с зеленью и выраженной нотой чеснока для полуфабрикатов.	15-20г/кг	Специи и овощи (чеснок, перец), зелень сушеная (петрушка, базилик), соль, ароматизатор.
1453	 Шварцвальдская ЭКО SPASSKIY ECO	Популярная пряная смесь с чесноком, перцем, кориандром и мускатом. Для всех видов колбасных изделий.	7,5г/кг	Глюкоза, мальтодекстрин, соль, чеснок порошок, специи, дрожжевой экстракт, экстракты специй.
Экстракты				
2418	 Белый перец SPASSKIY	Экстракт белого перца. Усиливает в продуктах мясной вкус.	0,5-1г/кг	Глюкоза, соль, экстракты специй (перец белый).
2453	 Горчица SPASSKIY	Экстракт горчицы. Устраняет неприятные запахи.	0,3-1г/кг	Мальтодекстрин, соль (25%), глюкоза, экстракты специй (горчица), горчица порошок, жир растительный, краситель (куркумин E100), антикомкователь E551.
2401	 Душистый перец SPASSKIY	Экстракт душистого перца. Усиливает ароматический букет продукта.	0,5-1г/кг	Соль, глюкоза, экстракты специй (душистый перец).
2422	 Имбирь SPASSKIY	Экстракт имбиря. Нивелирует пороки сырья.	0,5-2г/кг	вкусоароматическая смесь с нотой имбиря для колбасных изделий и полуфабрикатов
2419	 Кардамон SPASSKIY	Экстракт кардамона – популярная добавка для усиления вкуса «Докторской» колбасы и сосисок.	0,5-2г/кг	Соль (63%), глюкоза, экстракты специй (кардамон).
2426	 Кориандр SPASSKIY	Экстракт кориандра.	0,5-2г/кг	Соль (63%), глюкоза, экстракты специй (кориандр).
2403	 Лавровый лист SPASSKIY	Экстракт лаврового листа.	0,5-1г/кг	Соль, глюкоза, экстракты специй (лавровый лист), антикомкователь E551.
2420	 Мускатный орех SPASSKIY	Экстракт мускатного ореха.	0,5-2г/кг	Соль, глюкоза, экстракты специй (мускатный орех, мускатный цвет), антикомкователь E551* (* (ТР ТС 022/2011 статья 4.4.8) вещества, не изменяющие свойств пищевой продукции, не требуется маркировка на этикетке конечного продукта).
2402	 Мускатный цвет SPASSKIY	Экстракт мускатного ореха и мускатного цвета.	0,5-2г/кг	Соль, глюкоза, экстракты специй (мускатный орех, мускатный цвет).
2416	 Чили перец SPASSKIY	Экстракт жгучего перца – необходимая добавка для продуктов эконом-класса.	0,3-1г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, соль, экстракты специй (перец чили, краситель (экстракт паприки)).
2417	 Черный перец SPASSKIY	Экстракт черного перца. Часто используется для продуктов эконом-класса.	0,3-2г/кг	Соль, глюкоза, экстракты специй (черный перец).
2421	 Чеснок SPASSKIY	Экстракт чеснока. Необходимый компонент большинства рецептов.	0,3-1г/кг	Соль, мальтодекстрин, экстракты специй (чеснок).

Для сырокопчёных колбас и деликатесов



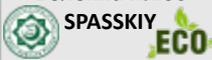
Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Стартовые культуры				
2001	 Старт Стабиль 1 SPASSKIY	Бактериальный комплекс для производства с/к и с/в продуктов.	25г/100 кг фарша	Сахар, культура (<i>Staphylococcus carnosus</i> и <i>Lactobacillus sakei</i>), антислеживающий агент диоксид кремния E551, сульфат марганца.
2007	Старт Универсалле SPASSKIY	Стартовая культура для сырокопченых и сыровяленых колбас и мясных продуктов.	25г/100 кг	Сахароза, культура (<i>Lactobacillus curvatus</i> , <i>Staphylococcus xylosum</i> , <i>Pediococcus acidilactici</i>), сульфат марганца.
Смеси для сырокопчёных и сыровяленых колбас и деликатесов				
2201	 Венецианская комби SPASSKIY	Яркая комплексная смесь для созревания с перцем, мускатным орехом и со стабилизатором цвета.	14г/кг	Глюкоза, антиокислитель (эриторбат натрия E316), пищевые волокна, соль, специи, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), стабилизаторы (пирофосфат E450, трифосфат E451), экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
2227	Луканка SPASSKIY	Пряная смесь для сыровяленой свиномойки колбасы с мясным ароматом и преобладающими перечными нотами. Можно использовать для колбас с заменами.	10-12г/кг	Мальтодекстрин, глюкозный сироп, специи (перцы, мускатный орех), экстракты специй, ароматизатор (мясо), усилитель вкуса и аромата (E621).
2228	Сальчичон SPASSKIY	Ароматная смесь в испанском стиле для с/к колбас с нотами перца, мускатного ореха.	12-15г/кг	Специи (перцы, сельдерей, кардамон), мальтодекстрин, лактоза, антиокислитель (изоаскорбат натрия E316), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), экстракты специй.
1441	Саями Миланская SPASSKIY	Классическая смесь в итальянском стиле для с/к колбас с нотами паприки и чеснока.	8г/кг	Глюкоза, специи (паприка, чеснок), сахар, усилитель вкуса и аромата (E621), соль, антиокислители (E301, E300), экстракты специй (перец).
2221	Саями Наполи SPASSKIY	Пряная смесь в южно-итальянском стиле для сырокопчёных колбас с нотами перца и кориандра.	8г/кг	Глюкоза, специи (перец, кориандр), усилитель вкуса и аромата (E621), соль, антиокислитель (E301), экстракты специй (перец, мускатный орех).

Для сырокопчёных колбас и деликатесов

2222	Саями Фелино SPASSKIY	Ароматная смесь с нотами микса перцев и розмарина для сырокопченых колбас.	10-12г/кг	Мальтодекстрин, лактоза, специи и экстракты специй (перец, розмарин, мускат, кардамон, любисток), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316).
2216	Сыровяленая саями SPASSKIY	Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. Насыщенный вкус сыровяленой колбасы.	16г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), пищевое волокно, специи (с горчицей), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, антиокислитель (эриторбат натрия Е316), стабилизатор (пирофосфат Е450), регулятор кислотности (трифосфат Е451), экстракты специй.
2207	Сырокопчёная №38 SPASSKIY	Насыщенная смесь в немецком стиле с мясным вкусом, луком, чесноком и стабилизатором цвета для созревания сырокопчёных колбас.	13г/кг	Мальтодекстрин, соль, глюкоза, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), пищевые волокна, специи, антиокислитель (аскорбиновая кислота Е300), стабилизатор (пирофосфат Е450), регулятор кислотности (трифосфат Е451), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, экстракты специй.
2235	Сырокопченая Пикантная SPASSKIY 	Пряная смесь для сырокопченых колбас с выраженными нотами кориандра, тмина и пикантной горчицей.	12г/кг	Глюкоза, мальтодекстрин, специи (черный перец, горчичное семя), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), дрожжевой экстракт, экстракты специй (черный перец), ароматизатор.
2200	Флорентийская комби SPASSKIY 	Ароматная смесь для созревания со стабилизатором цвета, чесноком, перцем, тмином и острым послевкусием перца чили.	14г/кг	Глюкоза, соль, пищевые волокна, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия Е621, инозинат натрия Е631, гуанилат натрия Е627), антиокислитель (аскорбиновая кислота Е300), чеснок порошок, мальтодекстрин, стабилизаторы (пирофосфат Е450, трифосфат Е451), экстракты специй (с сельдереем), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
2226	Фуэт SPASSKIY	Пикантная смесь для сыровяленых колбас с нотами чеснока и перца.	10-12г/кг	Глюкоза, лактоза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), дрожжевой экстракт, специи и экстракты специй (перцы, чеснок, лавр), соль.
2208	Чоризо SPASSKIY 	Острая, ароматная смесь со стабилизатором цвета, ароматом мяса, паприкой и перцем чили для созревания сырокопчёных колбас типа Чоризо.	14г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, соль, специи (паприка, перец, чеснок), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), пищевые волокна, антиокислитель (эриторбат натрия Е361), стабилизатор (пирофосфат Е450), регулятор кислотности (трифосфат Е451), краситель (экстракт паприки Е160с), натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, экстракты специй.
Таухмассы				
3115	Защитная матовая таухмасса SPASSKIY	Матовое пленочное покрытие с антимикробным эффектом для покрытия сырокопченых и сыровяленых колбас.	0,5-2%	Водная дисперсия полимерного материала (на основе полиэтилена/винилацетат и акрилата), консерванты (сорбат калия Е202, натамицин Е235).
3110	Защитная таухмасса SPASSKIY	Образует прочную прозрачную защитную пленку на поверхности сырокопченых и полукопченых колбас.	0,5-2%	Водная дисперсия полимерного материала (на основе полиэтилена/винилацетат и акрилата), консерванты (сорбат калия Е202, натамицин Е235).
3111	Защитная таухмасса стабиль SPASSKIY	Пленочное покрытие с антимикробным эффектом для покрытия сырокопченых и сыровяленых колбас.	0,5-2%	Водная дисперсия полимерного материала (на основе полиэтилена/винилацетат и акрилата), консерванты (сорбат калия Е202, натамицин Е235).
3112	Усиленная защитная таухмасса SPASSKIY	Образует прочную пленку на поверхности сырокопчёных и полукопчёных колбас.	0,5-2%	Водная дисперсия полимерного материала (на основе полиэтилена/винилацетат и акрилата), консерванты (сорбат калия Е202, натамицин Е235).

