

# КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



2024



Группа компаний **VAN HEES** — производитель комплексных пищевых добавок для мясной индустрии и надежный партнер с 1947 года.

**5 заводов:** Москва (Россия), Валлуф (Германия), Вупперталь (Германия), Форбак (Франция), Кейптаун (ЮАР).

В 2014 году компания VAN HEES приобрела предприятие по производству пищевых добавок в России. В мае 2019 года была открыта новая площадка завода в Московской области.

В России «ВАН ХЕЕС РУС» производит и поставляет более 200 позиций функциональных и вкусоароматических добавок, красителей, специй и консервантов под собственным брендом SPEKO®.

Мы продолжаем европейские традиции и производим наши добавки по немецким рецептурам с гарантией стабильного качества.



## Преимущества:

- Собственное производство в России.
- Лаборатория, оснащенная по европейским стандартам.
- Производство: 7–10 рабочих дней.
- В наличии и под заказ более 200 видов добавок.
- Полное сопровождение, информационная и технологическая поддержка.
- Доставка по всей России.
- Представительства в Казахстане, Белоруссии, Узбекистане.
- Герметичная сертифицированная упаковка по вашему запросу от 1 до 25 кг.



## Мы предлагаем более 200 добавок для:

- Деликатесной продукции и ветчины
- Варёных колбасных изделий
- Сырокопчёных и сыровяленых колбас
- Полуфабрикатов
- Шаурмы
- Смесей для полукопченых и варенокопченых колбасных изделий

## А также:

- Красители
- Консерванты
- Функциональные добавки
- Ароматизаторы
- Маринады





## Исследования и разработки

«ВАН ХЕЕС РУС» обеспечивает высокий стандарт качества, опираясь на результаты последних научных исследований. Мы активно сотрудничаем с европейским отделом инноваций и разработок, что позволяет успешно внедрять инновационные продукты и технологии на нашем заводе.

## Центр передового опыта

Сегодня продукты питания должны соответствовать самым разнообразным требованиям. Помимо вкуса и внешнего вида, важную роль играют безопасность пищевых продуктов и их срок годности. Чтобы идти в ногу со временем, группа наших экспертов проводит для своих партнеров индивидуальную оценку рисков для их пищевого производства, с точки зрения свежести и безопасности.

## Наши гарантии

Наличие сертификата ISO 22000 : 2018. Производство в соответствии с высокими европейскими стандартами и техническими требованиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Наличие сертификата «Халяль».

Двойной внутренний контроль качества входящего сырья и конечной продукции. Непрерывный мониторинг производственных процессов.



# СОДЕРЖАНИЕ

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ    | 8  |
| ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ  | 13 |
| ДОБАВКИ ДЛЯ С/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ .....  | 19 |
| ДОБАВКИ ДЛЯ ВЕТЧИН И ДЕЛИКАТЕСОВ .....   | 23 |
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ .....             | 27 |
| КОНСЕРВАНТЫ .....                        | 32 |
| ДОБАВКИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ .....         | 35 |
| КРАСИТЕЛИ .....                          | 40 |
| ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ..... | 42 |
| МАРИНАДЫ .....                           | 48 |



## ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Широкий ассортимент смесей позволяет использовать их в различных колбасных и мясных продуктах.

### Преимущества:

- Интенсивный вкус
- Высокий уровень качества
- Широкое применение
- Рациональная дозировка
- Безопасное производство

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                   | Состав                                                                                                                                                                                                 | Дозировка                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>411910 Н</b><br>                 | <b>Комби Докторская ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства варёных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мускатный орех                                                                                                                     | Стабилизатор (E450i), регулятор кислотности (E451i), соль, усилитель вкуса и аромата, глюкоза, антиокислитель, сахароза, мальтодекстрин, белок молочный, экстракты пряностей, ароматизаторы            | 7 г/кг<br>    |
| <b>202028</b><br><b>609813</b><br> | <b>Сосиски Пикантные Микс Комби</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов с усилителем вкуса, цветообразования и пряными экстрактами для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>паприка, перец, чеснок, мускатный орех, дым | Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, соль, глюкоза, пряности (паприка, чеснок), E621, мальтодекстрин, антиокислитель E316, копильный ароматизатор, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт   | 10 г/кг<br>  |
| <b>202003</b>                                                                                                        | <b>Спеко для сосисок</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов с красителем и пряными экстрактами для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мускатный орех, сливки, кардамон                                               | Регуляторы кислотности E450i, E451i, загустители (E412, E466, E415), сыворотка молочная, усилитель вкуса и аромата E621, краситель E162, соль, антиокислитель E316, экстракты пряностей, ароматизаторы | 10 г/кг<br> |
| <b>1011934</b>                                                                                                       | <b>Сосиски сливочные ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец, чеснок, мацис                                                                                                              | Стабилизатор (E450i), регулятор кислотности (E451i), усилитель вкуса и аромата, глюкоза, мальтодекстрин, дрожжевые экстракты, соль, антиокислитель, чеснок сушеный порошок, экстракты пряностей        | 10 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                                                                                             | Описание                                                                                                                                                                                                     | Состав                                                                                                                                                                                               | Дозировка                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>202023</b><br>  | <b>Комби Молочная</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> перец, имбирь                                                                | Регулятор кислотности E451, стабилизатор E450, усилитель вкуса и аромата E621, соль, глюкоза, мальтодекстрин, антиокислители E316, E300, имбирь, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт             | 10 г/кг<br>   |
| <b>ESR 093</b><br> | <b>Мускатная Варёная</b><br>Комплексная пищевая добавка с регуляторами кислотности для производства вареных и копченых колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> мускатный орех, мацис, перец черный | Регуляторы кислотности E576, E331, E262. E330, мальтодекстрин, сыворотка молочная, глюкоза, соль, экстракты пряностей                                                                                | 5–8 г/кг<br> |
| <b>ESR 025</b>                                                                                      | <b>Варёная с чесноком комплект</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка для производства варёных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> перец, кориандр, чеснок                       | Стабилизаторы E450 i, регулятор кислотности E451 i, сахароза, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, антиокислитель (E316), экстракты пряностей (черный перец, кориандр, чеснок) | 6 г/кг<br>  |
| <b>202001</b>                                                                                       | <b>Спеко Русская комби</b><br>Комплексная пищевая добавка с фосфатами и экстрактами пряностей для производства полукопчёных и варёных колбас<br><b>Вкусовое направление:</b> перец, чеснок                   | Стабилизатор E450 i, регулятор кислотности E451i, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, сахароза, антиокислитель E300, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей                                    | 6 г/кг<br>  |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул           | Описание                                                                                                                                                                                                                        | Состав                                                                                                                                                                                                | Дозировка                                                                                          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 161216</b> | <b>Спеко Молочная</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка рекомендуется для производства вареных колбасных изделий сливочно-молочного направления<br><b>Вкусовое направление:</b> сливочно-пряное                  | Стабилизатор (E450i), регулятор кислотности (E451i), молочный белок, лактоза, сахароза, антиокислители, соль, загуститель E412, мальтодекстрин, пряности, ароматизатор сливочный, экстракты пряностей | 7–10 г/кг<br>   |
| <b>ESR 098</b>    | <b>Милкспайс</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка рекомендуется для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> перец, кардамон, мускат, гвоздика                                    | Регуляторы кислотности (E451i, E576, E330), стабилизатор (E450i), сыворотка молочная, крахмал кукурузный, соль, сахароза, антиокислитель, кардамон, экстракты пряностей                               | 10–12 г/кг<br> |
| <b>ESR 095</b>    | <b>Вареная с молоком</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка, рекомендуется для производства вареных колбасных изделий молочно-сливочного направления вкуса<br><b>Вкусовое направление:</b> мускатный орех, молоко | Крахмал кукурузный, стабилизатор E450(i), регуляторы кислотности E451(i), E576, E262(i). сыворотка молочная, соль, сахароза, антиокислитель, экстракты пряностей                                      | 8 г/кг<br>    |
| <b>202002</b>     | <b>Вареная комби</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> паприка, перец, тмин, чеснок                                                  | Регуляторы кислотности E450i, E450iii, глюкоза, усилители вкуса и аромата, соль, антиокислитель E300, чеснок, экстракты пряностей                                                                     | 9 г/кг<br>    |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                 | Описание                                                                                                                                                                                                       | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Дозировка                                                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 097</b>          | <b>Докторская комплект</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка, рекомендуется для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мускатный орех, копчение              | Стабилизаторы E450i, регулятор кислотности E451i, соль, антиокислители, усилитель вкуса и аромата, глюкоза, сахароза, крахмал кукурузный, молочный белок, экстракты пряностей, ароматизаторы                                                                                           | 7 г/кг<br>      |
| <b>ESR 016</b>          | <b>Молочная комплект</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец, имбирь                                          | Регулятор кислотности (E451i), стабилизатор (E450i), усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, дрожжевой экстракт, соль, лактоза, антиокислитель, имбирь, экстракты пряностей                                                                                                           | 10–15 г/кг<br> |
| <b>202024</b>           | <b>Спеко Вареная комби микс</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов для производства вареных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мускатный орех, черный перец, гвоздика, молоко | Регуляторы кислотности E451i, E450iii, стабилизатор E452ii, усилитель вкуса и аромата, соль, загустители E407a, E415, E425, глюкоза, гидролизат растительного белка, антиокислители, E300, E330, агент желирующий E508, эмульгатор E471, натуральный ароматизатор, экстракты пряностей | 10 г/кг<br>   |
| <b>202026<br/>E 035</b> | <b>Чайная ГОСТ Комби</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства колбас<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец, кориандр, чеснок                                                                     | Стабилизатор E450i, регулятор кислотности E451i, сахароза, усилитель вкуса и аромата, глюкоза, мальтодекстрин, антиокислитель, чеснок, экстракты пряностей                                                                                                                             | 6 г/кг<br>    |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

