

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

#### **Комплексная пищевая добавка АМФИБАКТОН ЭМ**

Является консервантом, предназначена для сохранения свежести и продления сроков хранения колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.

**Внешний вид:** Сыпучая порошкообразная масса с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без примесей.

Цвет от белого до серого.

Запах свойственный данному составу продуктов, кисловатый.

**Изготовлен в соответствии ТУ 9199-069-13531905-15**

Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.ПТ61.В.03246 от 27.03.2017

**АМФИБАКТОН ЭМ применяется** для производства мясных продуктов и колбас.

Рекомендуемая дозировка 1,0-5,0 г/кг.

#### **Состав ингредиентов**

Регулятор кислотности E262i, консервант E202, антиокислитель E330, соль, агент антислеживающий E341iii.

#### **Физико-химические показатели**

Влага, не более 18%

рН (1%-го раствора) 5,5-6,5

#### **Токсичные элементы**

Свинец, мг/кг, не более 5,0

Мышьяк, мг/кг, не более 3,0

Ртуть, мг/кг, не более 1,0

**Упаковка:** поставляется в пакетах из полимерной пленки 0,9 кг нетто., с соблюдением температурного режима и срока хранения.

**Поставщик**  
**Директор**

\_\_\_\_\_

**Покупатель**  
**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **А.Л. Засыпкин**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Протеаль** – изолят соевого белка с высокой влагосвязывающей способностью, с нейтральным вкусом и запахом.

**Протеаль** изготовлен из генетически немодифицированных ингредиентов.

### **Применение**

**Протеаль** предназначен для применения при производстве мясопродуктов различных категорий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, варенокопченые, полукопченые, сырокопченые колбасы, консервы и т.п.), а также для шприцевания и других систем с растворами.

Гидратация 1:5 (соевый белок: вода)

**Протеаль** можно использовать для производства гранул с гидратацией 1:3,5

### **Состав ингредиентов**

Изолят соевого белка.

### **Физико-химические показатели**

<i>Белок, не менее</i>	90,0%
<i>Влажность, не более</i>	6,5%
<i>Клетчатка, не более</i>	0,3%
<i>Жир, не более</i>	0,5%
<i>Зольные вещества, не более</i>	4,0%
рН	6,8 - 8,2
Насыпная плотность, г/дм <sup>3</sup>	400÷500

### **Микробиологические показатели**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 50000, БГКП(колиформы) в 0,1 г не допускаются  
Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы в 25 г не допускаются S. aureus в 0,1 г не допускаются. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются Дрожжи и Плесени, КОЕ/г, не более 100

### **Токсичные элементы**

Свинец, мг/кг, не более	1,0
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0
Кадмий, мг/кг, не более	0,2
Ртуть, мг/кг, не более	0,03

**Радионуклиды**

Цезий-137, Бк/кг, не более 80,0  
Стронций-90, Бк/кг, не более 100,0

**Пестициды**

ДДТ, мг/кг, не более 0,05  
ГХЦГ, мг/кг, не более 0,2

**Микотоксины**

Афлатоксин В1, мг/кг, не более 0,005 рН

**Упаковка:** Поставляется в многослойных бумажных мешках 20 кг нетто.

**Условия хранения:** Хранить при температуре 10-25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности – 18 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке.

**Поставщик**  
Директор

\_\_\_\_\_

**Покупатель**  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ **А.Л. Засыпкин**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

### **Комплексная пищевая добавка КОМБИТОН Колбаса Вареная РУССКАЯ**

#### **Описание продукта**

Комплексная пищевая добавка с фосфатами для производства вареных колбасных изделий.

Внешний вид: порошкообразная, однородная масса с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.

Цвет от светло-кремового до темно-кремового с множественными вкраплениями натуральных специй.

Изготовлен в соответствии

ТУ 9199-060-13531905-15

#### **Применение**

Дозировка: F 8,5 г/кг фарша.

Смесь вносят в начале процесса фаршесоставления в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья. Использование смеси позволяет полностью исключить применение фосфатов, стабилизаторов цвета, усилителей вкуса, специй и пряностей.

#### **Состав ингредиентов**

Натуральные специи и их экстракты (перец чёрный, перец белый, чеснок, мускатный орех, кардамон), ароматизаторы идентичные натуральным, мальтодекстрин, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, антиокислитель E316.