Функциональные добавки



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Функциональные добавки				
1764	Волокна Плюс SPASSKIY 	Смесь волокон для всех видов мясных продуктов.	10-50г/кг	Смесь пищевых волокон (гороховые, псилиум).
3701	Комплит М SPASSKIY	Стабилизирующая система для колбасных изделий.	1-3%	Глюкоза, стабилизаторы (Е 401, Е450), регуляторы кислотности (Е451, Е516), мальтодекстрин, смесь аминокислот (гистидин,изолейцин).
3602	Концепт 2 SPASSKIY 	Стабилизирующая система для всех видов колбасных изделий, ветчин и деликатесов.	1-10г/кг	Стабилизаторы Е407а, глюкоза.
3603	Концепт 3 SPASSKIY	Функциональная смесь для сырокопчёных колбас.	0,3-1,5%	Молочный белок, регулятор кислотности (глюконо-дельта-лактон Е575), стабилизаторы (альгинат натрия Е401, пирофосфат Е450), глюкоза.
1771	Концепт 9 SPASSKIY 	Смесь пищевых волокон для всех видов мясных продуктов.	5-20г/кг	Пищевые волокна (свекловичные, псилиум), мука рисовая.
1777	Концепт СК SPASSKIY 	Функциональная смесь для увеличения выхода и уплотнения структуры сырокопчёных колбас.	10г/кг	Крахмал, растительное волокно, белок говяжий, стабилизатор (пирофосфат Е450).
1717	Корректор SPASSKIY	Смесь для нивелирования пороков сырья	2г/кг	Регуляторы кислотности (Е451, Е575, Е330), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), стабилизатор (Е450), сахар, чеснок порошок, экстракт пряности (сельдерей).
1714	Резалт RX-34 SPASSKIY 	Стабилизирующая система для варёных колбас, сосисок, сарделек, полуфабрикатов. Возможно использование при выработке продуктов халяль.	1-5г/кг или 1:30:30 (смесь : масло (жир) : вода)	Стабилизаторы (каррагинан Е407, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415), эмульгатор (моно и диглицериды Е471), животный белок, агент жилюющий (хлорид калия Е508), экстракты специй.
7721	Линк 1 SPASSKIY	Смесь пищевых волокон и стабилизаторов для всех видов мясных продуктов.	5-30 г/кг	Пищевые волокна (свекловичные, псилиум), рисовая мука, стабилизаторы (Е415, Е412, Е410).

Функциональные добавки

1774	Резалт Эко SPASSKIY 	Стабилизационная система для всех видов колбас и полуфабрикатов.	5-10г/кг (гидратация 1 : 10-15)	Животный белок, растительные волокна (пшеничные, гороховые).
1776	Созревателъ СК SPASSKIY 	Регулятор кислотности для производства сырокопченых колбас.	8-10 г/кг массы	Регулятор кислотности (глюконо-дельта-лактон E575), сахар, антиокислитель (аскорбиновая кислота E300).
1789	Стабиколор SPASSKIY 	Для вареных, варено-копченых, п/к колбас, изделий из мяса птицы, ветчин, и полуфабрикатов, зельцев, а также деликатесной группы.	1,5-2г/кг	Стабилизаторы (E450, E575), антиокислитель (E316), усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E451, E330), сахар.
1748	Фэтгель SPASSKIY 	Универсальная функциональная смесь для приготовления термостабильного имитационного шпика (1:9:16), мясных эмульсий (1:10:20) или мясных гранул (1:16:32) из низкосортного сырья и субпродуктов.	1:9:16, 1:10:20 (смесь : масло (жир) : вода)	Стабилизаторы (альгинат натрия E401, пирофосфаты E450, сульфат кальция E516).
Фосфатные и цитратные комплексы				
1722	Фляйшфикс SPASSKIY	Растворимый комплекс фосфатов.	3-5г/кг	Стабилизаторы (пирофосфаты E450, трифосфаты натрия и калия E451).
1742	Комплекс фосфатов №1 SPASSKIY	Вспомогательное средство для куттерования.	3-5г/кг	Стабилизатор (пирофосфаты E450), регулятор кислотности (трифосфаты E451).
1743	Цветообразователь №1 SPASSKIY	Цветообразователь для предварительного посола структурного мяса для вареных, в/к и п/к колбас. Увеличивает и сохраняет интенсивность цвета.	6г/кг	Глюкоза, антиокислители (эриторбат натрия E316, аскорбиновая кислота E300), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627).
Желирующие средства				
1741	Желирующее средство Экстра SPASSKIY	Пряная концентрированная смесь для приготовления продуктов: желе, заливных и начинок.	150г/1л воды	Желатин, соль, глюкоза, сахар, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества.
1306	Колор SPASSKIY	Краситель на основе гемоглобина и кармина. Рекомендуется для с/к колбас из мяса птицы.	2-4г/кг	Порошок гемоглобина, мальтодекстрин, краситель (кармин E120).

Для ветчин и деликатесов



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Средства для ветчин и деликатесов				
1750	Деликатессе комби 130 SPASSKIY 	Рассольная добавка для продуктов с небольшим выходом. Степень инъецирования до 140%, не содержит гидроколлоидов и белков.	1,0-1,2г/кг (1,0-1,2% к массе готового продукта) 6,0-7,2кг на 100 л рассола при шприцевании до 120% 4,3-5,2кг на 100 л рассола при шприцевании до 130%.	Регулятор кислотности (триполифосфат E451), стабилизатор (пирофосфат E450), глюкоза, соль, антиокислитель (изоскорбат натрия E316), экстракты специй, фиксатор окраски (нитрит натрия E250).
1766	Деликатессе комби 130 Ф SPASSKIY 	Аналогичен Деликатессе комби 130 SPASSKIY Арт 1750, но не содержит нитрит натрия.	1,0-1,2г/кг (1,0-1,2% к массе готового продукта) 6,0-7,2кг на 100 л рассола при шприцевании до 120% 4,3-5,2кг на 100 л рассола при шприцевании до 130%”	Регулятор кислотности (E451), стабилизатор (E450), глюкоза, соль, антиокислитель (E316), ароматизаторы, экстракты специй.
1732	Средство для шприцевания птицы SPASSKIY	Стабилизирующая система на основе фосфатов для кур варёно-копчёных и гриль.	2,5кг/100л	Стабилизаторы (полифосфат E451, трифосфат E452, каррагинан E407, ксантановая камедь E415), соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), антиокислитель (изоскорбат натрия E316), экстракты специй.
5001	Шинкен комби 200 SPASSKIY 	Стабилизирующая система для реструктурированной ветчины до 240%.	2,5% на ветчину (с 50%-м содержанием мяса)	Стабилизаторы (каррагинан E407а, камедь тары E417, ксантановая камедь E415), регулятор кислотности (трифосфат натрия E451), глюкоза, говяжий коллаген, соль, усилитель вкуса (глутамат натрия E621), антиокислитель (аскорбат натрия E301), загуститель (камедь рожкового дерева E410), жир растительный, экстракты специй (с сельдереем), антислеживатель (диоксид кремния E551).
1753	Шинкен комби с можжевельником SPASSKIY	Рассольная добавка для продуктов с небольшим выходом. Степень инъецирования до 140%, не содержит гидроколлоидов и белков. С ярким ароматом и вкусом можжевельника.	7,0кг на 100л рассола при 10%-ном шприцевании.	Регулятор кислотности (E451), стабилизатор (E450), глюкоза, соль, сахароза, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), экстракты специй (можжевельник).
1756	Шинкен ЭКО SPASSKIY 	Стабилизирующая система для элитных вареных ветчин.	21г/кг	Яичный белок, говяжий белок, мальтодекстрин.

