

ПРАЙС-ЛИСТ комплексные смеси						
№	Наименование	Артикул	Описание	Назначение	Дозировка	Комментарии
Фосфатные смеси						
	Микспро Ф- фосфат	40-010	E450, E451	Средство для куттерования	3 г/кг	
	смесь Фосфат-Б	40-015	E450	Средство для куттерования	3 г/кг	
	Олмикспро Фос	40-018	Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451 антиокислитель E316, зауститель E412	Средство для куттерования	3 г/кг	

Трансглутаминаза						
	Микспро ТГ 100	45-011	трансглутаминаза активность 100 ед			
	Микспро ТГ 200	45-012	трансглутаминаза активность 200 ед			

Функциональные смеси для колбас, эмульгаторы, стабилизаторы						
	Микспро аспик		Смесь на основе пищевого говяжьего желатина с пряностями.	Для производства продуктов в желе, зельца из всех видов мясного сырья	15 кг/100 литров горячей воды	Цена в евро
	Олмикспро комби	40-101	Заустители E 407, E 412, E425, E 466, декстроза.	Зауститель, эмульгатор для продуктов среднего и эконом класса	0,5-1 кг на 100 кг фарша. Гидратация до 1:40 Приготовление жировых эмульсий до 1:40:40	Хит!
	Микспролеу супер	40-103	Заустители E407, E412, E425, пшеничный белок, клецчатка, декстроза	Уплотняет структуру, уменьшает вероятность брака	1г/кг фарша	
	Микспро ремакс Арт.2001	0-212, 30-2	Зауститель E401, эмульгатор E 516, регулятор кислотности E 450, декстроза	Искусственный шпик, мясные гранулы, уплотняет колбасы по типу трансглутаминазы	Искусственный шпик 1:10:20, эмульгатор 1:15	Хит! (цена может меняться)
	Микспро ремакс А Арт.2001		Зауститель E401, эмульгатор E 516, регулятор кислотности E 450, декстроза	Искусственный шпик, мясные гранулы, уплотняет колбасы по типу трансглутаминазы		(цена может меняться)
	Микспро ремакс Арт.2004	40-104	Животный белок, зауститель E401, эмульгатор E 516, регулятор кислотности E450, декстроза, белок соевый, белок животный, эмульгатор E48, заустители (E407a, E412, E425), стабилизаторы (E450, E452), регуляторы кислотности (E451, E508, E509, соль)	Термостабильные мясные гранулы холодным способом	Гранулы 1:8	Хит!
	Эмульмикспро	40-106	Животный белок, зауститель E401, эмульгатор E 516, регулятор кислотности E450, декстроза, белок соевый, белок животный, эмульгатор E48, заустители (E407a, E412, E425), стабилизаторы (E450, E452), регуляторы кислотности (E451, E508, E509, соль)	Эмульгатор для вареных и п/к колбас	Гидратация до 1:15; 1:20:20 эмульсия, 1% - уплотнение пк колбас	
	Микспроплюс	30-513	Смесь на основе свиного белка	Вареные, пк колбасы. Замена мясного сырья. Свиной белок	До 2%	
	Микспро оптим		Смесь на основе свиного белка, плазмы крови	Замена мясного сырья, уплотнение колбас, увеличение плотности при повторном замораживании	До 2%	
	Митпро ремакс Биф		Говяжий белок (порошок)	Для производства любых мясных изделий	До 2%	
	Ремаксгель	40-110	Смесь на основе животного белка и цитратов, E575	Уплотнение вареных колбас.	Гидратация 1:8	
	Оптимикс про Арт.30411	30-411	Растительный белок, пищевые волокна, заустители: E 407, E412, E415	Вареные, пк колбасы. Замена мясного сырья.	Гидратация 1:8; 2 г/кг	
	Супермикспро	40-115	Животный белок, пшеничный клецчатка, стабилизаторы (E450, E407, E415, E425, E425, эмульгатор E508, регулятор кислотности E451, антиокислитель	Очень большой выход соиссок	5 г/кг	

