

СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Наименование	Состав	Дозировка	Назначение и преимущества
Микспро Ремакс	Белок соевый, белок животный, загустители E407a, E412, E425, стабилизаторы E450, регулятор кислотности E451, антиокислитель E300, усилитель вкуса E621, соль.	2-3 кг/100 кг фарша	Для комка в пельменях
Микспро Ремакс 2005	Эмульгатор E465, загуститель E1414, регулятор кислотности E500, усилитель вкуса E576.	до 3 кг/100 кг фарша	Улучшает структуру готовых ПФ, увеличивает плотность фарша после термообработки в горячем состоянии. Приготовление эмульсии 1:2:7
Микспро Ремакс 5003	Белки (растительный, животный), загустители (E407a, E412, E425), стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, антиокислитель E316, усилитель вкуса E621, соль.	1 - 3%	Рекомендованная норма шприцевания 80-100% Эмульгатор для производства рубленых ПФ. Уплотнение комочка, связывание жира
Микспро М5 1036	Стабилизатор E450, эмульгатор E500, крахмал модифицированный E1422, пшеничная мука.	3-5% от количества муки	Разрыхлитель теста
Микспро КУ 3002	Регулятор кислотности E331, ферментный препарат.	2 кг/ 100 л при 25% инъекции	После пароконвектомата не теряется выход (100%). На шашлык, на шаверму
Супер Микспроинъект	Антиоксиданты E331, E332, загуститель E415, консервант E262, эмульгатор E500, соль.	7,5 кг/100 л рассола	Для инъектирования кусковых ПФ, до 15%
Пельменная комби	Соль, декстроза, усилитель вкуса E621, стабилизатор E450, чеснок, черный перец, лук, мускатный орех, паприка.	6 г/ кг	С выраженным ароматом чеснока. Идеально подходит для пельменей
Пельмени уральские	Специи и экстракты специй (чеснок, черный перец, белый перец), усилитель вкуса E621, ароматизатор, соль, декстроза.	8 г/кг	Для использования в мясной промышленности при производстве пельменей и рубленых полуфабрикатов.
Финская	Специи и экстракты специй (чеснок, лук, черный перец, белый перец), усилитель вкуса E621, ароматизатор, соль, декстроза.	8 г/кг	Для использования в мясной промышленности при производстве пельменей и рубленых полуфабрикатов.
Котлеты русские	Специи и экстракты специй (чеснок, кориандр, черный перец), усилитель вкуса E621, ароматизатор, соль, декстроза.	8 г/кг	Для использования в мясной промышленности при производстве рубленых полуфабрикатов.