

I. Úvod

II. Přehled sortimentu

• Informace o výrobcích, orientační receptury - aplikační možnosti

	<i>Strana</i>
<i>Potravinářská želatina</i>	5
<i>Želírující přípravky</i>	6
<i>Karagenan a guma euchema</i>	7-8
<i>Nastříkovací přípravky</i>	9-10
<i>Kutrovací přípravky</i>	11-14
<i>ANTIBAC</i>	15-16
<i>Hydrolyzovaný kolagen</i>	17

Veškeré uvedené receptury jsou dle našich poznatků a zkušeností hodnověrné. Doporučujeme ověřit vlastním testem, zda výrobky odpovídají Vaším specifickým požadavkům a výrobním podmínkám.

• Výrobkové specifikace

<i>HAGEL MBE-220</i>	18
<i>HAM 60</i>	19
<i>HAGES 100</i>	20
<i>SM HAGES</i>	21
<i>HAM CUM</i>	22
<i>MIX 10 Párky</i>	23
<i>MIX 10 Debrecínské párky</i>	24
<i>MIX 8 Špekáčky</i>	25
<i>MIX 22 Játrová paštika</i>	26
<i>MIX 7</i>	27
<i>MIX 12 Bílá klobása</i>	28
<i>Kuttin 5</i>	29
<i>MIX 10 Salám</i>	30
<i>ANTIBAC Neu</i>	31

Maso a masné výrobky

Neustále rostoucí požadavky na minimální cenovou hladinu, délku záruční doby jak ze strany konečných spotřebitelů, tak ze strany malo- a velko-obchodních řetězců, nutí výrobní podniky k vyšší efektivitě a neustálé modernizaci výroby. Rostoucí nároky trhu jsou samozřejmě směřovány i na kvalitu výrobků, které musí bezpodmínečně splňovat požadavky na racionální a zdraví prospěšnou výživu.

Při stoupajících výrobních nákladech (mzdy, suroviny, energie) je jedinou možností pro dosažení vysoce jakostních výrobků za konkurenční, trhem stanovené ceny, zvyšování efektivity výroby a možnost zpracování i méně kvalitních surovin. Každý výrobce potravin se proto neobejde bez použití neustále většího množství přídatných látek, bez kterých by se nemohl srovnat s moderními trendy jak ve výrobě, tak i v distribuci a spotřebě potravin.

S ohledem na dlouholeté zkušenosti našich dodavatelských firem, zkušenosti naše vlastní a průběžné analýzy požadavků našich zákazníků, si dovoluujeme Vám předložit základní přehled našeho sortimentu. Pro Vaši lepší orientaci uvádíme i některé orientační receptury, které byly sestaveny dle znalostí a zkušeností našich technologů a jsou tedy míněny jako pomocné pro prezentaci. Konkrétní složení receptur je závislé na Vašem technologickém zařízení, zvyklostech a požadavcích na hotový výrobek. Z tohoto důvodu je nutné provést vlastní odzkoušení s Vašimi konkrétními surovinami a při Vašich konkrétních výrobních podmínkách. Informace o aplikacích jednotlivých výrobků jsou doplněny o výrobové popisy, kde je uvedeno jejich složení, informace o způsobu skladování, balení a záruční době.

V případě Vašich specifických požadavků jsou připraveni technologové našich dodavatelských firem vyvinout pro Vás speciální výrobek dle Vašeho zadání a být přítomni zkušební a zaváděcí výrobě.

Stejně tak jsou Vám k dispozici naši prodejní zástupci, kteří se vždy pokusí, pokud možno co nejrychleji, nabídnout Vám optimální řešení Vašeho problému.

Doufáme, že naleznete v našem sortimentu některé pro Vás zajímavé výrobky, které přinesou požadovaný užitek pro Vaši současnou nebo budoucí výrobu. Velice rádi obdržíme Vaše

požadavky a připomínky, abychom mohli pokud možno co nejlépe vyhovět Vaším přáním.

Náš sortiment

Použití

Popis výrobku

Potravinářská želatina

Dodáváme potravinářskou želatinu ve všech běžných kvalitách od 100 do 280 Bloom, vepřovou či hovězí.

Želírující přípravky

Dodáváme v různých variantách, s ochucením i bez ochucení. Speciální kombinace pro letní období.