«ВАН ХЕЕС РУС» предлагает качественные добавки и смеси пряностей для П/К И В/К колбасных изделий, обеспечивающие стандартизированный и надежный уровень качества своей продукции и типичные вкусовые вариации, которые ценит современный потребитель.

### Преимущества:

- Оптимальная доходность
- Уменьшение потерь при приготовлении

# ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                  | Состав                                                                                                                                                                                                                           | Дозировка                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EU 026</b>                                                                                        | <b>Саями Охотничья</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка с антиокислителем для производства варёно-копчёных и полукопчёных колбас<br><b>Вкусовое направление:</b> горчица, перец, тмин, кориандр, чеснок              | Пряности (горчица, перец черный и душистый, тмин, кориандр, имбирь, чеснок), сахароза, антиокислитель E316, глюкоза, мальтодекстрин, соль, экстракты пряностей                                                                   | 5 г/кг<br>     |
| <b>ESR 036</b><br> | <b>Ореховая Комплект</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства полукопчёных и варёно-копчёных колбас, придает ореховый вкус и аромат<br><b>Вкусовое направление:</b> грецкий орех, перец чёрный, мускатный орех | Регуляторы кислотности: E450i, E451i, E575, пряности (перец черный, перец белый, мускатный орех, пажитник), глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата, ароматизаторы (аромат грецкого ореха), антиокислитель, экстракты пряностей | 8-10 г/кг<br> |
| <b>701199</b><br> | <b>Сервелат комби</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства в/к и п/к колбас<br><b>Вкусовое направление:</b> мускат, перец, кардамон                                                                            | Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, регуляторы кислотности E576, E575, пряности, антиокислитель E316, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей          | 10 г/кг<br>  |
| <b>ESR 19042020</b>                                                                                  | <b>Болгарская</b><br>Комплексная пищевая бесфосфатная добавка с пряностями и экстрактами пряностей для производства варёно-копчёных, полукопчёных колбас и полуфабрикатов                                                 | Пряности (чеснок, перец черный, мускатный орех, тмин, перец душистый), мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей                                                         | 5–7 г/кг<br> |