Каррагинаны						
	Микспрогель 701	20-220	Каррагинан E407, конканавая камедь E425, хлорид калия E508, мальтодекстрин	Смесь рафинированных каррагинанов для мясных консервов. Подходит для использования в рассольных препаратах как стабилизатор и пенообразователь. Для уплотнения колбас.	2-10 г/кг готового продукта	
	Микспрогель 701	20-225	Каррагинан E407, конканавая камедь E425, хлорид калия E508, мальтодекстрин	Смесь рафинированных каррагинанов для мясных консервов. Подходит для использования в рассольных препаратах как стабилизатор и пенообразователь. Для уплотнения колбас.	2-10 г/кг готового продукта	Хит!
	Микспрогель 20		Каррагинан E407, конканавая камедь E425, хлорид калия E508, мальтодекстрин	Рафинированный каррагинан, универсальный, с повышенным влаговязыванием.	2-10 г/кг готового продукта	
	Микспрогель 80		Каррагинан рафинированный E407, хлорид калия E508	Рафинированный универсальный каррагинан, с повышенной вязкостью и эластичностью геля.	2-10 г/кг готового продукта	
	МикспроМ100C арт.1011		Каррагинан E407, конканавая камедь E425, хлорид калия E508	Рафинированный каррагинан, универсальный, с повышенным влаговязыванием.	2-10 г/кг готового продукта	

Молочные белки и смеси на их основе						
	Молочно-белковая смесь	30-801	Молочный белок, e401, e412	Для всех видов колбас	Гидратация 1:8; 0,5-3 г/кг	
	Министро БМК10	30-802	Молочный альбумин	Для всех видов колбас	Гидратация 1:10; 1-2 г/кг	
	Министро КС 1021	30-803	Молочный альбумин, яичный альбумин, ферми препарат	Для всех видов колбас	Гидратация 1:5; 1-4 г/кг	
	Микспролак	30-804	Смесь на основе молочного белка с ферментным препаратом.	Для всех видов колбас	2 г/кг	
	Министролак	30-805	Смесь молочных белков	Для колбас высшего сорта	Гидратация 1:8; 3 г/кг	

Препараты для шприцевания птицы/охлажденного мяса						
	Министро М 10А арт.1001	10-901	Клецчатка пшеничная, стабилизаторы E450, E451, E415, антиокислитель E316, соль	Шприцевание на 30%	2-3 кг/100 литров рассола	
	Министро КК	10-903	Стабилизаторы E450, E451, E415, антиокислитель E 316, соль, мальтодекстрин	Шприцевание на 30%	3 кг/100 литров рассола	
	Министро М 10 арт.1002	10-208	e450, e425, e451, крахмал	Иньектирование 30%	3,5кг/100л	
	Министро КУ 3002	10-209	e31, ферментный препарат	Для шавермы; иньектирование до 30%	2кг/100л	Хит

Рассолы для деликатесной продукции						
	Олмикспро 70	10-201	Стабилизаторы E450, E425, животный белок, регулятор кислотности E451, зауститель E407, эмульгатор E508, антиокислитель E316, усилитель аромата E621, эмульгатор, декстроза	Иньектирование 100%	5кг/100л	
	Олмикспро 50	10-202	E450, E451, E407, E415, E425, декстроза.	Иньектирование 60%	8кг/100л	
	Микспро Инъект	10-322	Растительный протеин, зауститель E407, стабилизаторы E451, E450, животный протеин свиной, крахмал, растительные волокна, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, экстракты приправ/ароматизаторы, декстроза	Иньектирование 80-100%	6кг/100л	
	Микспро Инъект Люкс	10-204	Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, животный белок, зауститель E407, стабилизатор E415, антиокислитель E316, E300, усилитель аромата E621, декстроза, соль	Иньектирование 100%	5кг/100л	
	Микспро деликатес супер	10-206	Стабилизатор E450, животный белок, крахмал, регулятор кислотности E451, антиокислитель E316, зауститель E425, E407, декстроза	Для ветчин до 180%	5кг/100л	
	Супер олмикспро 20	10-340	Стабилизатор E 401 (пшеничный), эмульгатор E 500 (карбонат натрия), антиокислитель E 333 (цитрат натрия), E 262 (ацетат натрия), соль	Для полуфабрикатов, шашлыка	1,5 кг/100литров (компонент1)	
	Супер олмикспро	10-341	Эмульгатор E 509 (хлорид кальция), антиокислитель E 300 (аскорбиновая кислота)	Для полуфабрикатов, шашлыка	2 кг/100литров (компонент2)	