#### **Физико-химические показатели**

Влага, не более	12%
pH (1% раствор)	7,5-9,5
Фосфат (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	25,0-27,0%

#### **Микробиологические показатели**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 <sup>3</sup>
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы в т.ч сальмонеллы в 25 г	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100

**Токсичные элементы**

Свинец, мг/кг, не более	5,0
Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
Кадмий, мг/кг, не более	1,0
Ртуть, мг/кг, не более	1,0

**Упаковка:** Поставляется в пакетах из полимерной пленки 1 кг нетто.

**Условия хранения:** Хранить при температуре от 10 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** 12 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке.

После вскрытия упаковки добавку рекомендуется хранить не более 6 месяцев при температуре от 10<sup>0</sup>С до 25<sup>0</sup>С в пределах срока годности в закрытой упаковке, которая не должна длительное время находиться в открытом виде.

**Наличие аллергенов:**

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	-
- ракообразные и продукты их переработки	-
- яйца и продукты их переработки	-
- рыба и продукты её переработки	-
- арахис и продукты его переработки	-
- соя и продукты её переработки	-
- молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	-
- сельдерей и продукты его переработки	-
- горчица и продукты её переработки	-
- кунжут и продукты его переработки	-
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	-
- люпин и продукты его переработки	-
- моллюски и продукты их переработки	-
- орехи и продукты их переработки	-
- аспартам и аспартам-ацесульфама соль	-

**Поставщик**  
**Директор**

\_\_\_\_\_

**Покупатель**  
**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_

**А.Л. Засыпкин**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**АРОМАТОН-С Свинина** – комплексная пищевая добавка.

Внешний вид: порошкообразная, однородная масса с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.

Цвет от светло-желтого до желтого.

Изготовлен в соответствии

ТУ 9199-065-13531905-15

### **Применение**

В пищевой промышленности при производстве колбасных изделий.

Дозировка: 1-3 г/кг фарша.

Смесь вносят в начале процесса фаршесоставления в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья.

### **Состав ингредиентов**

Мальтодекстрин, декстроза, соль, усилители вкуса и аромата E621, E627, E631, ароматизатор идентичный натуральному, агент антислеживающий E341.

### **Физико-химические показатели**

рН (1% раствора)	5,5-7,5
Влага, не более	12%
Фосфат (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	1,5-1,9%

### **Микробиологические показатели**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 <sup>3</sup>
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы в т.ч сальмонеллы в 25 г	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100

### **Токсичные элементы**

Свинец, мг/кг, не более	2,0
Мышьяк, мг/кг, не более	1,0

Кадмий, мг/кг, не более 0,1  
Ртуть, мг/кг, не более 0,1

**Упаковка:** Поставляется в пакетах из полимерной пленки 1 кг нетто.

**Условия хранения:** Хранить при температуре от 10 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** 12 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке.

После вскрытия упаковки добавку рекомендуется хранить не более 6 месяцев при температуре от 10<sup>0</sup>С до 25<sup>0</sup>С в пределах срока годности в закрытой упаковке, которая не должна длительное время находиться в открытом виде.

**Наличие аллергенов:**

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	-
- ракообразные и продукты их переработки	-
- яйца и продукты их переработки	-
- рыба и продукты её переработки	-
- арахис и продукты его переработки	-
- соя и продукты её переработки	-
- молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	-
- сельдерей и продукты его переработки	-
- горчица и продукты её переработки	-
- кунжут и продукты его переработки	-
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	-
- люпин и продукты его переработки	-
- моллюски и продукты их переработки	-
- орехи и продукты их переработки	-
- аспартам и аспартам-ацесульфама соль	-

**Поставщик**  
**Директор**

\_\_\_\_\_

**Покупатель**  
**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **А.Л. Засыпкин**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Биотонгель 590** представляет собой комплексную пищевую добавку на основе рафинированного пищевого гидроколлоида растительного происхождения, полученного путем экстрагирования морских водорослей.

Внешний вид: однородный сыпучий порошок, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, не пылит с характерным запахом.

Цвет от бледно – бежевого до бежевого.

Изготовлен в соответствии

ТУ 9199-063-13531905-15

### **Применение**

**Биотонгель 590** Является загустителем, желирующим агентом, особенно подходит для производства жележных конфет и начинок .

Рекомендуемая дозировка в рецептуре: Желейные кондитерские изделия – 1,5 – 2,5 %

Гидратация 1 : 50-60 (Биотонгель 590 : вода).

В производственном процессе смесь закладывается в начальной стадии.

в качестве загустителя, желирующего агента.