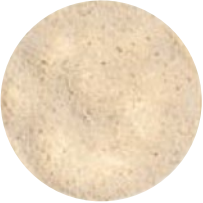
! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул           | Описание                                                                                                                                                                                                                                       | Состав                                                                                                                                                                                                                           | Дозировка                                                                                              |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 040</b>    | <p><b>Копчёная с дроблённым перцем</b></p> <p>Комплексная пищевая добавка — вкусоароматическая смесь для производства варёно-копчёных и полукопчёных колбасных изделий</p> <p><b>Вкусовое направление:</b> перец черный, тмин, чеснок</p>      | Глюкоза, мальтодекстрин, соль, усилитель вкуса и аромата (E621-18), регуляторы кислотности: (E451i, E450i), пряности (перец черный дробленый), антиокислитель, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей                           | <p>10 г/кг</p>      |
| <b>ESR 151116</b> | <p><b>Коньячная</b></p> <p>Комплексная пищевая добавка без фосфатов для производства полукопчёных и варёно-копчёных колбас</p> <p><b>Вкусовое направление:</b> мускатный орех и коньяк</p>                                                     | Сахароза, пряности (мускатный орех, кориандр, перец черный, перец белый, кардамон), усилители вкуса и аромата E621, E637, антиокислитель E316, ароматизатор, мальтодекстрин, экстракты пряностей                                 | <p>6 г/кг</p>      |
| <b>ESR 034</b>    | <p><b>Саями Комплект</b></p> <p>Комплексная пищевая добавка с пряностями для производства варёно-копчёных колбас</p> <p><b>Вкусовое направление:</b> перец черный, перец душистый, кориандр</p>                                                | Стабилизатор (E450i) регулятор кислотности (E451), пряности (чеснок, перец черный, перец душистый, кориандр, чили), соль, регулятор кислотности, глюкоза, антиокислитель, дрожжевой экстракт, ароматизаторы, экстракты пряностей | <p>8–10 г/кг</p>  |
| <b>ESR 033</b>    | <p><b>Деликатесная Комплект</b></p> <p>Комплексная пищевая добавка для производства в/к и п/к колбас</p> <p><b>Вкусовое направление:</b> перец белый, имбирь, перец черный, мускатный орех, мускатный цвет, чили, майоран, аромат копчения</p> | Стабилизатор (E 450i), регулятор кислотности (E 451i), глюкоза, пряности (перец белый, перец черный, имбирь), мальтодекстрин, соль, дрожжевой экстракт, антиокислитель (E316), ароматизаторы, экстракты пряностей.               | <p>9–10 г/кг</p>  |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Состав                                                                                                                                                                                                                                  | Дозировка                                                                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ESR 038 | <b>Кохсалями Комплект</b><br>Комплексная пищевая добавка, рекомендуется для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий типа Сервелат, Салами<br><b>Вкусовое направление:</b><br>душистый перец, мускатный орех, сельдерей, кориандр                                                                                                                | Регуляторы кислотности: E450, E451, E575, мальтодекстрин, глюкозный сироп, дрожжевой экстракт, антиокислитель E316, соль, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей                                                           | 7 г/кг<br>    |
| ESR 031 |  <b>Московская в/к Комплект</b><br>Комплексная пищевая добавка с фосфатами и экстрактами пряностей для производства полукопчёных и варёно-копчёных колбас<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец черный, перец белый, мускатный орех, кардамон, цитрон                             | Стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, натуральные специи и пряности, экстракты натуральных специй и пряностей                          | 7 г/кг<br>   |
| 204005  |  <b>Краковская Комплект</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий. Стабилизирует консистенцию в готовом продукте, придает пряный вкус и аромат<br><b>Вкусовое направление:</b><br>горчица, мускатный орех, черный перец | Регуляторы кислотности E450/ E451, пряности (горчица, перец белый, мускатный орех, кардамон), усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, антиокислитель E301, экстракты пряностей                                                         | 10 г/кг<br> |
| ESR 035 |  <b>Славянская Комплект</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства в/к и п/к колбас<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мускатный орех, кориандр, тмин, чеснок                                                                                                             | Мускатный орех, кориандр, тмин, чеснок. Состав: регуляторы кислотности (E450i, E451i, E575), соль, мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата, антиокислитель, пряности (чеснок, перец чили), экстракты пряностей, ароматизатор | 9 г/кг<br>  |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                                                                                               | Описание                                                                                                                                                                                                                                                              | Состав                                                                                                                                                                                         | Дозировка                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ER 703968</b><br> | <b>Венская варёная салями</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для производства варёных и варёно-копчёных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мускат, кориандр, майоран, перец белый, копченое мясо                                                       | Мальтодекстрин, соль, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизаторы, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт                                                     | 7–10 г/кг<br>   |
| <b>204001</b>                                                                                         | <b>Сервелат классический</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов для производства варёно-копченых и полукопчёных колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец черный, мускатный орех, кардамон                                            | Стабилизаторы E450 iii, E450 i, глюкоза, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), лактоза, антиокислители E300, E301, экстракты пряностей                                                 | 8 г/кг<br>     |
| <b>205001</b>                                                                                         | <b>Ореховая</b><br>Комплексная пищевая добавка без фосфатов для производства полукопченых и варено-копченых колбас, придает ореховый вкус и аромат готовому продукту<br><b>Вкусовое направление:</b><br>грецкий орех, мускатный орех                                  | Пряности (мускатный орех, перец черный, перец белый, кориандр, кардамон), усилитель вкуса и аромата, сахароза, глюкоза, соль, ароматизаторы, антиокислитель, экстракты пряностей               | 5–7 г/кг<br>  |
| <b>204007</b>                                                                                         | <b>Кабаносси</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий. Стабилизирует консистенцию в готовом продукте, придает пряный вкус и аромат<br><b>Вкусовое направление:</b><br>паприка, мускатный орех, перец чили | Регуляторы кислотности E450i, iii / E451i, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, пряности (паприка, мускатный орех, перец чили), сахароза, антиокислители (E300, E330), экстракты пряностей | 8–10 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ П/К И В/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул | Описание                                                                                                                                                                                         | Состав                                                                                                                                                                                                                             | Дозировка                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 204004  | <b>Спеко Сервелат фирменный</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства варено-копченых и полукопченых колбас типа Сервелат<br><b>Вкусовое направление:</b> перец, мускатный орех        | Регуляторы кислотности E451i, E450iii, крахмал кукурузный, пряности (имбирь, перец черный, мускатный орех, чеснок), дрожжевой экстракт, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель, ароматизатор, экстракты пряностей | 7 г/кг<br>  |
| 202029  | <b>Спеко Комби</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий, полукопченых и варено-копченых колбас<br><b>Вкусовое направление:</b> грецкий орех, мускатный орех | E450(i), регуляторы кислотности E451(i), соль, усилитель вкуса и аромата, глюкоза, сахароза, мальтодекстрин, антиокислитель, ароматизаторы, экстракты пряностей                                                                    | 8 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## ДОБАВКИ ДЛЯ С/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Все твердые сыровяленые колбасы производятся по схожей рецептуре: особый отбор мяса, соответствующее измельчение и наполнение, ферментация и последующая сушка. Определяющая же разница в качестве возникает при использовании вариации разных пряностей и функциональных добавок для созревания сыровяленых колбас с индивидуальным вкусом.

### Преимущества:

- Ускорение сроков созревания
- Безопасный процесс созревания
- Стабильное качество
- Разнообразие конечных продуктов

# ДОБАВКИ ДЛЯ С/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                                                                                             | Описание                                                                                                                                                                                                                             | Состав                                                                                                                                                                           | Дозировка                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 123</b><br> | <b>Брауншвейгская СК</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе сахаров и пряностей, рекомендуется для производства сырокопченых колбас классического вкуса<br><b>Вкусовое направление:</b> перец черный, мускатный орех, кардамон | Сахароза, пряности (перец черный, перец чили, мускатный орех, кардамон), соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, глюкоза, усилители вкуса и аромата, дрожжевой экстракт       | 4–8 г/кг<br>   |
| <b>ESR 120</b>                                                                                      | <b>Домашняя СК</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> перец черный, кориандр, тмин, чеснок, чили                                           | Сахароза, мальтодекстрин, антиокислитель, глюкоза, пряности (перец черный, перец душистый, кориандр, тмин), усилитель вкуса и аромата, соль, экстракты пряностей                 | 4 г/кг<br>    |
| <b>ESR 122</b>                                                                                      | <b>Пипперони СК</b><br>Комплексная пищевая добавка с ярким пряным вкусом перца чили и паприки для производства сырокопченых и сыровяленых колбас<br><b>Вкусовое направление:</b> паприка, перец чили, чеснок                         | Пряности (паприка, чеснок, перец чили), сахароза, мальтодекстрин, антиокислитель, ароматизаторы, экстракты пряностей                                                             | 7 г/кг<br>   |
| <b>ESR 121</b>                                                                                      | <b>Чоризо</b><br>Комплексная пищевая добавка, вкусоароматическая смесь для производства сырокопченых, сыровяленых колбас<br><b>Вкусовое направление:</b> перец халапеньо, специи чоризо, майоран, паприка                            | Носитель (мальтодекстрин), лактоза, дрожжевой экстракт, соль, натуральные пряности, антиокислитель, экстракты натуральных специй и пряностей, ароматизаторы, краситель (паприка) | 7–8 г/кг<br> |

# ДОБАВКИ ДЛЯ С/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул                                                                                                            | Описание                                                                                                                                                                                                                                      | Состав                                                                                                                                                                                                 | Дозировка                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR</b><br><b>04032018</b><br> | <b>Праздничная СК</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе ГДЛ, рекомендуется для производства варёно-копчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец, чеснок, мясо сыровяленое                      | Регулятор кислотности ГДЛ Е575, соль поваренная, натуральные специи и пряности, декстроза, усилители вкуса и аромата Е621, дрожжевой экстракт, антиокислитель Е316, ароматизатор натуральный ветчинный | 10–15 г/кг<br> |
| <b>221002</b>                                                                                                      | <b>Блиц для СК</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства сырокопченых, сыровяленых мясных изделий, в том числе цельномышечных сыровяленых деликатесов<br><b>Вкусовое направление</b><br>можжевельник, чили, перец                   | Глюкоза, сахароза, усилитель вкуса и аромата, антиокислитель Е301, экстракты пряностей, соль                                                                                                           | 5-10 г/кг<br> |
| <b>207001</b>                                                                                                      | <b>Сервелат с трюфелем</b><br>Комплексная пищевая добавка для ускорения цветообразования и придания аромата трюфеля в сырокопченых или сыровяленых мясных изделиях<br><b>Вкусовое направление:</b><br>трюфель, мускатный орех, перец кардамон | Пряности (орех мускатный, перец черный и белый, чеснок, кардамон), усилитель вкуса и аромата, соль, сахароза, глюкоза, антиокислитель, ароматизатор, экстракты пряностей                               | 5–7 г/кг<br> |
| <b>204006</b>                                                                                                      | <b>Дачная</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства п/к и в/к колбасных изделий. Придает приятный вкус и пряный аромат готовому продукту<br><b>Вкусовое направление:</b><br>чеснок, перец, майоран, паприка                         | Пряности (чеснок, перец черный и белый, майоран, паприка, базилик, лавр), глюкоза, усилитель вкуса и аромата, соевый белок, соль, антиокислители                                                       | 5 г/кг<br>   |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ С/К КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Артикул | Описание                                                                                                                                                                                      | Состав                                                                                                                                                                                                                              | Дозировка                                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 208001  | <b>Спеко Славутич</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства сырокопченых колбас с ГДЛ по ускоренной технологии<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мясное, салями                    | Регулятор кислотности E575, глюкозный сироп, соль, антиокислитель, ароматизаторы, гидролизат растительного белка                                                                                                                    | 15 г/кг<br>  |
| 221003  | <b>Медитеррано для чипсов</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства сырокопченых, сыровяленых изделий из мяса и из мяса птицы<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мясное, перец, дым | Мальтодекстрин, сахароза, усилитель вкуса и аромата, дрожжевые экстракты, пряности (чеснок, перец черный и белый, имбирь), соль, антиокислители, регуляторы кислотности, ароматизаторы, экстракты пряностей, копильный ароматизатор | 10 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## ДОБАВКИ ДЛЯ ВЕТЧИН И ДЕЛИКАТЕСОВ