Karagenany a guma euchema

Dodáváme hotové směsi pro konkrétní aplikace na bázi karagenanových extraktů a gumy euchemy. Pro některé konkrétní aplikace jsou směsi doplněny o některé další hydrokoloidy

Nastříkovací přípravky pro

- vařené šunky

Přípravky pro nástřiky od 20 do 120 %

- uzená masa

Maximální možné zvýšení výtěžnosti při nástřicích 20 až 50 %

- sušené šunky

Přípravky pro výrobu sušených šunek a boků

Kutrovací přípravky

- kutrovací směsi bez vybarvení

Běžné typy kutrovacích přípravků a různé speciality

- kutrovací směsi s obarvením

- kutrovací směsi - kombi

- párky, špekáčky, paštiky

- klobásy, vařené salámy

- *speciality*

*Přípravky k prodloužení
čerstvosti a záruční doby*

*Biologické přípravky k pro-
dloužení čerstvosti a
konzervaci výrobků*

Koření

Běžné základní druhy koření

Kořenící přípravky

*Hotové směsi koření pro
konkrétní typy výrobků*

Ochucovací přípravky

*Přípravky k posílení a
vylepšení chuti, aromata*

Hydrolyzovaný kolagen

*Pro zvýšení obsahu proteinů
v masných výrobcích*

*Dále dodáváme řadu speciálních přípravků vyvinutých
v aplikačních laboratořích našich dodavatelů dle specifických
požadavků našich zákazníků.*

Potravinářská želatina

Želatina je vysoce hodnotná bílkovina získaná částečnou denaturací kolagenu, který je obsažen ve zvířecí pojivové tkáni, především v kostech a kůžích. Podle použitého výrobního způsobu je želatina označována buď jako **typ A** (tzn. vyrobená kyselým způsobem z vepřových a hovězích kůží) nebo **typ B** (tzn. vyrobená alkalickým způsobem z hovězích kůží a kostí).

Sledované charakteristické vlastnosti želatiny

Aminokyseliny - bez bílkovin není možný lidský život. Želatina, přírodní bílkovina bez konzervačních látek, je tvořena 18 různými aminokyselinami, které vytvářejí polypeptidické řetězce. Chemická analýza udává obsah 84 - 90 % bílkovin, 1 - 2 % minerálních solí, zbytek tvoří voda.

Bloom-hodnota - je nejdůležitějším ukazatelem jakosti želatiny a je od ní odvíjena cena. Bloom-hodnota je měřena pomocí bloom-želé-metru, který udává jakou sílu bylo nutno vyvinout, aby váleček o průměru 4 mm pronikl do připraveného želé o koncentraci 6,67% želatiny do hloubky 12,7 mm. Pokud je zapotřebí síla např. 220 g, jedná se o želatinu s želírující silou - Bloom-hodnotou 220 Bloom. U běžných tržních druhů želatiny se Bloom-hodnota pohybuje mezi 80 až 300 Bloomy.

Isoelektrický bod a pH-hodnota - elektrická vodivost želatiny je současně isoelektrickým bodem a pH-hodnotou roztoku. pH-hodnota je dána použitým výrobním procesem, u želatiny typu A se isoelektrický bod pohybuje v rozmezí 7,5 - 9,3 a u typu B se isoelektrický bod pohybuje mezi 4,7 - 5,2.

Dále jsou u želatiny běžně sledovány **chemické a bakteriologické vlastnosti**. Jejich kontrola je prováděna v průběhu celého výrobního procesu a samozřejmě také před expedicí zboží.

Zrnitost - je udávána v jednotkách **mesh**. Běžné tržní druhy želatiny jsou nabízeny v rozmezí 6 - 100 mesh (tzn. velikost částic se pohybuje od 3,5 mm do 0,149 mm). Nejběžněji dodávaná želatina má standartní zrnitost 20 - 30 mesh (tj. 0,75 mm).

Jelikož se želatina při výrobě lahůdkářských a rybích výrobků používá především pro aspiky, kde je požadována vysoká čírost a rychlé želírování, je nejběžněji dodávanou kvalitou 220 a 260 bloomová želatina, zrnitost 20 - 25 mesh.

Želírující přípravky

V průběhu kalendářního roku se s ohledem na teplotní změny počasí podstatně liší náročnost výroby a uchování aspikových výrobků. Především v letních měsících je výroba aspikových výrobků kvůli vyšším teplotám mnohem komplikovanější, neboť bod tuhnutí želatinového roztoku se pohybuje kolem 25 - 28°C a k tuhnutí dochází velmi pomalu. Dochází tedy k časovým prodlevám a je nutné zchlazení v chladicích zařízeních. Kromě toho je zpravidla nutné přidávat větší množství želatiny.

Dalším problémem u aspikových výrobků v letních měsících je jejich distribuce. Přestože jsou výrobky dopravovány v chladicích vozech, dochází velmi často k nežádoucímu tepelnému zatížení výrobků při překládce nebo příjmu v obchodní síti.

Jelikož je cílem každého výrobce maximální spokojenost konečných zákazníků, nesmí být opomenuta doba dopravy výrobků z obchodní sítě do místa spotřeby, během které dochází k dalšímu tepelnému namáhání aspikových výrobků. Kromě toho, že dochází ke zhoršování vzhledu výrobků, zkracuje se také doba použitelnosti výrobků.