### **Состав ингредиентов**

Стабилизатор E407, загуститель E425, желирующий агент E508, мальтодекстрин

### **Физико-химические показатели**

рН (1 % раствор)	6,0-10,0
Влага, не более	12,0%

### **Микробиологические показатели**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5000
Кишечная палочка в 5,0 г	не допускается
Патогенные микроорганизмы	
в т.ч сальмонеллы в 10,0 г	не допускаются
Плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	500

### **Токсичные элементы**

Свинец, мг/кг, не более	5,0
-------------------------	-----



Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
Кадмий, мг/кг, не более	1,0
Ртуть, мг/кг, не более	1,0

**Упаковка:** Поставляется в многослойных бумажных мешках 25 кг нетто.

**Условия хранения:** Хранить при температуре от 10 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** 12 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке.

После вскрытия упаковки добавку рекомендуется хранить не более 6 месяцев при температуре от 10<sup>0</sup>С до 25<sup>0</sup>С в пределах срока годности в закрытой упаковке, которая не должна длительное время находиться в открытом виде.

**Наличие аллергенов:**

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	-
- ракообразные и продукты их переработки	-
- яйца и продукты их переработки	-
- рыба и продукты её переработки	-
- арахис и продукты его переработки	-
- соя и продукты её переработки	-
- молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	-
- сельдерей и продукты его переработки	-
- горчица и продукты её переработки	-
- кунжут и продукты его переработки	-
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	-
- люпин и продукты его переработки	-
- моллюски и продукты их переработки	-
- орехи и продукты их переработки	-
- аспартам и аспартам-ацесульфама соль	-

**Поставщик**  
**Директор**

\_\_\_\_\_

**Покупатель**  
**Генеральный директор**

\_\_\_\_\_ **А.Л. Засыпкин**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**Биотонгель 393** является комплексной пищевой добавкой на основе гидроколлоидов, обладающей отличными свойствами связывать и эмульгировать воду и жир. **Биотонгель 393** помогает образовывать густую текстуру во время производственного процесса и сохраняет упругую структуру в готовом продукте.

Внешний вид: Порошкообразная, однородная сыпучая, пылящая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.

Цвет от бледно – бежевого до бежевого.

Изготовлен в соответствии

ТУ 9199-063-13531905-15

### **Применение**

**Биотонгель 393** разработан и предназначен для изготовления эмульгированных продуктов, таких как вареные колбасные изделия, паштеты, для использования в молочной промышленности для производства различных видов продуктов

Рекомендуемая дозировка в рецептуре:

**СН** 0,1- 0,6 % на 100 кг фарша.

Гидратация 1 : 30 (Биотонгель 393 : вода).

В производственном процессе **Биотонгель 393** закладывается в начальной стадии фаршесоставления.

### **Состав ингредиентов**

Стабилизаторы E412, E410, E415.

### **Физико-химические показатели**

рН (1 % раствор)	6,0-10,0
Влага, не более	12,0%

## Микробиологические показатели

Кишечная палочка в 5,0 г не допускается  
Патогенные микроорганизмы  
в т.ч сальмонеллы в 10,0 г не допускаются

## Токсичные элементы

Свинец, мг/кг, не более 5,0  
Мышьяк, мг/кг, не более 3,0  
Кадмий, мг/кг, не более 1,0  
Ртуть, мг/кг, не более 1,0

**Упаковка:** Поставляется в многослойных бумажных мешках 25 кг нетто.

**Условия хранения:** Хранить при температуре от 10 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Срок годности:** 12 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке.

После вскрытия упаковки добавку рекомендуется хранить не более 6 месяцев при температуре от 10<sup>0</sup>С до 25<sup>0</sup>С в пределах срока годности в закрытой упаковке, которая не должна длительное время находиться в открытом виде.

## Наличие аллергенов:

- злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	-
- ракообразные и продукты их переработки	-
- яйца и продукты их переработки	-
- рыба и продукты её переработки	-
- арахис и продукты его переработки	-
- соя и продукты её переработки	-
- молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	-
- сельдерей и продукты его переработки	-
- горчица и продукты её переработки	-
- кунжут и продукты его переработки	-
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	-
- люпин и продукты его переработки	-
- моллюски и продукты их переработки	-
- орехи и продукты их переработки	-
- аспартам и аспартам-ацесульфама соль	-

**Поставщик**  
Директор

\_\_\_\_\_

**Покупатель**  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ А.Л. Засыпкин