«ВАН ХЕЕС РУС» предлагает многообразие продуктов для производства высококачественных вареных ветчин и деликатесов. Добавки полностью отвечают современным требованиям, предъявляемым к качеству конечного продукта, и соответствуют пожеланиям потребителя.

### Преимущества:

- Интенсивный, свежий и типичный вкус
- Оптимальная когезия среза
- Оптимальный выход
- Стабильный цвет
- Высокая экономическая эффективность

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВЕТЧИН И ДЕЛИКАТЕСОВ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                | Состав                                                                                                                                                                                                                    | Дозировка                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 010</b>                                                                                       | <b>Хэм Про Опти</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления рассола и шприцевания в объеме 40–60 % свиной грудинки варёно-копчёной, а также ветчинно-деликатесных продуктов из различных видов мяса, в том числе из мяса птицы | E450, E452, E451, декстроза, изолят соевого белка, загустители E407, E415, E1414, соль, лактоза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301, экстракты пряностей (перец черный, лук, чеснок), дрожжевой экстракт | 40 г/л<br>    |
| <b>210001</b>                                                                                        | <b>Опти Про МА</b><br>Комплексная фосфатосодержащая пищевая добавка рекомендуется для производства вареных реструктурированных ветчин до 100%<br><b>Вкусовое направление:</b> мясное                                                    | Глюкозный сироп, глюкоза, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, загустители E407, E425, E417, усилитель вкуса и аромата E621, носитель E508, соль, антиокислитель E301, ароматизатор                             | 50 г/л<br>   |
| <b>EU 002</b>                                                                                        | <b>Вианде 50 ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления рассола для изготовления ветчинных мясных изделий до 50%                                                                                                           | Желирующие агенты E508, E407a, E407, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, глюкоза, соль, лактоза, загустители E425, E412, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, мальтодекстрин                   | 40 г/л<br>  |
| <b>502200</b><br> | <b>Ветчина 100 ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства реструктурированных ветчин с высоким выходом готового продукта                                                                                                    | Загустители (E407, E425, E412, E1414, E1422), стабилизатор (E450i), регулятор кислотности (E451i), глюкоза, мальтодекстрин, усилитель вкуса (E621), агент желирующий (E508), антиокислитель (E316), дрожжевой экстракт    | 25 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВЕТЧИН И ДЕЛИКАТЕСОВ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                             | Состав                                                                                                                                                            | Дозировка  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>213002</b>                                                                                        | <b>Спеко Брайн</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления рассола и производства продуктов из мяса. Применяется при шприцевании и/или при массировании с выходом до 120%. Предотвращает потери мясного сока. Придает сочность и нежность готовому продукту | Соль, глюкозный сироп, регуляторы кислотности (E500i, E262i, E331iii), экстракты пряностей                                                                        | 8 кг/100 л |
| <b>ESR 053</b>                                                                                       | <b>Хэм про комплект</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства вареных ветчин<br><b>Вкусовое направление:</b> перец, чеснок                                                                                                                                 | Регуляторы кислотности (E451i, E450i), усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, соль, антиокислитель E301, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей, ароматизатор  | 5 кг/100 л |
| <b>210013</b><br> | <b>Спеко Деликатес</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов с усилителем вкуса и загустителем для для деликатесов и ветчин                                                                                                                              | Глюкоза, табилизатор E450i, iii, регулятор кислотности E451i, загуститель E407a, агент желирующий E508, соль, антиокислитель E301, усилитель вкуса и аромата E621 | 11 г/кг    |
| <b>210002</b><br> | <b>Шинка Европейская</b><br>Комплексная пищевая добавка рекомендуется для производства реструктурированных ветчин и деликатесов до 70%                                                                                                                               | Крахмал, загустители E407a, E415, стабилизатор E450, E452, регулятор кислотности E451, животный белок (свиной), антиокислитель E316                               | 60 г/л     |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ВЕТЧИН И ДЕЛИКАТЕСОВ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                           | Состав                                                                                                                                                                                                                               | Дозировка                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 008</b><br>  | <b>Хэм Про 80</b><br>Комплексные пищевые добавки для приготовления рассолов для ветчин и деликатесных изделий с выходом 150-160%                                                                                                                                                   | Стабилизатор E450, коллагеновый животный белок (свиной), загуститель E407, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301                                                                                              | 30 г/кг<br>  |
| <b>504303</b>                                                                                        | <b>Шинкен 40 ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления рассола и шприцевания в объеме до 40% при изготовлении мясных продуктов                                                                                                                                       | Стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, агенты желирующие E508, E407, соль, изолят соевого белка, глюкоза, сыворотка молочная сухая, пряности (лук, чеснок), антиокислитель E301, глютен пшеничный, дрожжевой экстракт | 50 г /л<br>  |
| <b>409205</b><br> | <b>Брайн Поултри ER</b><br>Для приготовления рассолов. Применяется при шприцевании и/или при массировании с выходом до 120%. Предотвращает потери мясного сока. Придает сочность и нежность готовому продукту. Для предпосола сырья, используемого при производстве полуфабрикатов | Стабилизатор E331, регуляторы кислотности E500, E262, агент желирующий E508, соль                                                                                                                                                    | 65 г/л<br> |
| <b>406203 М</b>                                                                                      | <b>Брайн Гриль ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления шприцовочного рассола и инъектирования натуральных кусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, тушек и частей птицы                                                                             | Стабилизатор (E450i), регуляторы кислотности (E451i, E500), загустители (E415, E466, E425), соль                                                                                                                                     | 18 г/л<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

Продукция SPEKO® – это широкий спектр высокоэффективных продуктов, желирующих агентов и загустителей для использования в качестве добавок в производстве пищевых продуктов. Высококачественное сырье обеспечивает максимальный эффект и безопасность.