Abychom byli schopni pomoci řešit výrobním závodům problémy spojené s dobrou údržností aspikových výrobků i v letním období, vyvinuli jsme ve spolupráci s našimi dodavatelskými firmami želírující přípravky, které díky svému vyššímu bodu tuhnutí přinášejí jednak rychlejší želírování i při vyšších teplotách (i při teplotách okolo 40°C) a jednak vytvářejí tepelně stabilnější želé, neboť bod tání se pohybuje okolo 40°C. Takovéto želírující přípravky obsahují sice jako výchozí surovinu vysokobloomovou želatinu, ta je však doplněna o další želírující činidle (např. karagenan) nebo zahušťovadla (např. xanthan). Tyto želírující přípravky jsou také odolnější vůči tepelnému namáhání ve výrobě a je možné v případě ztuhnutí roztoku v želé jej opět zahřát a rozpustit.

Kromě želírujících přípravků pro letní období dodáváme také širokou škálu ochucených želatin. Jedná se o želatiny s přísádkem ochucujících látek a případně přírodních barviv. Hlavní předností tzv. ochucených želatin je jejich stálá kvalita a jednoduchost při použití, neboť se jedná o hotové směsi, které je třeba pouze rozpustit ve vodě, případně je nutno pouze přidat okyselující činidlo.

Karagenany a guma euchema

Karagenan je složený název pro ve vodě rozpustné hydrokoloidy, které jsou získávány z určitých druhů mořských řas. Karagenan je lineární polysacharid s vysokou molekulární hmotností. Karagenan se vyskytuje ve třech typech - Kappa, Iota a Lambda, které přinášejí rozličné vlastnosti v želírování, zahušťování, což je způsobeno počtem a uspořádáním estersulfátových skupin na opakujících se galaktózových jednotkách.

Karagenany jsou získávány extrakcemi z mořských řas. Rozdíl mezi karagenanem a gumou euchemou nastává právě ve výrobním procesu během extrakcí, kdy guma euchema, někdy také nazývána jako polorafinovaný karagenan, není tak dokonale oddělena od celulozových vláken jako karagenan. Podle JECFA smí karagenan obsahovat max. 2 % v kyselině nerozpustných látek (celulozy), guma euchema smí obsahovat min. 8 % a max. 15 % v kyselině nerozpustných látek. Tato skutečnost je zásadním faktorem pro rozlišení obou přísad a hlavně určuje jejich rozličné vlastnosti. Karagenan díky své čistotě (nízký podíl celulozy) vytváří silná vodní želé (gumovitost), vaznost vody v mase je však asi o 20 % nižší než u gumy euchemy. Guma euchema vytváří minimální vodní želé, ale v masných výrobcích je její nejdůležitější schopnost, vázání vody, vyšší než je u karagenanu.

Karagenany a guma euchema si našly své rozsáhlé použití v masném průmyslu díky svým vlastnostem - vázat vodu, želírovat a modifikovat viskozitu. Poskytují nám především:

- široké spektrum možného použití v masných výrobcích
- stabilizaci nízkotučných emulzí
- snižování ztrát při vaření
- dobrou vaznost vody
- vylepšení organoleptických vlastností
- výbornou krájitelnost hotových výrobků
- zvýšení výtěžnosti
- dobrou tvorbu disperze

Pro vylepšení požadovaných vlastností u konkrétních aplikací jsou někdy karagenany nebo guma euchema doplňovány o některé další hydrokoloidy jako např. želatinu, škroby, karubin nebo xanthan.

Velmi důležité je zdůraznit, že při použití v masných výrobcích není u karagenanů nebo gumy euchemy podstatná pevnost gelu, jak se mnoho lidí mylně domnívá, ale vaznost vody. Tedy schopnost vázat vodu ve výrobku !!!

Hlavní oblasti použití v masném průmyslu jsou:

I. vařené šunky a uzená masa

Karagenany, v poslední době prakticky pouze guma euchema, je přidávána do nastřikovacích přípravků pro vařené šunky a uzená masa pro zvýšení výtěžnosti (vázání vody) a lepší krájitelnost (tvorba masového želé).

II. drůbeží šunky a rolády

Při použití v drůbežích výrobcích je nedocenitelnou vlastností vaznost vody, neboť dodává výrobkům štavnatost a konzistenci.

III. masové želé v masných konzervách

Snižuje tvorbu želé ve sterilovaných masných konzervách, váže šťávu v mase. Karagenany jsou odolné vůči vysokým teplotám při výrobě.

IV. emulzní výrobky

Především v nízkotučných emulzních výrobcích jako jsou paštiky, sekané, párky nebo podobné výrobky umožňuje karagenan nahrazení tuku vodou nebo masovým vývarem, neboť výrobku dodá požadovanou konzistenci.

V. zvířecí potrava

Více než 50 % celosvětové produkce karagenanu a gumy euchemy je zpracováno výrobcí konzerv a jiných produktů určených pro zvířecí potravu ke zvýšení efektivity a ekonomičnosti výroby.

Svým zákazníkům dodáváme karagenany a gumu euchemu ve formě hotových směsí pro konkrétní aplikace. K nejprodávanějším patří:

HAGEL MBE-220 - pro nastřikovací přípravky a emulzní výrobky

HAGEL XE-337 - pro vodová želé

HAGEL PF - pro zvířecí potravu

Bližší informace o výrobcích vám rádi poskytnou naši obchodní zástupci.