Для полуфабрикатов



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Специи для полуфабрикатов				
2412	Гамбургер Классический SPASSKIY 	Классическая смесь с миксом перцев, нотами лука и чеснока для гамбургеров и зраз.	8г/кг	Усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), стабилизатор (пирофосфат E450iii), регуляторы кислотности (трифосфат E451i, лимонная кислота E330), глюкоза, соль, мальтодекстрин, антиокислитель (изоаскорбат натрия E316), чеснок порошок, лук порошок, экстракты специй, жир растительный, антикомкователь E551.
2411	Котлеты Домашние SPASSKIY 	Аппетитная смесь с сельдереем для котлет, тефтелей и биточков.	8г/кг	Соль, стабилизатор (пирофосфат E450), регулятор кислотности (трифосфат E451), глюкоза, усилители вкуса (глутамат натрия, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), чеснок порошок, дрожжевой экстракт, экстракты специй (с сельдереем), краситель (экстракт паприки E160c).
2414	Пельмени Любимые SPASSKIY 	Ароматная смесь для мясных пельменей с чёрным перцем и кориандром.	8г/кг	Глюкоза, соль, специи (кориандр, перец черный, перец душистый, чеснок порошок), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), регулятор кислотности (цитрат натрия E331), антиокислитель (аскорбиновая кислота E300), экстракты специй (перец черный, кориандр).
2413	Пельмени Семейные SPASSKIY 	Пряная смесь для пельменей и котлет мясных и мясосодержащих.	6-8г/кг	Соль, специи и овощи (лук порошок, чеснок порошок, кориандр, перец), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты специй.
2409	Смесь для рубленых полуфабрикатов №1 SPASSKIY	Смесь чесночного направления для котлет и пельменей с заменами и без.	8г/кг	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), соль, специи (чеснок порошок, лук порошок, перцы, кориандр), стабилизатор (пирофосфат E450), регуляторы кислотности (трифосфат E451, лимонная кислота E330), ароматизаторы, экстракты специй.
2410	Смесь для рубленых полуфабрикатов №2 SPASSKIY	Популярная смесь для котлет и пельменей из мяса птицы с заменами и без.	8г/кг	Соль, специи и овощи (паприка, лук порошок, чеснок порошок, кориандр, горчица порошок), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты специй.
Рассольные средства для полуфабрикатов				
1725	Деликатессе ЭКО SPASSKIY 	Для приготовления шприцовочных и заливочных рассолов без Е-кодов.	1,5кг/100л рассола	Животный белок, пищевые волокна, соль, мальтодекстрин, глюкоза, дрожжевой экстракт.
1712	Средство для шприцевания SPASSKIY	Стабилизирующая система на основе фосфатов для мясных полуфабрикатов.	1,4г/100л рассола	Стабилизаторы (полифосфат E451, трифосфат E452, ксантановая камедь E415), соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), антиокислитель (изоаскорбат натрия E316).

Для полуфабрикатов / Консерванты

Льезоны и предпанировки

8001	Льезон SPASSKIY	Смесь для приготовления льезона.	Гидратация 1:5	Мука пшеничная, стабилизаторы (E407a, E 415, E412), свиной желатин.
1772	Льезон Д SPASSKIY	Смесь для приготовления льезона.	1:6 (смесь : вода)	Мука пшеничная, стабилизаторы (ксантановая камедь E415, камедь гуаровая E412, камедь рожкового дерева E410).
8002	 Льезон стабиль SPASSKIY	Смесь для приготовления льезона.	Гидратация 1:5	Мука пшеничная, стабилизаторы (E450, E 415), регулятор кислотности (E451), соль.

Консерванты



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Антиоксиданты, консерванты и освежители мяса				
1704	 Фреш Лайн SPASSKIY	Комплексная пищевая добавка для сохранения свежести и продления сроков хранения мясопродуктов.	1-3г/кг	Регуляторы кислотности (ацетат натрия E262, цитрат натрия E331), соль, антиокислители (изоаскорбат натрия E316, пиросульфит натрия E223).
1706	Фреш Лайн Стабиль SPASSKIY	Стабилизирующая система для сохранения свежести и продления срока годности.	1-3г/кг	Регуляторы кислотности (ацетат натрия E262, цитрат натрия E331), соль, антиокислители (изоаскорбат натрия E316, пиросульфит натрия E223), антикомкователь E551.
1719	 Холдер Стабиль SPASSKIY	Консервант для пищевых продуктов.	3-5г/кг	Консерванты (сорбиновая кислота E200, бензоат натрия E211), регулятор кислотности (ацетат натрия E262).

Сухие маринады



Арт.	Наименование	Описание	Дозировка	Состав
Сухие маринады				
1884	Маринад Алабама SPASSKIY	Прозрачный маринад с крупными включениями зелени и овощей с добавлением горчицы, чеснока и смеси перцев.	25г/кг	Специи и овощи (лук порошок, чеснок, морковь сушёная, горчица порошок, перцы), соль, зелень сушеная, усилитель вкуса и аромата (Е621), глюкоза, загуститель (Е415), регулятор кислотности (Е330), красители (Е100), ароматизатор, экстракты специй.
1849	 Маринад Американский SPASSKIY	Маринад красно-коричневого цвета в стиле барбекю с оригинальными нотками меда и виски.	25г/кг	Специи и овощи (томатный порошок, паприка порошок, чеснок порошок, тмин, имбирь, горчица порошок), сахар, усилители вкуса и аромата (Е621, Е631, Е627), соль, краситель (Е150с), мальтодекстрин, ароматизаторы, загустители (Е412, Е415), регулятор кислотности (Е330).
1854	Маринад Барбекю SPASSKIY	Красный маринад в американском стиле, сладковато-островатый, томатный, с чесноком и пряными специями.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Специи и овощи (паприка, перцы, кориандр, чеснок порошок), мальтодекстрин, глюкоза, крахмал картофельный, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), молоко сухое, загустители (гуарова камедь Е412, ксантановая камедь Е415), регулятор кислотности (лимонная кислота Е330), антиокислитель (аскорбиновая кислота Е300), краситель (экстракт паприки Е160с).
1817	Маринад Восточный SPASSKIY	Золотисто-коричневатый маринад с запахом апельсина и имбиря.	25г/кг	Мальтодекстрин, соль, глюкоза, сахар, усилитель вкуса и аромата (Е621), специи и овощи (томатный порошок, перец, апельсин цедра), загустители (Е412, Е415), ароматизатор (апельсин), регулятор кислотности (Е330), экстракты специй.
1825	Маринад Греческий йогуртовый SPASSKIY	Белый йогуртовый маринад со специями, характерными для греческой кухни, нежный, оригинальный.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Концентрат сухой белково-жировой (сыворожка молочная, растительный жир, молочный белок, эмульгаторы Е471), глюкоза, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), соль, пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), загустители (гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415), специи (горчичный порошок, кориандр, перец), зелень сушеная, регуляторы кислотности (дицетат натрия Е262ii, лимонная кислота Е330), ароматизатор, экстракты специй, краситель (диоксид титана Е171).
1858	Маринад Итальянский SPASSKIY	Прозрачный маринад в итальянском стиле с большим количеством зелёных трав. Ароматный, изысканный.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Глюкоза, соль, специи и овощи (чеснок, горчица порошок, лук, перец), зелень сушеная, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия Е621), пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), регуляторы кислотности (дицетат натрия Е262ii, лимонная кислота Е330), загуститель (ксантановая камедь Е415), дрожжевой экстракт, ароматизатор, экстракты специй, краситель (экстракт паприки Е160с).

Сухие маринады

1814	Маринад Кавказский SPASSKIY	Красно-коричневый, пикантный, с пряными травами и специями, характерными для кавказской кухни.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Специи и овощи (чеснок, паприка, томатный порошок, кориандр, лук, тмин, перец), соль, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), зелень сушеная, экстракты специй, краситель (экстракт паприки E160c).
1823	Маринад Карри SPASSKIY	Золотисто-жёлтый маринад в индийском стиле, пряный, насыщенный.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Соль, глюкоза, специи и овощи (кориандр, тмин, имбирь, паприка, чеснок порошок, перец), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), мальтодекстрин, пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), красители (куркумин E100, экстракт паприки E160c).
1860	Маринад Кубанский SPASSKIY	Ярко-красный маринад в южном стиле, острый, пикантный, насыщенный.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Сахар, глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), мальтодекстрин, специи и овощи (лук, горчица порошок, чеснок, томатный порошок), регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), краситель (экстракт паприки E160c), зелень сушеная, экстракты специй.
1829	Маринад Лимонно-горчичный SPASSKIY	Желтый маринад с горчицей, кориандром и чесноком, идеально подходит для курицы.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Соль, специи и овощи (горчица, лук порошок, чеснок порошок, кориандр), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), сахар, загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), красители (куркумин E100, экстракт паприки E160c), экстракты специй.
1815	Маринад Лимонный с луком SPASSKIY	Желтоватый прозрачный маринад в средиземноморском стиле, со свежими нотами лимона и пряными травами.	25г/кг	Соль, специи и овощи (лук порошок, лук жареный (содержит муку), чеснок порошок, перец черный), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (E621), регуляторы кислотности (E262ii, E330), сахар, загустители (E412, E415), зелень сушеная, ароматизатор, экстракты специй, красители (E100, E160c).
1801	 Маринад Луковый SPASSKIY	Желтоватый прозрачный маринад в немецком стиле.	25г/кг	Специи и овощи (лук жареный (содержит муку), лук, перец чёрный, паприка, чеснок), соль, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (E621), глюкоза, регуляторы кислотности (E330, E262ii), загустители (E412, E415), ароматизатор, экстракты специй, краситель (экстракт паприки E160c).
1819	Маринад Медвежий лук SPASSKIY	Зелёный маринад в немецком стиле, душистый, с черемшой и зеленым луком.	16 (маринад) : 40 (масло) : 44 (вода)	Специи (лук порошок, чеснок порошок, горчица порошок, перцы), соль, зелень сушеная, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), загуститель (ксантановая камедь E415), регулятор кислотности (лимонная кислота E330), красители (хлорофиллы E140, куркумин E100), ароматизатор, экстракты специй.
1857	 Маринад Огненные крылья SPASSKIY	Оранжевый маринад с паприкой и смесью перцев. Обладает ярким, острым вкусом.	25г/кг	Сахар, специи и овощи (томатный порошок, паприка порошок, перцы, лук порошок, чеснок порошок), соль, крахмал картофельный, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (E621), экстракты специй, краситель (E160c), ароматизатор.
1831	Маринад Сливочно-сырный с яблоками SPASSKIY	Кремовый маринад с нежным сливочным вкусом и добавлением кусочков натуральных сушеных яблок.	25г/кг	Яблоки сушеные кубик, соль, смесь молокосодержащая сухая с заменителем молочного жира 50% (сливки сухие, молоко сухое, сыворотка молочная сухая, сублимированный растительный жир), сыворотка сухая, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), лук порошок, регуляторы кислотности (E262ii, E330), загустители (E412, E415), ароматизаторы, чеснок порошок.
1856	Маринад Сливочный с сыром SPASSKIY	Кремовый маринад во французском стиле с нежным сливочным вкусом и ароматом благородных сыров.	25 (маринад) : 25 (масло) : 50 (вода)	Соль, пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), сыворотка сухая, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), лук порошок, регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), ароматизаторы, чеснок порошок.
1805	Маринад Томатный SPASSKIY	Тёмно-красный, классический итальянский маринад с томатами и базиликом.	24 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Соль, томатный порошок, паприка порошок, специи (чеснок порошок, лук порошок, перцы), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), паприка хлопья, регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), зелень сушеная, экстракты специй, краситель (экстракт паприки E160c).