### Преимущества:

- Предотвращение бульонно-жировых отеков
- Связывание дополнительной воды для снижения затрат без снижения плотности укуса или качества продукта
- Повышение доходности без ущерба для конечного качества

# ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул         | Описание                                                                                                                                                                                                                                     | Состав                                                                                                                                                                                  | Дозировка                                                                             |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>214002</b>   | <b>СпекоСтаб ПФ</b><br>Комплексная пищевая добавка с эмульгирующими свойствами для производства рубленых полуфабрикатов. Использование Спеко Стаб ПФ позволяет перерабатывать более жирное сырье, а при термической обработке снизить потери | Растительное целлюлозное волокно, крахмал картофельный                                                                                                                                  | 30 г/кг мяса/жира                                                                     |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |    |
| <b>230706 Н</b> | <b>Ватер Гель 30 ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для улучшения консистенции на основе гидроколлоидов предназначена для варёных колбасных изделий и увеличения выхода готовых продуктов                                                 | Загустители E407, E425, E1422, агент желирующий E508, мальтодекстрин, животный белок свиной, соль                                                                                       | 0,5–1% к массе мясного сырья и т.д.                                                   |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>206106</b>   | <b>Специаль 3000 ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для куттерования на основе фосфатов и нескольких видов загустителей, для повышения выходов варёных и п/к колбасных изделий                                                            | Стабилизатор E450, загустители E407a, E417, E425, усилитель вкуса и аромата E621, эмульгатор E472a, регуляторы кислотности E451, E330, антиокислитель E301, агент желирующий E508, соль | 5 г/кг                                                                                |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>201001</b>   | <b>ПЛАСТАЛЬ П</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе фосфатов для производства вареных колбасных изделий. Обладает связующим и стабилизирующим действием                                                                               | Стабилизаторы (E450i, E450iii)                                                                                                                                                          | 3 г/кг                                                                                |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |  |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер. Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул                                                                                                 | Описание                                                                                                                                                                                                          | Состав                                                                                                                                      | Дозировка |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>215002</b>                                                                                           | <b>Спекоцель</b><br>Комплексная пищевая добавка для улучшения качества теста при производстве полуфабрикатов в тесте. В процессе заморозки и последующего хранения полуфабрикатов тесто не трескается             | Соль, яичный порошок, стабилизатор E464, глютен пшеничный                                                                                   | 25 г/кг   |
| <b>ESR 190520</b><br> | <b>Куттер Спайс</b><br>Комплексная пищевая добавка на фосфатно-эмульгаторной основе с содержанием ГДЛ для куттерования для производства всех видов варёных, полукопчёных и варёно-копчёных колбас                 | Стабилизатор E450i, антиокислители E300, E316, эмульгатор E471, регулятор кислотности E575, усилитель вкуса и аромата E621, глюкозный сироп | 5 г/кг    |
| <b>216001</b>                                                                                           | <b>Лемаль Лему 80</b><br>Комплексная пищевая добавка с эмульгирующими и стабилизирующими свойствами для производства ливерных колбас, ливерных паштетов, сырых паштетообразных колбас и стерилизованных консервов | Эмульгаторы E471, E472c                                                                                                                     | 3–5 г/кг  |
| <b>ESR 055</b>                                                                                          | <b>Эмолюкс Штарк</b><br>Комплексная пищевая добавка для улучшения консистенции на основе гидроколлоидов в вареных колбасах, сосисках, сардельках, мясных хлебах, ливерных колбасах, паштетах                      | Эмульгатор E471, загустители E407, E401, E415, E425, глюкоза, соль, стабилизатор E450, регулятор кислотности E331                           | 10 г/кг   |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер. Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                 | Состав                                                                                                                                                         | Дозировка                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>408603 С</b><br> | <b>Рapid Плюс ER</b><br>Комплексная пищевая добавка, средство для ускорения процессов созревания варёно-копчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас                                                                                                                      | Регулятор кислотности E575, сахара, антиокислитель E316                                                                                                        | 10–12 г/кг<br>                       |
| <b>ER 202 602</b>                                                                                    | <b>Кристалл Премикс</b><br>Готовая смесь для производства мясных продуктов в желе с начинкой из говядины, свинины, птицы, языков, копченостей, ветчин, колбасных изделий, овощей                                                                                         | Желирующий агент (желатин свиной), глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, соль                                                                               | 100–150 г/л<br>                     |
| <b>416901 Н</b>                                                                                      | <b>Эмульгатор ER 020</b><br>Добавка с высокими эмульгирующими и стабилизационными свойствами для переработки жирного сырья, для варёных колбасных изделиях, ливерных колбасах, паштетах для улучшения консистенции, а также для производства жировой и молочной эмульсий | Загустители E466, E412, E401, E1422, мука рисовая, регулятор кислотности E331                                                                                  | для жировой эмульсии: 1:50:50<br>  |
| <b>219001</b>                                                                                        | <b>Био Мит Гель</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе животного и растительного белков с высокими влагоудерживающими свойствами. Позволяет улучшить консистенцию и увеличить выход готового продукта                                                              | Мука рисовая, животный белок коллагеновый (говяжий), глютен пшеничный, сыворотка молочная сухая, агент желирующий (E508, E407), загустители (E425, E412), соль | 1%–2% к массе колбасного фарша<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул           | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Состав                                                                                                                                 | Дозировка                                                                                                      |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 011120</b> | <b>Эмульминс</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе животного говяжьего белка. Рекомендуется использовать взамен мясного сырья в производстве всех видов мясных изделий для уплотнения структуры, улучшения органолептических свойств, повышения пищевой ценности готовых продуктов | Животный белок говяжий, уплотнитель (E516), пшеничная клейковина, мальтодекстрин, регулятор кислотности                                | 1 г/100 кг<br>              |
| <b>ESR 012</b>    | <b>Эмолюкс Супер</b><br>Комплексная пищевая добавка для стабилизации жировых эмульсий, а также снижения возможности образования жировых отеков при использовании жирного сырья                                                                                                            | Соевый белок, рисовая мука, соль, загустители E412, E466, эмульгатор E471                                                              | 5–20 г/кг<br>             |
| <b>214001</b>     | <b>СпекоСтаб Дёнер №1</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления рассола, рекомендуется для производства реструктурированных ветчин, а также мясных полуфабрикатов, в том числе типа Дёнер                                                                                      | Соевый белок, гороховое волокно, регуляторы кислотности E450i, E451i, загустители E1422, E415, мальтодекстрин,                         | 1,2–1,5 кг/100 кг<br>     |
| <b>ESR 059</b>    | <b>Равиоли Экселент</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства теста для пельменей, вареников и других продуктов в тесте                                                                                                                                                         | Сыворотка молочная сухая, соевый белок, глютен пшеничный, яичный белок, регуляторы кислотности E262i, E331i, соль, антиокислитель E316 | 1%–1,5% к массе теста<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## КОНСЕРВАНТЫ

Мясные продукты нуждаются в особых мерах безопасности. Линейка продукции SPEKO® значительно снижает рост нежелательных микроорганизмов. Антибактериальный эффект обусловлен мощной способностью к донорству ионов. Присутствие этих ионов создает неблагоприятную среду для роста бактерий. Цитрат натрия, помимо своего антибактериального действия, также важен для антиокислительной защиты, что способствует сохранению цвета во время хранения.

### Преимущества:

- Безопасные продукты
- Стабильная микрофлора
- Долго сохраняющаяся свежесть
- Безупречные сенсорные характеристики

# КОНСЕРВАНТЫ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                      | Состав                                                                   | Дозировка                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 2016</b><br> | <b>Спеко Фреш</b><br>Комплексная пищевая добавка с консервирующим эффектом, предназначена для продления сроков хранения пищевых продуктов. Способствует сохранению свежести, препятствует размножению патогенной микрофлоры                                                   | Антиокислители (E223, E262), регулятор кислотности (E331)                | 2–3 г/кг<br>   |
| <b>212001</b><br>   | <b>Мит Фреш Топ</b><br>Комплексная пищевая добавка с консервирующим эффектом, предназначена для продления сроков хранения мясных продуктов. Способствует сохранению свежести, препятствует размножению патогенной микрофлоры                                                  | Регуляторы кислотности E262 i, E331 iii, соль, антиокислители E316, E300 | 3–5 г/кг<br>  |
| <b>414605</b>                                                                                        | <b>Фреш Премиум ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для сохранения свежести во всех видах мясных продуктов, продлению сроков годности, для обработки всех видов колбасных оболочек против плесени                                                                           | Регуляторы кислотности (E331, E262i), соль, антиокислитель               | 3–6 г/кг<br> |
| <b>212002</b><br> | <b>Спеко Фреш Классик</b><br>Комплексная пищевая добавка с консервантом и регуляторами кислотности для сохранения свежести мясных продуктов. Отлично подходит для удлинения сроков годности полуфабрикатов с содержанием зерновых и бобовых компонентов (соя, пшеница, горох) | Консервант E223, регулятор кислотности E262, стабилизатор E331           | 0,5 г/кг<br> |