Nastřikovací přípravky

Dodáváme kompletní směsi pro nastřikování a masírování vařených šunek (vepřových a drůbežích), uzených mas i pro sušené šunky a boky. Kromě standartních výrobků připravujeme pro naše klienty i speciální nastřikovací přípravky tak, aby jeho konečný výrobek odpovídal např. specifickým požadavkům v zemi exportu nebo specifickým nárokům při dalším zpracování.

Vepřové a drůbeží vařené šunky

Naše přípravky:

HAM 60 - pro šunky s nástřikem 30 - 70 %

HAGES 100 - pro šunky s nástřikem 40 - 100 %

Přísady na lák v %:

Nástřik	Přípravek	DSS	Led	Voda
30 %	11,00 %	9,67 %	20,00 %	59,33 %
40 %	9,50 %	7,75 %	20,00 %	62,75 %
50 %	9,60 %	6,60 %	20,00 %	63,80 %
60 %	9,17 %	6,00 %	20,00 %	64,83 %
70 %	9,29 %	5,43 %	20,00 %	65,29 %
80 %	9,63 %	5,00 %	20,00 %	65,38 %
100 %	10,00 %	4,50 %	20,00 %	65,50 %

Obsah DSS v hotovém výrobku je kalkulován na 2,2 %. Obsah nastřikovacího přípravku se mění podle výše nástřiku.

Při výrobě doporučujeme i u vysokých nástřiků vždy pracovat s injektorem kvůli lepšímu zapracování láku do masa. Průběh masírování je závislý na typu masírky a výši nástřiku. Konkrétní technologický postup můžeme navrhnout až po dobré znalosti technologického vybavení našeho zákazníka. Díky využití nejnovějších poznatků, jsme schopni dosáhnout lepších organoleptických vlastností hotového výrobku i u vyšších nástřiků, než bylo doposud dosahováno u nástřiků nižších.

Hotové šunky získávají jedinečnou chuť, vůni a konzistenci. Ztráty vařením jsou podle typu výrobku nulové nebo zcela minimální. Neopomenutelným aspektem je možnost nastavení obsahu proteinů v hotovém výrobku prostřednictvím nastřikovacího přípravku.

Uzená masa

Náš přípravek:

SM HAGES - nastříkovací přípravek pro uzená masa s násřikem od 20 do 50 %

Přísady na lák v %:

Nástřik	Výtěžnost*	SM HAGES**	DSS	Led	Voda
20 %	115 %	14,00 %	12,50 %	20,00 %	53,50 %
30 %	120 %	10,00 %	8,67 %	20,00 %	61,33 %
35 %	122 %	8,86 %	7,71 %	20,00 %	63,43 %
40 %	127 %	8,00 %	7,00 %	20,00 %	65,00 %
45 %	130 %	7,33 %	6,44 %	20,00 %	66,23 %
50 %	138 %	7,00 %	6,20 %	20,00 %	66,80 %

*Jedná se o průměrné hodnoty, v závislosti na technologickém vybavení dosahujeme výtěžnosti částečně i nižší, ale i vyšší.

**Konkrétní dávkování je závislé na typu výrobku a na technologickém vybavení.

Obsah DSS v hotovém výrobku je kalkulován na 2,2 %. U nastříkovacího přípravku se koncentrace pohybuje v závislosti na typu výrobku od asi 1,9 do 2,5 %.

Pro dosažení maximální možné výtěžnosti je důležité dodržení technologického postupu, který vám společně s recepturou dodají naši obchodní zástupci.

Sušené vepřové šunky a boky

Náš přípravek:

HAM CUM - speciální přípravek pro vysoce efektivní a rychlou výrobu sušených šunek

Sušené vepřové šunky a boky patří mezi masné speciality, jejichž zastoupení na trhu se pozvolně zvyšuje. Poptávka roste především ze strany mezinárodních hotelů a restaurací. Současně roste zájem i ze strany samotných konzumentů.

Díky našemu přípravku je možné vyrábět vysoce kvalitní sušené výrobky s dobrou výtěžností a dlouhou záruční dobou. Naše technologie společně s přípravkem HAM CUM umožňuje dokonalé a rovnoměrné prosolení masa. Dávkování přípravku se pohybuje mezi 4 - 6 g/ 1 kg masa. Obsah soli v hotovém výrobku se pohybuje mezi 4,2 až 4,4 %.

Kutrovací přípravky

Dodáváme všechny typy kutrovacích přípravků od přípravků bez vybarvení, přes kutrovací přípravky s vybarvením až po kutrovací kombi směsi, obsahující kořenící a ochucovací látky.