Сухие маринады

1855	Маринад Цыплята-гриль SPASSKIY 	Пряная смесь с паприкой и петрушкой. Отлично сочетается с куриным мясом.	15г/кг	Соль, специи и овощи (паприка, перцы, кориандр, лук порошок, чеснок порошок, горчица порошок), зелень сушеная, красители (экстракт паприки, куркумин).
1802	Маринад Чесночный SPASSKIY	Прозрачный маринад с частицами зелени и овощей, с ярким вкусом чеснока.	25 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Соль, специи (лук порошок, чеснок порошок, горчица порошок, перцы), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), зелень сухая, загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), экстракты специй, краситель (хлорофиллы E140).
1816	Маринад Чесночный красный SPASSKIY	Красный, в южно-славянском стиле, с пикантными специями и чесноком.	26 (маринад) : 24 (масло) : 52 (вода)	Соль, мальтодекстрин, специи (чеснок порошок, лук порошок, перцы, кориандр, горчица порошок), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), паприка хлопья, паприка порошок, регуляторы кислотности (диацетат натрия E262ii, лимонная кислота E330), загустители (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415), экстракты специй, краситель (экстракт паприки E160c), зелень сухая, дрожжевой экстракт.
1864	Маринад Шашлычный SPASSKIY	Прозрачный маринад с включением пряных трав и ягод можжевельника.	25г/кг	Специи и овощи (чеснок, лук, перцы, горчица, паприка, кориандр), соль, мальтодекстрин, регуляторы кислотности (E262ii, E330), глюкоза, сахар, зелень сушеная, ягоды можжевельника, загустители (E412, E415), ароматизаторы, краситель (экстракт паприки E160c).
1841	Маринад Шведский SPASSKIY	Прозрачный маринад с включением пряных трав.	25г/кг	Специи и овощи (чеснок порошок, лук порошок, перцы), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), ягоды можжевельника, сахар, зелень сушеная, мальтодекстрин, загустители (E412, E415), регуляторы кислотности (E330, E262ii), глюкоза, краситель (сахарный колер E150c), ароматизаторы, экстракты специй.

Сухие маринады ЭКО (без E-кодов)

1880	Маринад Балканский ЭКО SPASSKIY 	Маринад оранжевого цвета разной интенсивности с крупными кусочками баклажана, моркови и лука.	35г/кг	Пряности и овощи (паприка, морковь сушеная, баклажаны сушеные, лук, чеснок, томатный порошок, кориандр, пажитник, перцы, тмин), мальтодекстрин, глюкоза, соль, волокна растительные, рисовая мука, дрожжевой экстракт, красители натуральные: свекольный, экстракт сафлоры, базилик сушеный, экстракт пряности (чеснок).
1850	Маринад Венгерский ЭКО SPASSKIY 	Красный пикантный маринад в венгерском стиле, с томатом и паприкой, с оригинальным послевкусием.	35 (маринад) : 32,5 (масло) : 32,5 (вода)	Специи (чеснок порошок, лук порошок, перец), соль, томатный порошок, паприка, мальтодекстрин, картофельный крахмал, дрожжевой экстракт, пищевое волокно, зелень сушеная, экстракты специй.
1862	Маринад Кавказский ЭКО SPASSKIY 	Красно-коричневый, пикантный, с пряными травами и специями, характерными для кавказской кухни.	35г/кг	Специи и овощи (чеснок, паприка, томатный порошок, кориандр, лук, тмин, перцы), соль, глюкоза, мальтодекстрин, пищевое волокно, дрожжевой экстракт, картофельный крахмал, зелень сушеная, экстракты специй, краситель экстракт паприки.
1838	Маринад Лимонно-горчичный ЭКО SPASSKIY 	Желтый маринад с выраженными нотами лимона и горчицы. Хорошо подходит для пролуфабрикатов из урицы.	35 (маринад) : 32,5 (масло) : 32,5 (вода)	Мальтодекстрин, соль, специи и овощи (горчица, лук порошок, чеснок порошок, кориандр, паприка), сахар, пищевое волокно, крахмал картофельный, дрожжевой экстракт, красители (куркумин, экстракт паприки), зелень сушеная, экстракты специй, ароматизатор (лимон).
1851	Маринад Медово-имбирный ЭКО SPASSKIY 	Красно-коричневый маринад в восточном стиле, пикантный, кисло-сладкий, с нотами имбиря, мёда и апельсина.	35 (маринад) : 32,5 (масло) : 32,5 (вода)	Соль, глюкоза, томатный порошок, мальтодекстрин, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, пряности, дрожжевой экстракт, картофельный крахмал, сахар, пищевое волокно, зелень сушеная, экстракты специй.

Сухие маринады

1852	Маринад Сливочный ЭКО SPASSKIY 	Сливочный прозрачный маринад в средиземноморском стиле, с включениями итальянских трав.	35 (маринад) : 32,5 (масло) : 32,5 (вода)	Специи (лук порошок, горчица порошок, перец), сливки сухие, соль, глюкоза, молоко сухое, мальтодекстрин, картофельный крахмал, дрожжевой экстракт, пищевое волокно, зелень сушеная, экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества.
1886	Маринад со вкусом Барбадосской вишни ЭКО SPASSKIY 	Маринад в южноамериканском стиле интенсивно-розового цвета со вкусом ацеролы – Барбадосской вишни.	35г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, волокна пищевые растительные, соль, сахар, пряности и овощи (паприка, лук порошок, томатный порошок, перцы, имбирь), крахмал кукурузный, краситель натуральный (свекольный) вишня сушёная, ароматизаторы (вишня), петрушка сушёная, экстракт пряности (кориандр), порошок Ацеролы.
1887	Маринад со вкусом голубики ЭКО SPASSKIY 	Темно-красный ягодный маринад. Содержит натуральные ягоды голубики.	35г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, соль, пряности и овощи (паприка, лук, томатный порошок, чеснок, перцы), волокна пищевые растительные, сахар, крахмал кукурузный, краситель натуральный свекольный, голубика сушёная, петрушка сушёная, ароматизатор (ежевика), экстракт пряности (кориандр).
1847	Маринад Сливочно-сырный с яблоками ЭКО SPASSKIY 	Сливочно-белый маринад с включением кубиков сухих яблок	35г/кг	Яблоки сушеные кубик, соль, смесь молокосодержащая сухая с заменителем молочного жира 50% (сливки сухие, молоко сухое, сыворотка молочная сухая, сублимированный растительный жир), сыворотка сухая, пищевое волокно, крахмал картофельный, дрожжевой экстракт, лук порошок, ароматизаторы, чеснок порошок.
1830	Маринад со вкусом трюфеля ЭКО SPASSKIY	Белый маринад с зеленью и выраженной нотой трюфеля.	35 (маринад) : 32,5 (масло) : 32,5 (вода)	Глюкоза, мальтодекстрин, соль, пищевое волокно, сливки растительные, дрожжевой экстракт, сахар, чеснок порошок, зелень сушеная, картофельный крахмал, краситель (диоксид титана E141), ароматизатор трюфель.
1820	Маринад Терияки ЭКО SPASSKIY 	Маринад с «японским мотивом». Сочетает тонкие нотки восточных специй с ярким вкусом саке и соевого соуса.	35г/кг	Соль, глюкоза, пищевое волокно, специи, мальтодекстрин, ароматизаторы, дрожжевой экстракт, сахар, картофельный крахмал, экстракты специй, карамелизованный сахарный сироп, антикомкователь E551*. *(ТР ТС 022/2011 статья 4.4.8) вещества, не изменяющие свойств пищевой продукции – не требуется маркировка на этикетке конечного продукта.
1832	Маринад Томатный ЭКО SPASSKIY	Тёмно-красный маринад в итальянском стиле с томатами и базиликом.	35г/кг	Специи и овощи (томатный порошок, паприка, чеснок порошок, лук порошок, перцы), соль, волокно пищевое, мальтодекстрин, дрожжевой экстракт, крахмал картофельный, зелень сушеная, экстракты специй, красители: экстракт паприки, свекольный, экстракт сафлоры.
1881	Маринад Хэллоуин ЭКО SPASSKIY 	Коричнево-красный пряный маринад в американском стиле с кусочками натуральной тыквы.	35г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, пряности и овощи (томатный порошок, паприка, сумах, горчица, перец), сахар, растительные волокна, соль, дрожжевой экстракт, крахмал кукурузный, тыква сушеная, красители натуральные: свекольный, экстракт сафлоры, ароматизаторы (дым), экстракты пряностей.
1882	Маринад Чатни ЭКО SPASSKIY 	Оранжевый маринад в индийском стиле с частицами зелени, овощей и сушеными яблоками. Сладковато-острый на вкус.	35г/кг	Мальтодекстрин, пряности и овощи (томатный порошок, яблоки сушёные, тыква сушёная, имбирь, лук, чеснок, паприка, горчица, перец), глюкоза, волокна растительные, соль, сахар, крахмал кукурузный, дрожжевой экстракт, красители натуральные: свекольный, экстракт сафлоры, ароматизаторы (апельсин, мёд), петрушка сушёная, экстракты пряностей.
1822	Маринад Чили сладкий ЭКО SPASSKIY 	Ярко-красный острый маринад в тайском стиле.	35г/кг	Сахар, мальтодекстрин, пищевое волокно, соль, специи (чеснок, лук, горчичный порошок), дрожжевой экстракт, краситель (экстракт паприки), зелень сушеная, экстракты специй (чили, чеснок, гвоздика).
1853	Маринад Эльзасский ЭКО SPASSKIY 	Прозрачно-золотистый маринад во французском стиле, пряный, с включениями специй и овощей.	35 (маринад) : 32,5 (масло) : 32,5 (вода)	Соль, мальтодекстрин, специи и овощи (лук порошок, морковь), глюкоза, картофельный крахмал, дрожжевой экстракт, пищевое волокно, зелень сушеная, соевый соус, экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества.
1828	Маринад Яблочно-апельсиновый ЭКО SPASSKIY 	Ярко-оранжевый маринад с праздничным ароматом апельсина и корицы.	35г/кг	Мальтодекстрин, глюкоза, волокна растительные, соль, сахар, крахмал кукурузный, ароматизаторы (апельсин, яблоко), яблоки сушёные, красители натуральные: свекольный, экстракт сафлоры, пряности и овощи (томатный порошок, перец красный чили), экстракт пряности (корица).