Консерванты						
	Министробант Есо Супер	60-005	Экстракты специй и приправ	Консервант	5-7 г/кг	
	Министробант Эко	60-007	Антиокислители (E331, E301), стабилизатор (E450), антиокислитель (E551), ферментный препарат (аскорбиновая кислота)	Консервант	5-6 г/кг	
	Министробант 100	60-009	Цитрат натрия, ацетат натрия, глюконоральтатон, аскорбиновая кислота, соль, декстроза	Консервант	0,3-0,5% от массы фарша, раствор 10% для	
	Ремакс бант	60-010	Регулятор кислотности E575, консервант E234, мальтодекстрин.	Консервант	1-1,5 г/кг	
	Министро Бант 52	60-012	Нитрит E284, ГДП E575, соль поваренная	Консервант	2-3 г на 1 кг продукта, 10-15% для обработки поверхности	
	Министро бант 2	60-201	Лытат кальция E327, цитрат натрия E 331, ацетат натрия E262 поваренная соль, лимонная кислота E 260	Консервант	2-4 г/кг	Продается в Казахстане. Отлично работает!
	Экофреш (индий)	60-014	Растительные растительные волокна, вода, аскорбиновая кислота	Консервант	1-1,5 г/кг	

Функциональные смеси для полуфабрикатов						
	Министро М5	70-103	Пшеничный белок, яичный белок, животный белок (говяжий), зауститель E412.	Уменьшение запявания фарша при формовке, стабилизация фарша	1-2 г/кг	Хит
	Оптимикс про	70-105	Смесь на основе молочного альбумина, яичного белка, регулятор кислотности E500	Для рубленых полуфабрикатов, сокращение потери при термообработке	1-2 г/кг	
	Министро Ремакс Арт.2005	70-110	Эмульгатор E485, клецчатка пшеничная, зауститель E3414, регулятор кислотности E500, усилитель вкуса E378	Для пельменей, котлет для плотности при термообработке	3 г/кг; БЖЭ 1:2:7	
	Молмикспро гель	30-115	Молочный белок, свиной белок, E451	Для рубленых полуфабрикатов	1-2, гидратация 1:10	
	Министро ремакс 5003	70-120	Белок соевый, белок животный, зауститель E407a, E412, E425, стабилизаторы E450, E451, антиокислитель E300, усилитель вкуса E621, соль	Уплотнение комочка в пельменях с бульоном	2-3 г/кг	Хит

Микспро аромат говядины плюс	50-311	Декстроза, усилитель вкуса E621, соль, аромат говядины	Усиленный аромат говядины	2-5г/кг	
Микспро аромат свинины плюс	50-302	Декстроза, усилитель вкуса E621, соль, аромат свинины	Аромат свинины, подходит на средние и продукты с большими заменами	3-5 г/кг	
Микспро аромат мяса плюс	50-305	Специи, экстракты и ароматизаторы (олигосахарид, горчица), крахмал, регулятор кислотности E282	Устраняет привкус осалики, для продуктов с МДМ	3-5 г/кг	
Аромат говядины со сливками	50-307	Соль, декстроза, усилитель вкуса E621, аромат говядины, аромат сливок, крахмал	Классический аромат говядины, с легкой сливочной нотой	3-5 г/кг	
Сливочная	50-308	Соль, декстроза, усилитель вкуса E621, аромат сливок, аромат сливочного масла, крахмал	Близгородный аромат сливок "без кондита рисково привкуса". Маскирует замену мясного сырья.	1-3 г/кг	Хит!
Куринный аромат	50-311	Декстроза, аромат курицы, соль, поваренная, усилитель вкуса и аромата E 621.	Аромат курицы	3-5 г/кг	