Pro orientaci uvádíme některé příklady výrobků z našeho sortimentu:

Párky

Naše kombi-směs poskytuje:

- dobrou a stabilní emulzi
- možnost zpracovat i méně kvalitní surovinu
- dodává jemnou a příjemnou kořeněnou chuť
- křupavou konzistenci
- dobrý pocit v ústech, bez následné chuti po fosfátech nebo soji

♠ Frankfurtské párky

Přípravek: **MIX 10 Párky**

Dávkování: **10 g/1 kg díla**

Materiál:

15,0 % maso z hovězích hlav

20,0 % hovězí ořez (40/60)

30,0 % vepřové laloky

5,0 % špek

40,0 % voda/led

+ sůl, mix

♠ Debrecínské párky

Přípravek: **MIX 10 Debrecínské párky**

Dávkování: **10 g/1 kg díla**

Materiál:

22,00 % hovězí ořez (40/60) ⇒ na spojku

18,00 % vepřový ořez (50/50) ⇒ na spojku

52,50 % vepřové boky ⇒ na hrubou vložku

7,50 % led

+ sůl, mix

♣ Špekáčky

Přípravek: **MIX 8 Špekáčky**
Dávkování: **8 g/1 kg díla**

Materiál:

17,0 % maso z hovězích hlav
17,0 % hovězí ořez (40/60)
16,0 % špek ⇒ na mozaiku
50,0 % vepřové laloky

Přísady (v poměru k materiálu):

35,0 % led/voda
2,3 % DSS
1,0 % MIX Špekáčky
2,0 % Sojový koncentrát

♣ Telecí párky

Přípravek: **MIX 8 Špekáčky**
Dávkování: **8 g/1 kg díla**

Materiál:

17,0 % maso z hovězích hlav
17,0 % hovězí ořez (40/60)
66,0 % vepřové laloky

Přísady (v poměru k materiálu):

35,0 % led/voda
2,4 % DSS
1,0 % MIX Špekáčky
2,2 % Sojový koncentrát

♣ Točený salám

Přípravek: **MIX 8 Špekáčky**
Dávkování: **8 g/1 kg díla**

Materiál:

17,0 % maso z hovězích hlav
17,0 % hovězí ořez (40/60)
66,0 % vepřové laloky

Přísady (v poměru k materiálu):

35,0 % led/voda
2,4 % DSS
1,0 % MIX Špekáčky

2,2 % Sojový koncentrát

Paštiky

Pro paštiky dodáváme:

1. kombi-směsi (kutrovací přípravek, emulgátor + ochucení a koření)
2. kutrovací přípravky (kutrovací přípravek a emulgátor)
3. kořenící směsi
4. přípravek proti hořknutí jater

♣ Játrová paštika (výběrová kvalita)

Přípravky: 1. **MIX 22 - játrová paštika**
2. **MIX 7**

Dávkování: MIX 22 - játrová paštika: **22 g/1 kg díla**
MIX 7: **7 g/1 kg jater**

Materiál:

- 25,0 % vepřová játra
- 15,0 % špek
- 30,0 % vepřové boky
- 25,0 % vařené vepřové hlavy
- 5,0 % smetana (18 %-ní)

Přísady (v poměru k materiálu):

- 1,9 % DSS
- 0,7 % MIX 7 (přepočet na játra)
- 2,2 % MIX 22 - Játrová paštika

Speciality

Nabízíme speciální kutrovací kombi-směsi jak podle přání našich zákazníků, tak směsi pro výroby tradičně vyráběné v různých oblastech, jako např.:

♣ Bavorské bílé klobásy

Přípravky: 1. **MIX 12 - bílá klobása**
2. **Kuttin 5**
3. **ANTIBAC Neu**

Dávkování: MIX 12 - bílá klobása: **12 g/1 kg díla**
Kuttin 5: **5 g/1 kg díla**
ANTIBAC Neu: **3 g/1 kg díla**

Materiál:

- 15,0 % hovězí ořez (60/40)
- 25,0 % vepřový ořez (60/40)
- 20,0 % špek

10,0 % vepřová líčka
10,0 % vařené vepřové hlavy
20,0 % led

Přísady:

1,9 % kuchyňská sůl !!!
0,5 % Kuttin 5
1,2 % MIX 12 - bílá klobása
0,3 % ANTIBAC Neu

Vařené salámy

Nabízíme hotové kombi-směsi pro vařené salámy, které obsahují jak kutrovací přípravek, tak i přípravek pro vybarvení a ochucení. Vařené salámy získávají kromě vynikající chuti i dokonalé vybarvení. Pro výrobu lze využít i méně hodnotné suroviny.

♣ Vysočina

*Přípravek: **MIX 10 Salám***
*Dávkování: **10 g/1 kg díla***

Materiál:

13,5 % hovězí ořez (70/30) ⇒ na spojku
26,5 % hovězí ořez (60/40) ⇒ na spojku
20,0 % vepřový ořez (60/40) ⇒ na vložku
33,3 % vepřové boky ⇒ na vložku
6,7 % led

Přísady:

2,2 % DSS
1,0 % MIX 10 Salám

Toto byl pouze velmi stručný nástin některých receptur a možností použití našich přípravků v masných výrobcích. Samozřejmě součástí našeho prodejního servisu je, že dodáváme našim zákazníkům kromě orientačních receptur a technologických postupů také cenové kalkulace k jednotlivým výrobkům. Sdělíte-li našim zástupcům vaše ceny vstupních surovin a ostatních vstupů do výroby, připraví pro vás i celkovou kalkulaci pro každý jednotlivý výrobek.