Соусы-маринады



Арт.	Наименование	Описание	Дозировки	Состав
9326	Соус-маринад Американский SPASSKIY	Красно-коричневый, кисло-сладкий, пряный соус для барбекю.	75г/кг	Вода питьевая, масло растительное, томатная паста, сахар, патока, соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627), регулятор кислотности (уксусная кислота E260), специи (перец, горчица, кориандр, чеснок), экстракты специй, краситель (сахарный колер E150c), ароматизаторы.
9338	Соус-маринад Барбекю SPASSKIY 	Красный, с томатом, сладковато-островатый. Содержит натуральный мёд.	60-100г/кг	Вода питьевая, масло растительное, томатная паста, патока, соль, мальтодекстрин, специи (перец, чеснок, кориандр, горчица), зелень сушеная, дрожжевой экстракт, экстракты специй.
9349	Соус-маринад Бельгийский SPASSKIY 	Коричневый с включениями специй, изысканными нотами солода и горького шоколада.	60-100г/кг	Вода питьевая, масло растительное, соль, пищевой концентрат (жир растительный, лактоза, молочный протеин), сухие овощи и специи (горчица, перец, лук), травы: петрушка, базилик, розмарин.
9345	Соус-маринад Гранатовый SPASSKIY	Гранатовый, прозрачный с включениями трав.	80-100г/кг	С E-кодами
9348	Соус-маринад Деревенский с чесноком SPASSKIY 	Белый, сливочный с ароматом чеснока. С включениями моркови, лука и пряных трав.	60-100г/кг	Без E-кодов
9339	Соус-маринад Для гриля SPASSKIY	Красный маринад для гриля с включениями специй. Универсален. Подходит как для продуктов из мяса и птицы, так и для рыбы под маринадом и овощей.	80-100г/кг	Вода питьевая, масло растительное, томатная паста, соль, патока, специи (горчичный порошок), регуляторы кислотности (E270, E330, E334), антиокислитель (аскорбиновая кислота E 300), стабилизаторы (гуаровая камедь E 412, ксантановая камедь E 415, каррагинан E 407 а), свиной желатин, загуститель (конжаковая камедь E 425), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), глюкоза, желирующий агент (хлорид калия E508) экстракты специй.

Соусы-маринады

9344	Соус-маринад Имбирно-медовый SPASSKIY	Красно-коричневый, пикантный, кисло-сладкий соус-маринад с имбирем, мёдом и апельсиновым соком.	80-100г/кг	Масло растительное, вода питьевая, соль, патока, томатная паста, мед, мальтодекстрин, сок апельсиновый, специи, экстракты специй, ароматизаторы.
9347	 Соус-маринад Индийский с яблоками SPASSKIY	Оранжевый, пряный, в индийском стиле. С натуральным мёдом и кусочками яблок.	60-100г/кг	Без E-кодов
9350	Соус-маринад Итальянские травы SPASSKIY 	Прозрачный, с большим количеством ароматных трав.	60-100г/кг	Без E-кодов
9333	Соус-маринад Китайский SPASSKIY	Красный, сладковато-острый с фруктовыми нотами.	80-100г/кг	Патока, вода питьевая, мальтодекстрин, масло растительное, сахар, соль, томатная паста, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), специи и экстракты специй, натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические вещества, краситель (экстракт паприки E160c).
9301	Соус-маринад Луковый SPASSKIY	Золотистый, классический с ароматом жареного лука.	60-100г/кг	Без E-кодов
9331	Соус-маринад Медовый для барбекю SPASSKIY	Золотисто-коричневатый маринад с мёдом, горчицей, кориандром, чесноком и смесью перцев.	75/кг	Вода питьевая, масло растительное, томатная паста, патока, сахар, соль, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), мальтодекстрин, специи (перец, горчица, кориандр, чеснок), регулятор кислотности (E260), консерванты (E262, E200, E211), краситель (сахарный колер E150c), ароматизаторы.
9305	Соус-маринад Немецкий SPASSKIY	Горчичный с мёдом, яблочным соком и пряностями.	60-100г/кг	Без E-кодов
9341	Соус-маринад Песто SPASSKIY	Зелёный, с базиликом и петрушкой, ароматом пармезана и кедровых орешков.	60-100г/кг	Масло растительное, вода питьевая, соль, пищевой концентрат (жир растительный, лактоза, молочный протеин), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), мальтодекстрин, специи (горчица, чеснок, лук), зелень сухая, экстракты специй (с сельдереем), ароматизаторы, загуститель (гуаровая камедь E412)
9316	Соус-маринад Сливочный SPASSKIY 	Белый маринад со вкусом классического французского соуса Бешамель.	60-100г/кг	Масло растительное, пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), вода питьевая, мука, соль, специи (перец), яичный порошок, уксус, экстракты специй (с горчицей).
9342	Соус-маринад С трюфелями SPASSKIY	Сливочно-белый маринад с ароматом белого трюфеля.	100-300 г/кг	Вода питьевая, масло растительное, смесь молокосодержащая сухая с заменителем молочного жира 50% (сливки сухие, молоко сухое, сыворотка молочная сухая, сублимированный растительный жир), соль, сахар, регуляторы кислотности (E270, E330, E334, E262), антиокислитель (E300), стабилизаторы (E407, E412, E415), консерванты (E211, E202), желатин, загуститель (E425, желирующий агент (E508), зелень сушеная, чеснок порошок, краситель (E171), ароматизатор.
9343	Соус-маринад С томатами и базиликом SPASSKIY 	Красный, в итальянском стиле. С томатами и базиликом.	60-100г/кг	Вода питьевая, масло растительное, томатная паста, соль, патока, мальтодекстрин, зелень сушеная, специи, экстракты пряностей, ароматизаторы.
9346	Соус-маринад Финский клюквенный SPASSKIY 	Розовато-прозрачный, с включениями фрагментов натуральных ягод.	60-100г/кг	Масло растительное, мальтодекстрин, соль, вода питьевая, патока, ягоды, специи (чеснок, перец), зелень сушеная, экстракты специй