\* Не указывается в готовом продукте согласно требованиям п.п. 3 п. 8 ст. 4.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер. Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# КОНСЕРВАНТЫ

| Артикул        | Описание                                                                                                                                                                                                                                                         | Состав                                                                | Дозировка                                                                                         |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 013</b> | <b>Мит Фреш</b><br>Комплексная пищевая добавка с консервирующим эффектом, предназначена для продления сроков хранения мясных продуктов. Способствует сохранению свежести, препятствует размножению патогенной микрофлоры                                         | Регуляторы кислотности E262i, E262ii, E331, соль, антиокислитель E316 | 10–12 г/кг<br> |
| <b>212008</b>  | <b>Мит Фреш Тоталь</b><br>Комплексная пищевая добавка, улучшающая антимикробные и вкусовые качества различных продуктов из мяса и мяса птицы, особенно в сервировочной нарезке. Способствует сохранению свежести, препятствует размножению патогенной микрофлоры | Регуляторы кислотности E262i, E262ii, соль                            | 5 г/кг<br>    |
| <b>212003</b>  | <b>Спеко Фреш плюс</b><br>Комплексная пищевая добавка с консервирующим эффектом, способствует сохранению свежести пищевых продуктов, препятствует размножению патогенной микрофлоры                                                                              | Соль, консерванты: (E200, E211)*                                      | 1–3 г/кг<br> |

\* Не указывается в готовом продукте согласно требованиям п.п. 3 п. 8 ст. 4.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



## ДОБАВКИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Мы постоянно расширяем ассортимент продукции для полуфабрикатов в бренде SPEKO®, где основное внимание уделяется приправам, чтобы придать мясу и мясным продуктам уникальный вкус.

### **Преимущества:**

- Превосходный вкус
- Аппетитный внешний вид
- Оптимизация переработки мяса
- Простота использования

# ДОБАВКИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

| Артикул                                                                                              | Описание                                                                                                                                                                                                                                                 | Состав                                                                                                                                                                                     | Дозировка                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 18032019</b>                                                                                  | <b>Пельмени Оригинальные</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка рекомендуется для производства полуфабрикатов рубленых и в тесте<br><b>Вкусовое направление:</b><br>лук, чеснок, перец чёрный, кориандр                                               | Пряности (лук, чеснок, перец черный, перец душистый, кориандр, тмин), усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, соль, дрожжевой экстракт, мальтодекстрин, экстракты пряностей, ароматизатор | 6–8 г/кг<br>    |
| <b>ESR 070</b><br> | <b>Кавказская</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для производства натуральных рубленых мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец, кориандр, кардамон, чеснок, тмин, укроп, сельдерей, куркума | Пряности (кориандр, кардамон, чеснок, перец чили, тмин, перец душистый, сельдерей), глюкоза, соль, мальтодекстрин, зелень сушеная, экстракты пряностей                                     | 5–7 г/кг<br>   |
| <b>222006</b>                                                                                        | <b>Спеко Шаурма</b><br>Комплексная пищевая добавка для придания вкуса и аромата мясным изделиям                                                                                                                                                          | Соль, глюкоза, пряности (перец, кориандр, чабер, орегано, куркума, лук, сельдерей), усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей                                                    | 6 г/кг<br>    |
| <b>ESR 011116</b>                                                                                    | <b>Паштет с жареным луком № 2</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства паштетов и ливерных колбас. Придает готовому продукту аромат жареного лука и пряностей<br><b>Вкусовое направление:</b><br>жареный лук, перец душистый, перец, гвоздика | Пряности (лук, перец душистый, перец, гвоздика), глюкоза, мальтодекстрин, крахмал кукурузный, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизатор, экстракты пряностей       | 7–10 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

| Артикул           | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                      | Состав                                                                                                                                                                                                               | Дозировка                                                                                         |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 085</b>    | <b>Котлетная</b><br>Пищевая добавка, вкусоароматическая смесь пряностей и экстрактов, рекомендуется для производства различных полуфабрикатов из всех видов мясного сырья<br><b>Вкусовое направление:</b> перец душистый, имбирь, кориандр, паприка                           | Сахар, соль, пряности (перец душистый, имбирь, кориандр, паприка), мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата (Е 621), экстракты пряностей                                                                            | 4–5 г/кг<br>   |
| <b>222007</b>     | <b>Спеко Хинкали</b><br>Смесь пряностей                                                                                                                                                                                                                                       | Пряности (перец чили, тмин, кориандр, чеснок, горчица)                                                                                                                                                               | 6 г/кг<br>    |
| <b>222008</b>     | <b>Пельмени комби</b><br>Комплексная пищевая добавка с пряностями для производства мясных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> перец черный, чеснок, перец душистый                                                                                                        | Пряности (перец черный, чеснок, перец белый, петрушка, перец душистый), стабилизатор (Е450 i), регулятор кислотности (Е451 i), волокно пшеничное, сахароза, усилитель вкуса и аромата Е621, соль, дрожжевой экстракт | 5 г/кг<br>   |
| <b>ESR 050218</b> | <b>Пельмени традиционные</b><br>Комплексная пищевая добавка рекомендуется для производства полуфабрикатов в тесте (пельменей, хинкали, мантов), а также других рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса<br><b>Вкусовое направление:</b> перец черный, лук, кориандр, чеснок | Пряности (перец черный, лук, чеснок, кориандр, имбирь, перец красный, горчичный порошок, лавровый лист), усилитель вкуса и аромата, соль, мальтодекстрин                                                             | 6–8 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

| Артикул | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Состав                                                                                                                                                                                                    | Дозировка                                                                                         |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8102015 | <b>Смесь для котлет ER</b><br>Комплексная пищевая добавка для производства всех видов рубленых полуфабрикатов<br><b>Вкусовое направление:</b><br>чеснок, паприка, кориандр, тмин                                                                                                               | Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, пряности (лук, чеснок), мальтодекстрин, экстракты пряностей                                                                            | 4–6 г/кг<br>   |
| 222005  | <b>Смесь гриль красная</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе усилителя вкуса с пряностями и экстрактами пряностей для придания оригинального цвета и вкуса мясным изделиям<br><b>Вкусовое направление:</b><br>паприка, тмин, перец черный                                               | Усилитель вкуса и аромата, пряности (паприка, тмин, перец черный, перец чили, лук, кориандр), соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей (паприка, перец)                                                  | 10 г/кг<br>   |
| 227001  | <b>Смесь Летняя</b><br>Комплексная пищевая добавка, вкусоароматическая смесь пряностей и экстрактов, рекомендуется для производства различных полуфабрикатов из всех видов мясного сырья для придания цвета и вкуса<br><b>Вкусовое направление:</b><br>перец черный, паприка, перец белый, лук | Соль, пряности (перец черный, паприка, перец белый, лук), усилитель вкуса и аромата, сахар, экстракты пряностей, ароматизатор                                                                             | 4–5 г/кг<br> |
| 204002  | <b>Домашняя</b><br>Комплексная пищевая добавка со специями для производства вареных и копченых колбасных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b><br>чеснок, перец                                                                                                                              | Пряности (чеснок, имбирь, перец черный, перец белый), усилитель вкуса и аромата E621, соль, глюкоза, антиокислитель E301, регулятор кислотности E575, гидролизат растительного белка, экстракты пряностей | 4–6 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ДОБАВКИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

| Артикул           | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                             | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Дозировка |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ESR 271020</b> | <b>Смесь Мергез</b><br>Комплексная пищевая добавка на основе пряностей, овощей и экстрактов пряностей с красителем из сока красной свеклы для придания оригинального цвета и вкуса мясным изделиям<br><b>Вкусовое направление:</b><br>паприка, перец черный, чеснок, лук, перец чили | Смесь пряностей, овощей и сушеных трав (паприка, перец черный, чеснок, перец чили, лук, орегано, имбирь, мускатный орех, кумин, перец душистый, кориандр, кардамон, корица), краситель красный свекольный E162, глюкоза, экстракты пряностей (паприки, мациса), усилитель вкуса и аромата | 30 г/кг   |
| <b>ESR 084</b>    | <b>Гурметта</b><br>Вкусоароматическая пищевая добавка с усилителем вкуса, пряными травами, овощами и экстрактами пряностей для производства различных мясных продуктов<br><b>Вкусовое направление:</b><br>лук, перец черный, сельдерей, куркума                                      | Соль, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, мальтодекстрин, овощи и пряные травы (морковь, лук, петрушка, сельдерей, куркума), дрожжевой экстракт, экстракты пряностей                                                                                                                 | 8–10 г/кг |





# КРАСИТЕЛИ

Красители SPEKO® эффективны и универсальны. Они придают мясным продуктам особенно свежий и привлекательный вид; жареным мясным блюдам – приятный золотисто-коричневый оттенок.

