



Рассвет - Традиции Качества

Смеси для колбасных изделий

Уважаемые Партнеры!

Компания «РАССВЕТ – ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА» имеет большой опыт в области разработки и производства специй и пищевых добавок для различных мясopодуктов. Колбасные изделия, выработанные с нашими добавками соответствуют требованиям, как самых взыскательных специалистов, так и потребителей, что проверено реальной практикой.

В настоящее время мы готовы предложить для Вашего предприятия вкусо-ароматические и комплексные пищевые добавки, предназначенные для производства колбасных изделий вырабатываемых по **ГОСТ Р 52196 - 2011**.

Наши добавки производятся в соответствии с ТУ 10.84.12-675-00419779-2002 и рекомендованы к использованию Федеральным центром пищевых систем имени В.М. Горбатова (ВНИИМП) непосредственно в ТУ на ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные мясные, так же рекомендации по использованию будут распространяться в том числе и на новый национальный стандарт (взамен ГОСТ Р 52196-2011), который планируется ввести в действие в ноябре 2020года.

142000, г. Домодедово, ул. Промышленная, д.17

8 (495) 981-64-38

www.rassvet-tk.ru



Фосфатсодержащие смеси

Наименование	Описание продукта	Норма расхода	Характеристика вкусового направления
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №1 МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбас "Телячья", "Столичная", "Любительская", "Любительская свиная", хлебов "Заказной", "Любительский"	750 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №2 ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Московская", "обыкновенная", "Свиная", "Отдельная", "Столовая", хлебов "Ветчинный", "Говяжий", "Отдельный"	900 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, перец душистый.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №3 КОРИАНДР	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Чайная", хлеба "Чайный"	950 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кориандр.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №4 МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Молочная", сосисок "Молочные", "Сливочные", "Русские"	900 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, перец душистый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №5 КОРИАНДР	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства сарделек "Говяжьи", 1-го сорта	1000 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кориандр.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС ДОКТОРСКАЯ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Докторская"	850 г на 100 кг основного сырья	Мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС РУССКАЯ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Русская"	800 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС КАЛОРИЙНАЯ ДУШИСТ.ПЕРЕЦ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Калорийная"	900 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, перец душистый.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС ШПИКАЧКИ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства шпикачек	850 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №4 КАРДАМОН (РЕЦЕПТУРА 2)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Молочная", сосисок "Молочные", "Сливочные", "Русские"	900 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, перец душистый, кардамон.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС ДОКТОРСКАЯ КАРДАМОН (РЕЦЕПТУРА 2)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Докторская"	850 г на 100 кг основного сырья	Кардамон.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС РУССКАЯ КАРДАМОН (РЕЦЕПТУРА 2)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Русская"	800 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кардамон.

Фосфатсодержащие смеси без глутамата натрия

Наименование	Описание продукта	Норма расхода	Характеристика вкусового направления
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №1 МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)*	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбас "Телячья", "Столичная", "Любительская", "Любительская свиная", хлебов "Заказной", "Любительский"	750 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №4 МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)*	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Молочная", сосисок "Молочные", "Сливочные", "Русские"	900 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, перец душистый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС ДОКТОРСКАЯ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)*	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Докторская"	850 г на 100 кг основного сырья	Мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС РУССКАЯ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 2)*	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Русская"	800 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кардамон.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ФС №3 КОРИАНДР	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Чайная", хлеба "Чайный"	950 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кориандр.

Вкусо-ароматические смеси

Наименование	Описание продукта	Норма расхода	Характеристика вкусового направления
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС №1 МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбас "Телячья", "Столичная", "Любительская", "Любительская свиная", хлебов "Заказной", "Любительский"	400 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС №3 КОРИАНДР	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Чайная", хлеба "Чайный"	600 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кориандр.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС №5 КОРИАНДР	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства сарделек "Говяжьи", 1-го сорта	650 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, кориандр.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС ДОКТОРСКАЯ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Докторская"	500 г на 100 кг основного сырья	Мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС РУССКАЯ МУСКАТ (РЕЦЕПТУРА 1)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Русская"	450 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, мускатный орех.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС №4 КАРДАМОН (РЕЦЕПТУРА 2)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Молочная", сосисок "Молочные", "Сливочные", "Русские"	550 г на 100 кг основного сырья	Перец черный или белый, перец душистый, кардамон.
СТАНДАРТ РТК ГОСТ ВС ДОКТОРСКАЯ КАРДАМОН (РЕЦЕПТУРА 2)	Соответствует регламенту ГОСТ Р 52196. Для производства колбасы "Докторская"	500 г на 100 кг основного сырья	Кардамон.

Смеси пряностей

Наименование	Описание продукта	Норма расхода	Характеристика вкусового направления
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ для КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ №1	применяется для изготовления вареных колбас любительская, молочная, столичная, телячья в качестве вкусо- и ароматобразующего рецептурного компонента взамен отдельных пряностей и сахара согласно ГОСТ Р 52196 взамен отдельных пряностей и сахара согласно	250-400гр на 100кг основного сырья	Традиционный вкус,перец черный, мускатный орех
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ для КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ №3	применяется для изготовления сарделек (свиных, говяжьих, сарделек 1сорта), для шпикачек, вареных и полукопченых колбас в качестве вкусо- и ароматобразующего рецептурного компонента взамен отдельных пряностей и сахара согласно ГОСТ Р 52196	300-500г на 100 кг основного сырья	пряно-жгучий вкус, кориандр, перец черный
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ для КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ №4	применяется для изготовления сосисок любительских, молочных, сливочных, русских в качестве вкусо- и ароматобразующего рецептурного компонента взамен отдельных пряностей и сахара согласно ГОСТ Р 52196	360-400гр на 100кг основного сырья	Гармоничный вкус, перец черный, перец душистый, мускатный орех
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ для КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ №5	применяется для изготовления сарделек (свиных, говяжьих, сарделек 1сорта), для шпикачек, вареных и полукопченых колбас в качестве вкусо- и ароматобразующего рецептурного компонента взамен отдельных пряностей и сахара согласно ГОСТ Р 52196	300-500г на 100 кг основного сырья	пряно-жгучий вкус, кориандр, перец черный
СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ для КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ №7	применяется для изготовления сарделек (свиных, говяжьих, сарделек 1сорта), для шпикачек, вареных и полукопченых колбас в качестве вкусо- и ароматобразующего рецептурного компонента взамен отдельных пряностей и сахара согласно ГОСТ Р 52196	300-500г на 100 кг основного сырья	пряно-жгучий вкус, кориандр, перец черный