Соусы-маринады

9308	Соус-маринад Шашлычный SPASSKIY	Красный маринад, с включениями специй и сушеной зелени.	60-100г/кг	Вода питьевая, специи (лук, перец), соль, регуляторы кислотности (уксусная кислота E260, лимонная кислота E330), масло растительное, соль, зелень сушеная, стабилизаторы (полифосфат E451, трифосфат E452, ксантановая камедь E415), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), экстракты специй, ароматизаторы, краситель (экстракт паприки E160c).
ЛОНГЕРЫ (с длительным сроком хранения при комнатной температуре)				
9357	Соус-маринад Барбекю ЛОНГЕР SPASSKIY	Соус-маринад для маринования, заправки гарниров, приготовления различных кулинарных блюд. Жидкий.	100-150г/кг	Вода, специи и овощи (чеснок, лук порошок, паприка порошок, кориандр, перцы), патока, соль, сок апельсиновый, масло растительное, мед цветочный, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, кислота уксусная E260, уксус яблочный), глюкоза, загустители (камедь ксантановая E415, модифицированный крахмал E1442, модифицированный крахмал E1450), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), сахар, дрожжевой экстракт, ароматизаторы, красители (экстракт паприки E160c, кармин E120, сахарный колер E150d), антиокислители (ЭДТА E385, трет-бутилгидрохинон E319), консерванты (сорбат калия E202, бензоат натрия E211), экстракты специй.
9360	Соус-маринад Гарлик ЛОНГЕР SPASSKIY	Классический белый чесночный соус с пряными травами. Подходит для запекания любых видов мяса и птицы.	100-150г/кг	Вода, специи (чеснок, лук порошок, сельдерей, перцы), соль, глюкоза, пищевой концентрат (растительный жир, лактоза, молочный протеин), масло растительное, белково-жировой концентрат (сыворожка молочная, растительный жир, молочный белок, эмульгаторы E471), сахар, загустители (камедь ксантановая E415, дикрахмалфосфат оксипропилированный E1442, эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты E1450), регулятор кислотности (лимонная кислота E330), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), дрожжевой экстракт, экстракты специй, ароматизаторы, краситель (диоксид титана E171), антиокислители (этилендиаминтетраацетат кальция-натрия E385, трет-бутилгидрохинон E319), консерванты (сорбат калия E202, бензоат натрия E211).
9356	Соус-маринад Гриль ЛОНГЕР SPASSKIY	Красно-оранжевый маринад с ярким пикантным, сладковато-острым вкусом. Особенно хорош для запекания курицы и свинины.	100-150г/кг	Вода, глюкоза, соль, сахар, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, уксус винный), масло растительное, специи и овощи (чеснок, лук, томатный порошок, горчица порошок), загустители (камедь ксантановая E415, Дикрахмалфосфат оксипропилированный E1442, эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты E1450), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), дрожжевой экстракт, красители (экстракт паприки E160c, куркумин E100), экстракты специй, зелень сушеная, антиокислители (этилендиаминтетраацетат кальция-натрия E385, трет-Бутилгидрохинон E319), консерванты (сорбат калия E202, бензоат натрия E211).
9359	Соус-маринад Мексико ЛОНГЕР SPASSKIY	Красный острый маринад для продуктов «к пиву», запекания куриных крылышек, свиных рёбрышек, грудинки.	100-150г/кг	Вода, патока, соль, сахар, глюкоза, специи и овощи (чеснок, лук, томатный порошок, горчицы порошок), масло растительное, загустители (камедь ксантановая E415, модифицированный крахмал E1442, модифицированный крахмал E1450), сок яблочный, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, кислота уксусная E260), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), дрожжевой экстракт, красители (экстракт паприки E160c, кармин E120), экстракты специй, зелень сушеная антиокислители (ЭДТА E385, трет-бутилгидрохинон E319), консерванты (сорбат калия E202, бензоат натрия E211).
9358	Соус-маринад Пикник ЛОНГЕР SPASSKIY	Коричневато-красный маринад с оригинальным вкусом, в котором вкус кетчупа и специй удачно сочетается с ароматом виски Джек Дэниэлс, апельсина и ольхового дыма. Традиционно используется для запекания говяжьих рёбрышек, свинины и цыплёнка.	100-150г/кг	Вода, глюкоза, специи и овощи (чеснок, лук, горчица, перцы, можжевельник, паприка порошок, кориандр), соль, масло растительное, сахар, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, кислота уксусная E260), загустители (камедь ксантановая E415, дикрахмалфосфат оксипропилированный E1442, эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты E1450), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), дрожжевой экстракт, красители (экстракт паприки E160c, сахарный колер E150d), зелень сушеная, ароматизаторы, антиокислители (этилендиаминтетраацетат кальция-натрия E385, трет-Бутилгидрохинон E319), консерванты (сорбат калия E202, бензоат натрия E211).

Соусы-маринады

9361	Соус-маринад Чикен ЛОНГЕР SPASSKIY	<p>Золотистый маринад на основе горчицы, куркумы, имбиря, лука и чеснока, придающий блюдам необычный, запоминающийся вкус. Особенно подходит для блюд из птицы.</p>	100-150г/кг	<p>Вода, специи и овощи (чеснок, лук, горчица порошок, куркума, кориандр, перцы, паприка порошок), глюкоза, соль, масло растительное, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, кислота уксусная E260), сахар, загустители (камедь ксантановая E415, дикрахмалфосфат оксипропилированный E1442, эфир крахмала и натриевой соли октенилантарной кислоты E1450), дрожжевой экстракт, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), зелень сушеная, ароматизаторы, красители (лютеин E161b, куркумин E100), антиокислители (этилендиаминтетраацетат кальция-натрия E385, трет-бутилгидрохинон E319), консерванты (сорбат калия E202, бензоат натрия E211), экстракты специй.</p>
------	---	---	-------------	--

Сырный продукт

3171	 Сырная 1 SPASSKIY	<p>Термостабильный сырный продукт для использования в колбасных изделиях и полуфабрикатах. Замена твердого сыра.</p>	По вкусу	<p>Вода, заменитель молочного жира, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E452, E331), казеинат натрия, загуститель (E1414), сыр, соль, регулятор кислотности E330).</p>
------	--	--	----------	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

SPASSKIY®

Волокна плюс SPASSKIY Арт. 1764



1. Характеристика продукта

Комплексная пищевая добавка «Волокна плюс SPASSKIY Арт. 1764» – смесь растительных волокон.

2. Область применения

«Функциональная смесь «Волокна плюс SPASSKIY Арт. 1764» применяется для всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов и ветчин.

3. Состав

Смесь растительных волокон.

Рекомендуемая дозировка:

0,5-1% для варёных колбас;

0,1-0,3% для сырокопчёных колбас;

0,3-1% для ветчины.

4. Технологические свойства

- Термостабилен при повторном нагреве.
- Обладает высокой влаго- и жиросвязывающей способностью.
- Позволяет получать плотную монолитную консистенцию изделий.
- Предотвращает образование бульонно-жировых отёков.
- Снижает отсечение влаги в вакуумной упаковке.

6. Упаковка и хранение

Многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 10 кг нетто. Возможен другой вид упаковки. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Защитная таухмасса



1. Характеристика продукта

Защитная таухмасса – бело-молочная жидкость, представляет собой водную дисперсию полимерного материала.

2. Область применения

Для покрытия сырокопчёных колбас.

4. Технологические свойства

- Высокие барьерные качества покрытия.
- Защищает продукт от высыхания и минимизируют потери при хранении.
- Улучшает внешний вид.
- Защищает продукт от микробиологической порчи.

5. Технологический процесс

Продукт перед погружением должен иметь чистую, не зажиренную поверхность, не иметь превышения содержания влаги. Предварительно таухмассу перемешивают в канистре вручную не менее 5 минут, затем таухмассу переливают в короб для погружения продукции. Температура таухмассы должна быть не менее 14°C. Продукт полностью погружают в таухмассу, затем вынимают и дают таухмассе стечь. Подвешивают продукт на рамы до полного высыхания таухмассы. Отправлять на склад готовой продукции можно через 24 часа.

Примечание:

- *Один раз в сутки таухмасса полностью сливается из короба для погружения. Короб моется с дезинфицирующими средствами. Затем заливается новая таухмасса из канистры.*
- *В течение смены таухмасса может подливаться в короб для погружения таухмассы.*

6. Упаковка и хранение

Расфасована в канистры по 30 кг. Срок годности: не менее 12 месяцев в оригинальной герметичной упаковке. Таухмассу хранят в теплых помещениях с температурой от +5°C до +25°C.

Концепт 1 SPASSKIY Арт. 3601



1. Характеристика продукта

«Концепт 1» – стабилизатор и эмульгатор нового поколения, представляет собой функциональную смесь на основе оптимально подобранных комплексов-стабилизаторов и загустителей.

2. Область применения

«Концепт 1» применяется для приготовления жировых и белково-жировых эмульсий, для эмульгирования жира и предотвращения образования бульонно-жировых отеков в варёных колбасных изделиях, паштетах.

3. Состав

Стабилизаторы (гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, каррагинан E407a), свиной желатин, загуститель (конжаковая камедь E425), желирующий агент (хлорид калия E508).

Рекомендуемая дозировка: от 10 до 30 г/кг.

4. Технологические свойства

- Обладает высокой эмульгирующей способностью.
- Не требует предварительного приготовления жировых эмульсий для рецептов с высоким содержанием жира.
- Обладает высокой влагосвязывающей способностью.
- Позволяет получать плотную монолитную консистенцию изделий.
- Способствует увеличению выхода готовой продукции.
- Предотвращает образование бульонно-жировых отеков.
- Снижает риск образования геля под оболочкой колбасных изделий при использовании рыбы или белков коллагена.
- Позволяет использовать жир-сырец.
- Позволяет куттеровать фарш варёных колбас до температуры +27°C.

Концепт 1 SPASSKIY Арт. 3601

5. Технологический процесс

5.1. Изготовление варёных колбасных изделий

При изготовлении варёных колбасных изделий «Концепт 1» вносят на жирное сырье на второй стадии куттерования.

5.2. Изготовление эмульсий

При приготовлении белково-жировой эмульсии «Концепт 1» вносят на начальной стадии куттерования. В качестве сырья можно использовать: куриную кожу, шпик или обрезки шпика, жир-сырец говяжий, свиной, растительное масло или другое аналогичное сырье.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ И ЭМУЛЬСИЙ ИЗ ПТИЧЬЕЙ КОЖИ

Соотношение	Концепт	Жир или кожа	Влага
Минимальное	1	10	12
Оптимальное	1	25	25
Максимальное	1	30	30

6. Упаковка и хранение

«Концепт 1» расфасовывают в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, 20 кг нетто; полимерные ведра, массой нетто 10 кг.