## Преимущества:

- Идеально подходят для всех видов мясных продуктов
- Стабильный цвет при термической обработке
- Простота в использовании
- Низкая дозировка

# КРАСИТЕЛИ

| Артикул         | Описание                                                                                                                                                                      | Состав                                                                                                      | Дозировка                                                                                            |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>901601 К</b> | <b>Рози Колор ER</b><br>Комплексная пищевая добавка — пищевой краситель для колбасных изделий. Рекомендуется использовать в производстве всех видов колбасных изделий         | Декстроза, кармин E120                                                                                      | 0,5–2,0 г/кг<br>  |
| <b>902602 К</b> | <b>Рози Колор Специаль ER</b><br>Комплексная пищевая добавка — пищевой краситель для производства полукопченых и вареных (кроме сосисок и сарделек) колбасных изделий         | Декстроза, краситель (E124), краситель натуральный (E120)                                                   | 0,5–0,7 г/кг<br> |
| <b>221001</b>   | <b>Рэд Натураль</b><br>Комплексная пищевая добавка для стабилизации цвета всех видов колбасных изделий. Особенно рекомендуется использовать при ускоренном цикле изготовления | Глюкоза, антиокислитель E300                                                                                | 1,0 г/кг<br>    |
| <b>110521</b>   | <b>РЭД ПФ</b><br>Комплексная пищевая добавка — краситель на основе гемоглобина (альбумина) для придания интенсивного цвета при производстве рубленых полуфабрикатов           | Альбумин (гемоглобин) говяжий, регуляторы кислотности E331, E575, E451i, глюкоза, соль, антиокислитель E316 | 10 г/кг<br>     |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.



# ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Вкусоароматические добавки SPEKO® идеально подходят для любой области мясопереработки, подчеркивая натуральный вкус и аромат мясных продуктов.

## Преимущества:

- Усиливают характерный вкус мясных продуктов
- Равномерный объем вкуса
- Повышают качество продукции
- Простота в использовании
- Низкая дозировка

# ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул        | Описание                                                                                                                                                                                                                                 | Состав                                                                                                                  | Дозировка |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ESR 019</b> | <b>Мит Флейвор</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для формирования и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий. Придает изделиям натуральный мясной вкус, нивелирует посторонние привкусы в рецептурах с заменами сырья | Глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, ароматизаторы                                              | 2–4 г/кг  |
| <b>ESR 210</b> | <b>МДМ Маскиратор</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка, нивелирующая специфические привкусы МДМ, жировых эмульсий в готовых колбасных изделиях                                                                                      | Мальтодекстрин, регуляторы кислотности E331, E330, дрожжевой экстракт, глюкоза, сыворотка молочная, экстракты пряностей | 3–5 г/кг  |
| <b>ESR 043</b> | <b>Аромат Копчёного мяса</b><br>Комплексная пищевая добавка для придания и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий                                                                                                           | Крахмал кукурузный, соль, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы                                        | 2–5 г/кг  |
| <b>ESR 042</b> | <b>Раухвюрцер</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для придания продукту аромата и вкуса копчения<br><b>Вкусовое направление:</b><br>дым, копчения                                                                                  | Соль, мальтодекстрин, ароматизаторы, усилитель вкуса и аромата E621, стабилизатор E450, коптильный ароматизатор         | 1–3 г/кг  |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул         | Описание                                                                                                                                                                           | Состав                                                                                                                                     | Дозировка                                                                                           |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ESR 1210</b> | <b>Аромат говядины</b><br>Комплексная пищевая добавка для формирования вкуса и аромата говядины во всех видах мясных изделий                                                       | Соль, ароматизатор (аромат говядины), усилитель вкуса и аромата E621                                                                       | 2 – 5 г/кг<br>   |
| <b>605810 Н</b> | <b>Аромат Мяса Пикантный ER</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для придания продукту аромата и вкуса копчения<br><b>Вкусовое направление:</b><br>копченое мясо (бекон), дым | Соль, мальтодекстрин, ароматизатор, коптильный ароматизатор, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, усилитель вкуса и аромата E621 | 1 – 3 г/кг<br>  |
| <b>224001</b>   | <b>Миксминс</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для формирования и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий                                                       | Глюкозный сироп, усилитель вкуса и аромата (E621), соль                                                                                    | 1 г/кг<br>     |
| <b>EU 041</b>   | <b>Аромат сельдерея</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для придания аромата и вкуса всем видам продуктов из мяса и мяса птицы                                               | Мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, экстракт сельдерея                                                          | 1 – 2 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул | Описание                                                                                                                                                                                                                               | Состав                                                                                       | Дозировка  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 227009  | <b>Смесь мускатная</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для придания и усиления вкуса мускатного ореха                                                                                                                            | Глюкоза, соль, экстракты пряностей                                                           | 0,5–1 г/кг |
| 224002  | <b>СМАК</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для формирования и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий                                                                                                               | Усилитель вкуса и аромата, глюкоза, ароматизатор, дрожжевой экстракт                         | 2–3 г/кг   |
| 227015  | <b>Аромат Говядины ТР</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для производства мясных изделий<br><b>Вкусовое направление:</b> мясное, говядина                                                                                       | Соль, усилитель вкуса и аромата Е621, ароматизатор                                           | 2–5 г/кг   |
| 222002  | <b>Спеко Альфа</b><br>Комплексная пищевая добавка с пряностями и пряными экстрактами для производства мясных изделий. Придает насыщенный аромат чеснока и перца готовому продукту<br><b>Вкусовое направление:</b> чеснок, перец острый | Пряности (чеснок, кардамон), соль, мука пшеничная, крахмал картофельный, экстракты пряностей | 1–3 г/кг   |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул           | Описание                                                                                                                                                                | Состав                                                                                                                       | Дозировка                                                                                           |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EU 040</b>     | <b>Аромат дыма R</b><br>Комплексная пищевая добавка для придания аромата и вкуса копчения всем видам продуктов из мяса и мяса птицы, а также соусам и супам             | Соль, усилитель вкуса и аромата E621, мальтодекстрин, стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, коптильный ароматизатор | 1 – 2 г/кг<br>   |
| <b>ESR 170219</b> | <b>Инди Арома</b><br>Комплексная пищевая добавка для придания и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий.<br><b>Вкусовое направление:</b> жареное мясо       | Усилитель вкуса и аромата E621, соль, дрожжевой экстракт, ароматизаторы                                                      | 1 – 2 г/кг<br>  |
| <b>227006</b>     | <b>Спеко Биф</b><br>Комплексная пищевая добавка для формирования вкуса и аромата говядины во всех видах мясных изделий                                                  | Соль, усилитель вкуса и аромата (E621), ароматизаторы                                                                        | 2 – 5 г/кг<br> |
| <b>224003</b>     | <b>Спеко Ренталь</b><br>Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для формирования и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий, а также соусов и салатов | Дрожжевой экстракт, соль, лактоза, усилитель вкуса и аромата                                                                 | 5 г/кг<br>     |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