Zároveň poskytujeme ve spolupráci s našimi dodavateli technologický servis, kdy zkušený technolog demonstruje přímo u zákazníka ve výrobě technologický postup a prezentuje hotový výrobek.

ANTIBAC Neu

Výrobek: *ANTIBAC Neu*

ANTIBAC Neu - účinný přípravek, kombinace pro prodloužení čerstvosti masa a masných výrobků, pro zpracování dršťek a výrobu emulzí.

Použitím *ANTIBACu Neu* získá hotový výrobek:

- lepší chuť,
- dobré zbarvení,
- zachová si svou červenou barvu,
- dlouhou záruční dobu,
- sníží se ztráta vaření a zkrátí se doba vaření,
- podstatně se vylepší mikrobiologické vlastnosti.

I. předsolená masa - 5 g ANTIBACu Neu / 1 kg masa

U předkrájených a předsolných mas se při delším uchování často dostavuje negativní efekt. Proto doporučujeme použít při nasolování předkrájeného masa ANTIBAC Neu, čímž se dosáhne optimální předúpravy, po které si maso zachová svou barvu, chuť a vůni. I při delším skladování si maso zachová svou čerstvou chuť.

II. drobné masné výrobky - 3-5 g ANTIBACu Neu /1 kg hotového výrobku

Přídavkem ANTIBACu Neu do kutru se zaktivují masné bílkoviny, maso má pak lepší vaznost a emulgační schopnosti. Dílo je lesklé, při uzení se netvoří bílé skvrny a výrobek přijímá lépe kouř. Výrobek lépe zčervenává, má stabilní barvu a zachovává si svou chuť.

III. vakuově balené masné výrobky - 2 g ANTIBACu Neu /1 kg hotového výrobku

U vakuově balených drobných masných výrobků jsou vysoké nároky na barvu, chuť a vůni. Dlouhá doba uchovatelnosti je pak velmi důležitým požadavkem obchodních řetězců a má značný význam u tohoto typu výrobků.

IV. vařené masné výrobky - 20 g ANTIBACu Neu / 1 l vody pro vaření

2 % ANTIBACu Neu se přidají do vařící vody před vložením masa, špeku a hlav. Pro zabránění ztmavnutí výrobků s vysokým podílem krve, doporučujeme přidat 500 g ANTIBACu Neu na 100 l krve.

V. grilovací, bílé klobásy, párky - 3-5 g ANTIBACu Neu / 1 kg hotového výrobku

Grilovací klobásy a párky zůstanou bílé, pokud se při výrobě použije jedlá sůl a ANTIBAC Neu. Výrobek si zachová svou chuťovou plnost a delší čerstvost, neboť se zabrání zčervenání jádra výrobku.

VI. sulce a tlačanky - 6 g ANTIBACu Neu / 1 kg hotového výrobku

Přídavkem ANTIBACu Neu se podstatně prodlouží uchovatelnost sulců a tlačanek. Zabrání se ztrátám pevnosti gelu, stabilizuje se barva výrobků.

VII. opracování střev - 20 g ANTIBACu Neu / 1 l vody

Střeva jsou po opracování s ANTIBACem Neu podstatně lépe připravena pro další použití. Především proto, že je minimalizován počet zárodků a je zabráněno tvoření plísní.

VIII. zpracování dršťek, šlach a vazovic - 10 - 50 g / 1 l vody

Při zpracování jazyků, dršťek, šlach a vazovic se podstatně zkrátí doba vaření, sníží se ztráty vařením, zabrání se změnám barvy a podstatně se zlepší údržnost výrobků.

Maso a masné výrobky zpracované za přídavku ANTIBACu Neu se dále zpracovávají nebo balí dle zvyku a požadavku.

HACOL

HACOL je hydrolyzovaný zvířecí kolagen s vysokým obsahem proteinů, rozpustný za studena.

HACOL je používán ve všech druzích potravinářských výrobků (zvláště masných) pro zvýšení obsahu proteinů. Dávkování u vařených masných výrobků se pohybuje mezi 1 - 3 %.

Hlavní vlastnosti HACOLu:

- vysoký obsah proteinů (Nx6,25 > 100 %)
- úplné rozpuštění a rychlé rozptýlení ve studené vodě a solných roztocích
- nízká viskozita roztoku
- nepěnivost
- nezvyšuje ztráty způsobené vařením
- jemná typická chuť
- bez enzymatické činnosti

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Proteiny (min. %) (Nx6,25)	100,0
Vlhkost (max. %)	5,0
Popeloviny (max. %)	5,0
Tuk (max. %)	0,1
SO ₂ (max. ppm)	5,0
Těžké kovy (max. ppm)	20,0
Kadmium	1,0
Olovo	1,0
Železo	1,0
Arsen	1,0
pH	5,5 - 6,5
Rozpustnost	úplná
Barva roztoku	transparentní
Rozptýlitelnost	velmi rychlá

Obsah aminokyselin (g aminokyselin/100 g proteinů):

Asp	5,7	Ileu	1,3	Hys	0,6
Gly	22,6	Pro	13,1	Lys	4,0
Ala	9,0	Phe	2,3	Glu	10,3
Val	2,4	Tyr	0,4	Hpro	11,0
Met	0,8	Ser	3,1	Hlys	0,5

Skladování

Skladujte v suchém a chladném prostředí při teplotě 15 -25⁰C a relativní vlhkosti 65 %.