Срок годности: не менее 18 месяцев в оригинальной герметичной упаковке.

Хранить в закрытой упаковке при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Комплит М SPASSKIY Арт. 3701



1. Характеристика продукта

«Комплит М SPASSKIY Арт. 3701» представляет собой стабилизационную систему на основе оптимально подобранных комплексов-стабилизаторов.

2. Область применения

«Комплит М SPASSKIY Арт. 3701» применяется для стабилизации фаршевых систем при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов.

3. Состав

Глюкоза, стабилизаторы (альгинат натрия Е 401, пирофосфат Е450), регуляторы кислотности (трифосфаты Е451, сульфат кальция Е516), мальтодекстрин, смесь аминокислот (гистидин, изолейцин).

Рекомендуемая дозировка: 1 – 3% к массе фарша.

4. Технологические свойства

- Термостабилен при повторном нагреве.
- 1 кг добавки связывает 10 кг влаги и 10 кг жира.
- Позволяет получать плотную монолитную консистенцию изделий.
- Способствует образованию «завитка» и «хруста» в варёных колбасных изделиях.
- Способствует увеличению выхода готовой продукции.
- Предотвращает образование бульонно-жировых отеков.
- Позволяет заменять до 20% мясного сырья.

5. Технологический процесс:

Применение комплексной пищевой добавки «Комплит М SPASSKIY Арт. 3701» осуществляется в сухом виде. Добавку следует вносить на начальной стадии куттерования. Соль при этом вносится на втором этапе куттерования. При замене мясного сырья рекомендуемый уровень гидратации 1:10.

Порядок куттерования фаршей для варёных продуктов с использованием «Комплит М SPASSKIY Арт. 3701»

1 ЭТАП

1. Нежирное сырьё (говядина) и эмульсия шкурки.
2. «Комплит М SPASSKIY Арт. 3701», соя, карагенаны, камеди, жив. белок, клетчатка.
3. Влага 1/3 или 1/2 (в зависимости от температуры сырья). Желательно, чтобы температура не опускалась ниже -3 градусов.
4. Куттерование до +2, +3 градусов, без вакуума.

2 ЭТАП

1. Жирное сырьё (свинина), эмульсии, яйцо, сух. молоко, крахмал, вкусоароматические специи, комплексные добавки, соль.
2. Оставшаяся влага.
3. Куттерование под вакуумом до +12 градусов (+12 – идеально; если колбаса куриная – до +8, +10; безопасно – до +14). Скорость в конце этого этапа может быть снижена, если температура поднимается слишком медленно.

Если куттер не вакуумный, крахмал, молоко и яйцо закладываем при температуре +6, +8 градусов, когда фарш имеет наибольшую поглотительную способность.

Если куттер не вакуумный, то для уменьшения количества пор фарш следует перемешать на реверсе или минимальной скорости в течение 1 минуты.

При производстве колбас без говядины можно закладывать всё сырьё одновременно, но влагу всё равно лучше делить на 2 части.



Важно! Фарш надо набить в оболочку в течение 1 часа! Иначе структура фарша начнёт рваться при набивке. Осадка в набитом состоянии оказывает положительное влияние на плотность фарша.

6. Упаковка и хранение

«Комплит М SPASSKIY Арт. 3701» расфасован в крафт-мешки массой нетто 20 кг. Срок годности: не менее 18 месяцев в оригинальной герметичной упаковке. Хранить в закрытой упаковке при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Маринад из сухой основы



1. Характеристика продукта

Порошкообразная сыпучая однородная смесь с наличием отдельных мелких легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей и признаков порчи.

2. Область применения

Для маринования, заправки гарниров, приготовления различных кулинарных блюд.

3.1. При изготовлении эмульгированного продукта с дальнейшим нанесением этого продукта на мясо в дозировке 100 г на 1 кг мяса (можно инъецированного):

2,4 / 2,4 / 5,2 (сухой маринад / растительное масло / вода).

3.2. При нанесении на мясо маринада в сухом виде в дозировке 20 г сухого маринада на 1 кг мяса: 2 / 3 / 5 (маринад / растительное масло / вода).

4. Технологические свойства

- Способствует увеличению выхода.
- Улучшает вкус блюда.
- Улучшает внешний вид продукта.

Маринад из сухой основы

5. Технологический процесс

При изготовлении эмульгированного маринада

С помощью оборудования, аналогичного блендеру (куттер, миксер) смешивают 2,4 части маринада с 5,2 части воды.

Оставляют на 2 минуты для набухания. Эмульгируют на больших оборотах, постепенно добавляя 3 части рафинированного дезодорированного растительного масла.

Для маринования используют несолёное мясо. Полученный эмульгированный маринад добавляют к продукту в количестве 10%.

При изготовлении не эмульгированного маринада

В ёмкости смешивают 2 части сухого маринада и 5 частей воды. В массажер на инъецированное (не обязательно) измельченное до необходимых размеров, несолёное мясо добавляют полученную смесь и перемешивают до равномерного распределения.

Затем добавляют (не обязательно) 3-4 кг рафинированного дезодорированного растительного масла и перемешивают до полного распределения масла в готовом продукте.

При нанесении на мясо маринада в сухом виде

В массажер на инъецированное (не обязательно), измельченное до необходимых размеров несолёное мясо добавляют сухой маринад в количестве 20 г/1 кг мяса и перемешивают до равномерного распределения.

По желанию можно добавить ещё влаги 50 г/кг мяса и перемешать.

Затем добавляют 3-4 кг рафинированного дезодорированного растительного масла (не обязательно). По окончании массирования в массажер добавляют 30-40 г/кг подсолнечного масла и перемешивают до полного распределения масла в готовом продукте.

Сухие маринады можно использовать в качестве вкусовых специй для колбас и посыпок. Дозировка – по вкусу, с учётом содержания соли около 50%.

6. Упаковка и хранение

Упаковывают в пакет doу-pack с застёжкой zip-lock, 1 кг. Возможен другой вид упаковки.

Хранят 12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке. В сухом прохладном месте при температуре от 10°C до 25°C относительной влажности воздуха не более 75%.

Резалт RX-34 SPASSKIY Арт. 1714



1. Характеристика продукта

«Резалт RX-34 SPASSKIY Арт. 1714» – стабилизирующая система для варёных колбас, сосисок, сарделек, копчёных колбас, полуфабрикатов. Объединяет в себе свойства высокофункционального говяжьего белка с гидроколлоидами, оказывающими синергетическое воздействие. Поддерживает связывание влаги и жира в фарше варёных колбас, стабилизируя эмульсию, улучшает таким образом текстуру и предотвращает бульонно-жировые отеки.

2. Область применения

«Резалт RX-34 SPASSKIY Арт. 1714» – применяется для приготовления жировых и белково-жировых эмульсий, для эмульгирования жира и предотвращения образования бульонно-жировых отеков в вареных колбасных изделиях, паштетах и полуфабрикатах. Подходит для изготовления жировых эмульсий и эмульсий из свиной шкурки. Возможно использование при выработке продуктов халяль.

3. Состав

Говяжий белок, стабилизаторы (ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, камедь рожкового дерева E410), глюкоза.

Рекомендуемая дозировка:

В сухом виде: от 5,0 до 2,5 г/кг.

Для белково-жировых эмульсий: 1 смесь / 30 частей масла (жира) / 30 частей воды.

Для приготовления эмульсии из свиной шкурки: 1 смесь / 25 частей шкурки / 50 частей воды.

В рассолах: 0,5 кг на 100 л рассола.

4. Технологические свойства

- Обладает высокой эмульгирующей способностью.
- Не требует предварительного приготовления жировых эмульсий для рецептур с высоким содержанием жира.
- Обладает высокой влагосвязывающей способностью.
- Позволяет получать плотную монолитную консистенцию изделий.
- Способствует увеличению выхода готовой продукции.
- Предотвращает образование бульонно-жировых отёков.
- Снижает риск образования геля под оболочкой колбасных изделий при использовании шкуры или белков коллагена.

5. Технологический процесс

5.1. Изготовление варёных колбасных изделий

При изготовлении варёных колбасных изделий «Резалт RX-34 SPASSKIY Арт. 1714» вносят на жирное сырье на второй стадии куттерования.

5.2. Изготовление эмульсий

При приготовлении белково-жировой эмульсии «Резалт RX-34 SPASSKIY Арт. 1714» вносят на начальной стадии куттерования. В качестве сырья можно использовать: куриную кожу, шпик или обрезки шпика, жир-сырец говяжий, свиной, растительное масло или другое аналогичное сырье.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ И ЭМУЛЬСИЙ ИЗ ПТИЧЬЕЙ КОЖИ

Соотношение	Резалт RX-34	Жир или кожа	Влага
Минимальное	1	10	12
Оптимальное	1	25	25
Максимальное	1	30	30

6. Упаковка и хранение

«Резалт RX-34 SPASSKIY Арт. 1714» расфасовывают в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, 20 кг нетто; полимерные ведра, массой нетто 10 кг.

Срок годности: не менее 18 месяцев в оригинальной герметичной упаковке. Хранить в закрытой упаковке при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Сырная таухмасса SPASSKIY Арт. 3170



1. Характеристика продукта

Съедобная сырная таухмасса представляет собой твёрдую плёнку на колбасных изделиях.