| Артикул                                                                                       | Описание                                                                                                                                                                  | Состав                                                                       | Дозировка                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 227007<br>   | <b>Аромат птицы</b><br>Комплексная пищевая добавка для придания вкуса и аромата птицы при производстве пищевых продуктов<br><b>Вкусовое направление:</b><br>мясное, птица | Соль, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор                           | 2 – 5 г/кг<br>   |
| 227011<br>  | <b>Аромат свинины</b><br>Комплексная пищевая добавка для формирования и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий                                               | Соль, усилитель вкуса и аромата, глюкоза, ароматизатор                       | 5 г/кг<br>      |
| 227005<br> | <b>Арома Мясо</b><br>Комплексная пищевая добавка для формирования и усиления мясного вкуса во всех видах мясных изделий                                                   | Усилители вкуса и аромата, соль, глюкоза, дрожжевые экстракты, ароматизаторы | 2 – 5 г/кг<br> |



## МАРИНАДЫ

Маринады SPEKO® — решение для тех, кто хочет получить вкусный и оригинальный продукт. Разработанная по немецким технологиям линейка SPEKO® придаёт мясу интенсивный вкус и насыщенный аромат. Наши маринады можно использовать как в сухом виде (в качестве специй для купатов и колбасок для жарки), так и в жидком. Смеси подходят для рубленых и кусковых полуфабрикатов из свинины, говядины и мяса птицы.

### Преимущества:

- Насыщенный вкус
- Аппетитный внешний вид
- Оптимизация переработки мяса
- Простота в обращении
- Высокая доходность

# МАРИНАДЫ

| Артикул       | Описание                                                                                                                                 | Состав                                                                                                                                                                                                                                                                              | Дозировка                                                                                                                   |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>229007</b> | <b>Маринад Барбекю</b><br>Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для придания вкуса и аромата рубленым и кусковым полуфабрикатам | Соль, пряности и овощи (томатный порошок, петрушка, лук, перец черный и чили, чеснок, гвоздика, корица), сахароза, ароматизатор коптильный, усилитель вкуса и аромата, регуляторы кислотности                                                                                       | 30–35 г/кг курицы<br>50 г/кг свинины<br> |
| <b>229005</b> | <b>Маринад Гуляш</b><br>Комплексная пищевая добавка — сухая смесь для приготовления жидкого маринада                                     | Овощи, пряности и пряные травы (лук, паприка красная, томатный порошок, перец белый, майоран, тмин, перец чили, лавровый лист), соль, загустители (E1422, E415, E412), глюкоза, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата (E621), экстракты пряностей, ароматизатор | 100–150 г/кг мясного сырья<br>          |
| <b>229002</b> | <b>Маринад Мексика</b><br>Пищевая вкусоароматическая добавка для производства мясных изделий                                             | Овощи и пряности (паприка красная, лук, томатный порошок и хлопья, перец черный, чеснок, кориандр, перец чили), соль, загустители (E1422, E415, E412), глюкоза, ароматизатор                                                                                                        | 100–150 г/кг<br>                       |
| <b>229009</b> | <b>Маринад Нежный</b><br>Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для придания вкуса и аромата рубленым и кусковым полуфабрикатам  | Соль, сахароза, пряности и овощи (лук, перец черный и белый, паприка зеленая, петрушка, горчица-зерна), регуляторы кислотности (E500ii, E262i), гидролизат растительного белка, загуститель E415                                                                                    | 30–35 г/кг<br>                         |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# МАРИНАДЫ

| Артикул       | Описание                                                                                                                                     | Состав                                                                                                                                                                                                                                                    | Дозировка                                                                                             |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>229003</b> | <b>Маринад Огненный</b><br>Комплексная пищевая добавка – сухая смесь для приготовления жидкого маринада                                      | Овощи, пряности и пряные травы (томатный порошок, перец душистый, паприка красная и зеленая, чеснок, лук-порей, орегано, базилик, кориандр, перец черный), соль, загустители (E1422, E415, E412), глюкоза, усилитель вкуса и аромата, экстракты пряностей | 100–150 г/кг<br>   |
| <b>229001</b> | <b>Маринад Пикантная Горчица</b><br>Комплексная пищевая добавка – сухая смесь для приготовления жидкого маринада                             | Соль, горчичный порошок, глюкоза, загустители (E1422, E415, E412), сахароза, ароматизатор, усилитель вкуса и аромата (E621), пряности (перец, куркума, лавровый лист), экстракты пряностей                                                                | 100–150 г/кг<br> |
| <b>229006</b> | <b>Маринад Пряный Микс</b><br>Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для придания вкуса и аромата рубленым и кусковым полуфабрикатам | Соль, пряности (перец чили, паприка красная и зеленая, перец черный), сахароза, усилитель вкуса и аромата регуляторы кислотности (E500 ii, E262i), ароматизатор                                                                                           | 30–35 г/кг<br>   |
| <b>229004</b> | <b>Маринад Травяной сад</b><br>Комплексная пищевая добавка – сухая смесь для приготовления жидкого маринада                                  | Овощи и пряности (лук, чеснок, перец черный, петрушка, паприка зеленая, перец белый, куркума, лавровый лист), соль, загустители (E1422, E415, E412), глюкоза, гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата                                   | 100–150 г/кг<br> |

! Вся информация в каталоге носит ознакомительный характер.  
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# МАРИНАДЫ

| Артикул       | Описание                                                                                                                                                                  | Состав                                                                                                                                                                                                                   | Дозировка                                                                                            |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>229008</b> | <b>Маринад Чили Мёд</b><br>Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для придания вкуса и аромата рубленным и кусковым полуфабрикатам                                | Соль, пряности (перец чили, лук, куркума), сахароза, усилитель вкуса и аромата E621, регуляторы кислотности (E500ii, E262i, E300), ароматизатор                                                                          | 30–35 г/кг<br>    |
| <b>229010</b> | <b>Маринад Шашлычный</b><br>Комплексная пищевая добавка для приготовления жидкого маринада. Рекомендуется использовать для придания цвета, вкуса и аромата полуфабрикатам | Соль, пряности и овощи (лук, перец черный, паприка красная), сахароза, регуляторы кислотности (E262ii, E500i*), усилитель вкуса и аромата E621, гидролизат растительного белка (соевый), загуститель E415*, ароматизатор | 100–150 г/кг<br> |

**Мы приглашаем к сотрудничеству региональные компании.**

Продукция SPEKO® сочетает в себе высокий уровень стабильного качества, индивидуальные решения, конкурентные цены и кратчайшие сроки изготовления.

Гарантируем бесперебойные поставки, выгодные условия закупки, различные бонусные программы, а также предоставляем комплексное сопровождение по всем вопросам.

## **НАШИ КОНТАКТЫ:**

**Телефон:** +7 495 137 53 17

**Почта:** sales@van-hees.ru

Следите за нашими новостями  
в группе **Телеграмм** [t.me/vanheesrus](https://t.me/vanheesrus)  
и на **сайте** [vhrus.ru](https://vhrus.ru)



# НАШИ ДИЛЕРЫ



Благодаря широкой дилерской сети на территории России и стран Таможенного Союза (ЕАЭС), мы растем и развиваемся с нашими Партнерами.



## ДЛЯ ЗАМЕТОК





ООО «ВАН ХЕЕС РУС» · Адрес завода и офиса: 141432, Московская обл., г. Химки, квартал Клязьма, 16, стр. 1 · Тел. +7(495)137-53-17 · [sales@van-hees.ru](mailto:sales@van-hees.ru) · [vhrus.ru](http://vhrus.ru)