Вкусо-ароматические смеси для рубленых полуфабрикатов					
Пельменная комби	50-201	Соль, декстроза, усилитель вкуса E621, стабилизатор E450, чеснок, черный перец, лук, мускатный орех, паприка	Смесь с ароматом чеснока. СУПЕР ВКУС!	5 г/кг	
Пельмени Уральские	50-205	Черный, белый перец, чеснок	Смесь специй для полуфабрикатов	8 г/кг	
Финская	50-207	Чеснок, лук, черный перец, белый перец, e621	Смесь специй для полуфабрикатов	6-8 г/кг	
Котлеты русские	50-209	Чеснок, кориандр, черный перец, e621	Смесь специй для полуфабрикатов	6-8 г/кг	

Вкусо-ароматические смеси для колбас					
Финский сервелат	50-101	Фосфатная смесь для пк колбас	Большие замены мясного сырья	8 г/кг	
Сервелат кремлевский	50-105	Фосфатная смесь для пк колбас	Средние замены мясного сырья	8 г/кг	
Сервелат московский	50-109	Фосфатная смесь для пк колбас	Средние замены мясного сырья	8 г/кг	
Микспро сосиски молочные комби	50-112	Фосфатная смесь для вар колбас/сосисок	Большие и средние замены мясного сырья	8 г/кг	
Микспро докторская комби	50-115	Фосфатная смесь для вар колбас/сосисок	Большие и средние замены мясного сырья	8 г/кг	

Маринады					
Для шашлыка	80-101	Соль, усилитель вкуса (E621), чеснок порошок, семена горчицы, семена кориандра целые, черный душистый перец дробленый, петрушка сушеная, адипат натрия (E302), молотый натуральный специи: черный перец, кориандр, чеснок, регулятор кислотности Ассеновая кислота (E330), растительное масло.	Маринад для мяса и птицы - Классический шашлык	2-3%	
Маринад Тоскания	80-103	Регуляторы кислотности (E330), антислеживатель (E300) усилитель вкуса (E621), заливка (E463), сахар, соль, черные специи и экстракты (паприка, красный кориандр, черный перец, чеснок, фенхель, укроп).	Маринад для мяса и птицы - Пикантная смесь цвет оранжевый	2-3%	
Деревенский маринад	80-105	Молочно-яировой концентрат усилитель вкуса (E621), молочная кислота (E330), адипат натрия (E302), заливка (E463), соль и семена горчицы порошком, листья базилика и петрушки, соль, укроп, майонез.	Маринад для мяса и птицы - Кефирный маринад	2-3%	
Маринад «Барбекю»	80-107	Стабилизатор (E408), регулятор кислотности (E330, E402), усилитель вкуса (E621), мускатный (E412, E485), консерванты (E282, E202), крахмал, сахар, соль, натуральные специи и экстракты (томат, чеснок, паприка, красный, кориандр, чеснок, перец черный, петрушка, горчица).	Маринад для мяса и птицы - Маринад Барбекю	2-3%	
Маринад Шашлычный	80-110	Соль, усилитель вкуса (E621), порошок чеснока, черный душистый перец, паприка, кориандр, петрушка, семена горчицы, адипат натрия, м. в. толуолсульфат, гуаровая камедь.	Маринад для мяса и птицы - Светло оранжевый	2-3%	
Маринад чесночный	80-112	Стабилизатор (E408), регулятор кислотности (E330, E402), усилитель вкуса (E621), мускатный (E412, E485), консерванты (E282, E202), крахмал, сахар, соль, натуральные специи и экстракты (чеснок, перец, черный, кориандр, петрушка).	Маринад для мяса и птицы - Светло-бежевый	2-3%	
Маринад «Скандинавия»	80-109	Сахар, соль, усилитель вкуса (E621), крахмал картофельный, порошок чеснока, регулятор кислотности молочная кислота (E330), укроп, листья базилика, натуральные молотые специи: красный перец, паприка, кориандр, семена горчицы и брусники, натуральные красители.	Маринад для мяса и птицы - Ярко красный маринад с северными ягодами	2-3%	

Майонезы					
Микспромстаб 80		Желток яичный ферментированный, модифицированный крахмал E1414, гуаровая камедь E412, декстроза, ароматизатор, краситель E160a	Майонез 55%	3%	
Микспромстаб 60		Желток яичный ферментированный, гуаровая камедь E412, декстроза, ароматизатор, краситель E160a	Майонез 67%	1,5%	
Микспромстаб 30		E412	Майонезный соус легкий (25%)	4,8%	цена по запросу