Pokud je výrobek skladován ve výše uvedených podmínkách, udrží si své vlastnosti po dobu min. 2 let.

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

HAM 60

Použití: masné výrobky, šunky

Doporučené dávkování: v závislosti na hotovém výrobku

Výrobový popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	alkalická
Chuť	typická

Složení: škrob, E 451 trifosforečnan sodný, E 407 karagenan, maltodextrin, dextroza, NaCl, E 621 glutaman sodný, E 250 dusitan sodný, kořenící extrakty, E 301 askorban sodný, E 300 kyselina askorbová.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 10.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	< 100/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	< 1 %
Vlhkost	6 - 8 %
pH	8 - 9 %

Balení: vícevrstvý papírový pytel s PE-folií á 25 kg netto

Skladování: při teplotě 16°C, vlhkost 30 - 60 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

HAGES 100

Použití: masné výrobky, šunky

Doporučené dávkování: 2 - 5 % v hotovém výrobku

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	neutrální
Chut'	typická

Složení: škrob, NaCl, dextroza, E 407 karagenan, E 452 polyfosfát sodný, E 451 penta-trifosforečnan sodný, rostlinný protein, E 301 askorban sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 100.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	< 100/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	3 - 5 %
Vlhkost	6 - 8 %
pH	8 - 8,8 %

Balení: vícevrstvý papírový pytel s PE-folií á 25 kg netto

Skladování: při teplotě 10 - 18°C, vlhkost 30 - 60 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

SM HAGES

Použití: masné výrobky, uzená masa

Doporučené dávkování: 2 - 2,5 % v hotovém výrobku

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	neutrální
Chuť	typická

Složení: škrob, dextroza, NaCl, E 621 glutaman sodný, E 407 karagenan, E 301 askorbát sodný, maltodextrin, rostlinný protein, E 330 citrát sodný, E 450 tetra difosfát sodný, E 451 penta-trifosforečnan sodný, E 452 polyfosfát sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 100.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	< 100/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	3 - 5 %
Vlhkost	6 - 8 %
pH	8 - 8,8 %

Balení: vícevrstvý papírový pytel s PE-folií á 25 kg netto

Skladování: při teplotě 12 - 18°C, vlhkost 35 - 70 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

CUM R 11

Použití: masné výrobky, pomocný nasolovací přípravek pro sušená masa

Doporučené dávkování: 100 g / 1 l láku; v závislosti na použití

Výrobový popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	neutrální
Chut'	typická

Složení: NaCl, maltodextrin, E 621 glutaman sodný, dextroza, E 262 octan sodný, E 316 iso-askorbát sodný, extrakty koření, E 301 askorbát sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 1.000/10 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	10/10 g
Kvasinky a plísňe	neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	5 %
Vlhkost	5 - 7 %
pH	7,5 - 8,5 %

Balení: polyethylenový pytel á 1 kg netto

Skladování: při teplotě 20°C, vlhkost 65 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 10 PÁRKY

Použití: vařené masné výrobky - kombi směs na jemné párky
/frankfurtské párky/

Doporučené dávkování: 10 g / 1 kg díla

Výrobový popis:

Vzhled	prášek
Barva	červeno-hnědá
Vůně	kořeněná
Chut'	pikantní

Složení: E 450 tetra difosfát sodný, přírodní koření, NaCl, E 621 glutaman sodný, E 300 kyselina askorbová, přírodní aroma.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 50.000/10 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísň	100/5 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	1 - 3 %
Vlhkost	5 - 7 %
pH	8 - 8,8 %

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 10 - 20°C, vlhkost 30 - 60 %

Záruční doba: 3 měsíce

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 10 Debrecínské párky

Použití: kombi-směs pro masné výrobky - výběrové (debrecínské) párky

Doporučené dávkování: 10 g/1 kg hotového výrobku

Výrobový popis:

Vzhled	prášek
Barva	červená
Vůně	kořeněná
Chuť	ostrá

Složení: přírodní koření, E 450 tetra difosfát sodný, E 621 glutaman sodný, E 300 kyselina askorbová, NaCl, červená rýže, přírodní aroma, E 160c paprikový oleoresin.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 50.000/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphyrococcus auereus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísň	< 100/5 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	1 - 3 %
Vlhkost	5 - 7 %
PH	8 - 8,8

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 10 - 20°C, vlhkost vzduchu 30 - 70 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 8 Špekáčky

Použití: kombi-směs pro masné výrobky - špekáčky, točený salám, telecí párky

Doporučené dávkování: 8 g/1 kg hotového výrobku

Výrobový popis:

Vzhled	prášek
Barva	hnědá
Vůně	kořeněná
Chuť	pikantní

Složení: přírodní koření, E 450 tetra difosfát sodný, NaCl, kouřové aroma, dextroza, E 621 glutaman sodný, E 160c paprikový oleoresin, přírodní aroma, E 472 c mono a diglyceridy, škrob, E 301 L-askorbát sodný, E 300 kyselina askorbová, E 415 xanthan.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 100.000/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphyrococcus aureus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísně	< 1.000/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	< 2 %
Vlhkost	6 - 8 %
PH	7,5 - 8,5

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 10 - 20°C, vlhkost vzduchu 30 - 70 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 22 - Játrová paštika

Použití: kombi-směs pro jemnou játrovou paštiku

Doporučené dávkování: 22 g/1 kg masy

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	hnědá
Vůně	kořeněná
Chut'	pikantní

Složení: přírodní koření, maltodextrin, želatinový hydrolyzát, E 415 xanthan, škrob, NaCl, dextroza, E 471 monodiglycerid, E 327 mléčnan vápenatý, sacharoza, E 262 octan sodný, posilovače chuti: E 621, E 627, E 631; E 407 karagenan, E 335 vinan sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 100.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphyrococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	< 500/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	3 - 5 %
vlhkost	4 - 6 %
pH	6,8 - 7,8

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 10 - 18°C, vlhkost vzduchu 30 - 65 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 7

Použití: pomocný přípravek zabraňující hořknutí jater
v drobných masných výrobcích

Doporučené dávkování: 7 g/1 kg jater

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	neutrální
Chut'	neutrální

Složení: dextroza, E 621 glutaman sodný, E 300 kyselina askorbová, E 330 kyselina citronová, E 316 isoaskorban sodný, NaCl, E 301 askorban sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 50.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphyrococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	< 100/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	3 - 5 %
vlhkost	5 - 7 %
pH	6,5 - 7,5

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 10 - 20°C, vlhkost vzduchu 30 - 65 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 12 - Bílá klobása

Použití: kořenící směs pro bílou bavorskou klobásu

Doporučené dávkování: 12 g/1 kg masy

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	kořeněná
Chuť	pikantní

Složení: přírodní koření, cukr, posilovač chuti E 621, kořenící extrakty, chuťové látky.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 100.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphyrococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísň	< 500/1 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	3 - 5 %
vlhkost	4 - 6 %
pH	6,8 - 7,8

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 10 - 18°C, vlhkost vzduchu 30 - 65 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

KUTTIN 5

Použití: *kutrovací přípravek pro masné výrobky*

Doporučené dávkování: *3 - 5 g/1 kg hotového výrobku*

Výrobkový popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílá
Zrnitost	0,6 mm
Vůně	Neutrální
Chut'	Alkalická

Složení: *E 450 b tripolyfosfát sodný, E 450 c polyfosfát sodný, NaCl*

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 1.000/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphyrococcus auereus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísně	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	-----
Vlhkost	6 ‰
PH	9,5

Balení: *papírový pytel, 35 kg netto*

Skladování: *při teplotě 18°C, vlhkost vzduchu 40 - 60 ‰*

Záruční doba: *3 měsíce*

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MIX 10 SALÁM

Použití: vařené masné výrobky - kombi směs /točený salám, telecí párky/

Doporučené dávkování: 10 g / 1 kg díla

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	červená
Vůně	kořeněná
Chut'	pikantní

Složení: E 450 III tetra difosfát sodný, NaCl, dextroza, přírodní koření, kouřové aroma, E 621 glutaman sodný, přírodní aroma, E 575 glukon delta lakton, škrob, E 124 ponceau 4R, E 301 askorbát sodný, E 300 kyselina askorbová, zahušťovadlo: E 415 xanthan.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 100.000/10 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	500/5 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	< 1 %
Vlhkost	6 - 8 %
pH	7,8 - 8,8 %

Balení: polyethylenový pytel

Skladování: při teplotě 12 - 18°C, vlhkost 30 - 60 %

Záruční doba: 3 měsíce

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

ANTIBAC Neu

Použití: přípravek pro prodloužení čerstvosti masných výrobků

Doporučené dávkování: 3 - 5 g na 1 kg díla nebo 1 l nálevu

Výrobkový popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílá
Vůně	Lehce kyselá
Chut'	-----

Složení: E 262 octan sodný, E 325 mléčnan sodný, NaCl, E 331 citronan sodný, E 335 vinan sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Max. 1.000
Salmonella	Neprokazatelně
Staphyrococcus auereus	Max. 100/g
Kvasinky a plísně	Neprokazatelně
Enterobact.	Neprokazatelně
Escherichia coli.	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Vlhkost	7 - 9 %
PH	7,8 - 8,5
Proteiny	Méně než 1 %

Balení: papírové pytle s PE-folií, 25 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu, vlhkost vzduchu 70 %

Záruční doba: 6 měsíců