2. Область применения

Для покрытия сырокопчёных колбас.

3. Состав

Питьевая вода, сыр (пастеризованное молоко, стартовые культуры, поваренная соль, сычужный фермент), растительный жир, пищевой желатин (свинина), эмульгатор E472c, ароматизатор, консервант E202, регулятор кислотности E330, загуститель E415, регулятор кислотности E262, загуститель E407a.

4. Технологические свойства

- Является съедобной.
- Создает сырное покрытие на поверхности.
- Высокие барьерные качества покрытия.
- Защищает продукт от высыхания и минимизируют потери при хранении.
- Улучшает внешний вид.
- Защищает продукт от микробиологической порчи.

5. Технологический процесс

Продукт перед погружением должен иметь чистую, не зажиренную поверхность, не иметь превышения содержания влаги. Предварительно таухмассу разогревают до температуры не выше 60°C и перемешивают до гомогенного состояния. Температурный диапазон погружения продукта составляет 42-36°C. Продукт полностью погружают в таухмассу, затем вынимают и дают таухмассе стечь.

После часового подсыхания, для создания более плотного покрытия, возможно вторичное окунание продукта. Далее подвешивают продукт на рамы до полного высыхания таухмассы.

Отправлять на склад готовой продукции можно через 24 часа.

Примечание:

- *Один раз в сутки таухмасса полностью сливается из короба для погружения. Короб моется с дезинфицирующими средствами. Затем заливается новая таухмасса из канистры.*
- *В течение смены таухмасса может подливаться в короб для погружения таухмассы.*

6. Упаковка и хранение

Расфасована в вёдра по 10 кг. Срок годности: не менее 9 месяцев в оригинальной герметичной упаковке. Таухмассу хранят в теплых помещениях с температурой от +5 до +25°C.

Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748



1. Характеристика продукта

«Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748» представляет собой функциональную смесь на основе альгинатов и комплексов-стабилизаторов.

2. Область применения

«Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748» применяют для приготовления имитационного шпика и мясных гранул.

3. Состав

Стабилизаторы (альгинат натрия E401, пирофосфаты E450, сульфат кальция E516).

Рекомендуемая дозировка:

Для изготовления имитационного шпика – 1:9:16

(Фэтгель: жир либо растительное масло, либо куриная кожа: влага).

Для изготовления мясных гранул – 1:16:32

(Фэтгель: МДМ (или филе грудки, или говядина и т.д.: влага))

4. Технологические свойства

- Продукт на срезе имеет естественный рисунок.
- Хорошо прокручивается на волчке.
- Хорошо нарезается на шпигорезке.
- Прочно держится в структуре продукта.
- Позволяет работать с любыми животными и растительными жирами.

Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748

5. Технологический процесс:

Изготовление имитационного шпика:

Вносят жирное сырье и раскуттеровывают до «сметанообразного состояния», затем добавляют «Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748» и часть воды, не допуская распыления пищевой добавки, куттеруют до гомогенного состояния. Далее вносят ½ от общего количества воды и куттеруют до приобретения эмульсией более светлого оттенка (2-3 мин.). Затем добавляют оставшуюся влагу, 1-3 кг крахмала или молока (по желанию) и куттеруют на максимальной скорости ножей. Выгружают и оставляют на созревание на 6-8 часов при температуре 2-8°C.

Примечание:

*При скорости ножей от 3000 оборотов в минуту куттеруют не более 5 минут.
При скорости ножей от 4000 оборотов в минуту куттеруют не более 4 минут.*

Изготовление мясных гранул:

- МДМ (или филе грудки, или говядина и т.д.) – 16,000 кг
- Холодная вода – 32,000
- Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748 – 1,000
- Краситель.

1. Фэтгель растворить в холодной воде.
2. Добавить несоленое мясо.
3. Разработать. Куттеровать до 18-20°C.
4. Не солить. Быстро разлить по ящикам.
5. Оставить застывать на 7-14 часов.
6. Пропустить через волчок 2-5 мм или нарубить на куттере.



Важно! При изготовлении имитационного шпика и мясных гранул соль не использовать.

6. Упаковка и хранение

«Фэтгель SPASSKIY Арт. 1748» расфасовывают в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, 20 кг нетто; полимерные вёдра, массой нетто 10 кг.

Срок годности: не менее 18 месяцев в оригинальной герметичной упаковке. Хранить в закрытой упаковке при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



1. Характеристика продукта

Цветообразователь №1 SPASSKIY Арт. 1743 средство для получения и сохранения стабильного цвета структурного мяса в готовом продукте.

2. Область применения

Для всех видов мясопродуктов.

4. Технологические свойства

- Усиливает цветообразование.
- Улучшает вид на срезе.
- Улучшает вкус и аромат.

3. Состав

Глюкоза, антиокислители (эриторбат натрия E316, аскорбиновая кислота E300), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия E621, инозинат натрия E631, гуанилат натрия E627).

Рекомендуемая дозировка: 6 г/кг.

5. Технологический процесс

5.1. Для предварительного посола мяса

Для предварительного посола мяса смешивают 6 г на кг Цветообразователя, соль и нитрит по норме. Перемешивают с кусками мяса массой от 0,3 до 0,6 кг и оставляют на 6-12 ч. при температуре от 0 до 8°C.

5.2. При фаршесоставлении с последующей осадкой продукта

Вносят при фаршесоставлении с последующей осадкой колбасы не менее 5 часов.

6. Упаковка и хранение

Упаковывают в многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 20 кг нетто; полимерные ведра, массой нетто 10 кг. Возможен другой вид упаковки. Хранят 18 месяцев в закрытой оригинальной упаковке в сухом прохладном месте при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



1. Характеристика продукта

«Шинкен комби 200» представляет собой комплексную пищевую добавку для реструктурированных ветчин с выходом до 200%.

2. Область применения

Для производства реструктурированных ветчин из свинины, говядины, мяса птицы и др.

3. Состав

Стабилизаторы (трифосфат натрия E451, каррагинан E407a, камедь тары E417, ксантановая камедь E415), глюкоза, животный белок, соль, усилитель вкуса (глутамат натрия E621), антиокислитель (аскорбат натрия E301), загуститель (камедь рожкового дерева E410), жир растительный, экстракты специй, антислеживатель диоксид кремния E551).

Рекомендуемая дозировка: 15-30 г/кг.

4. Технологические свойства

- Обладает высокой влагосвязывающей способностью.
- Позволяет получать плотную монолитную консистенцию изделий.
- Способствует увеличению выхода готовой продукции.

Шинкен комби 200 SPASSKIY Арт. 5001

5. Технологический процесс

Приготовление ветчины в мешалке

1. Сырье, измельченное на 20-25 мм, закладывают в мешалку, добавляют нитритную соль, комплексную пищевую добавку «Шинкен комби 200», краситель и вымешивают, постепенно добавляя водо-ледяную смесь, до полного ее поглощения.
2. Оставляют ветчинный фарш при температуре 4-6 градусов для созревания на 8-12 ч.
3. Ветчинный фарш повторно вымешивают, при необходимости добавляя 2-7 кг крахмала.
4. Формуют батоны и дают осадку 2-4 часа.

Приготовление ветчины в массажере

5. Сырье, измельченное на 20-25 мм, закладывают в массажер, добавляют нитритную соль, комплексную пищевую добавку «Шинкен комби 200», краситель и добавляют водо-ледяную смесь в два приема. Массируют до полного поглощения влаги. (Ориентировочно при 8 об./мин. в течение 1 часа под вакуумом.)
6. Оставляют ветчинный фарш при температуре 4-6 градусов для созревания на 8-12 ч.
7. Ветчинный фарш повторно вымешивают под вакуумом, при необходимости добавляя 2-7 кг крахмала.
8. Формуют батоны и дают осадку 2-4 часа.

Допускается приготовление ветчины в один этап

1. Сырье, измельченное на 20-25 мм, закладывают в мешалку или массажер, добавляют нитритную соль, комплексную пищевую добавку «Шинкен комби 200», краситель и вымешивают, добавляя водо-ледяную смесь.
2. После полного поглощения влаги добавляют крахмал и вымешивают до его равномерного распределения.
3. Формуют батоны и дают осадку 10-12 часов.

	Количество, кг							%
Сырье (20-25 мм)	80	80	80	80	80	80	80	40
Сырье (3 мм)	20	20	20	20	20	20	20	10
Вода/лёд	33,89	43,4	52,96	62,52	72,08	81,64	91,3	45,7
Нитритная соль	2,52	2,7	2,88	3,06	3,24	3,42	3,6	1,8
Краситель (Кармин)	0,14	0,15	0,16	0,17	0,18	0,19	0,2	0,1
Шинкен комби 200	3,5	3,75	4	4,25	4,5	4,75	5	2,5
Выход	140	150	160	170	180	190	200	100

6. Упаковка и хранение

Шинкен комби 200 расфасовывают в многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, 20 кг нетто; полимерные ведра, массой нетто 10 кг. **Срок годности:** не менее 18 месяцев в оригинальной герметичной упаковке. Хранить в закрытой упаковке при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

СДЕЛАНО В РОССИИ

ООО «Спасский Партнёры»

РФ, 142715, МО, Ленинский район, с. Беседы,
Промышленный проезд, д. 7, оф. 402

Тел.: +7 495 122 00 32

info@spasskiy.com

SPASSKIY[®]

WWW.SPASSKIY.COM