

Моноингредиенты

Наименование	Назначение	Фасовка, кг
Гуаровая камедь (5500-6000 CPS) E412, Индия	Загуститель, гелеобразователь	25
Камедь рожкового дерева E410, Италия	Загуститель, гелеобразователь	25
Камедь кассии E427, Индия	Загуститель, гелеобразователь	25
Камедь карраи E 416, Индия	Загуститель, гелеобразователь	25
Каррагинан полурафинированный E407a (не стандартизированный), Китай	Загуститель, желирующий агент	25
Каррагинан рафинированный E407 (для консервной промышленности), Китай	Загуститель, желирующий агент	25
Калий хлористый (пищевой), Германия	Стабилизатор, заменитель соли	25
Гуммиарабик 396 i, Сенегал, Alland & Robert, Франция		25
Гуммиарабик 381, Сиял, Alland & Robert, Франция		25
Гуммиарабик Акация Фибра, Сиял, Alland & Robert, Франция		25

Сушеные овощи

Лук сушеный, Индия	Натуральный сушеный лук, 3-5 мм	20
Лук сушеный, Индия	Натуральный сушеный лук, полукольца	14

Воск для покрытия овощей и фруктов

FRUIT WAX M	Защитная съедобная эмульсия для покрытия фруктов и овощей, таких как манго, персиков, яблок, помидоров, огурцов, болгарского перца. Придает блеск и улучшает эстетический вид фруктов, защищает поверхность, повышает коммерческую ценность. Состав: вода, шеллак, пчелиный воск, карнаубский воск, сорбат калия.	канистры 10 кг, 20 кг
FRUIT WAX O	Защитная съедобная эмульсия для покрытия цитрусовых фруктов-апельсинов, грейпфрутов, лимонов. Придает блеск и улучшает эстетический вид, защищает поверхность плода и повышает коммерческую ценность. Состав: вода, шеллак, пчелиный воск, сорбат калия.	канистры 10 кг, 20 кг

Дрожжевые экстракты

Ohly Base 19, Ohly, Германия	Усилитель вкуса, содержание соли 19%	25
Ohly Base 38, Ohly, Германия	Усилитель вкуса, содержание соли 38%	25

Имитационный шпиг

Маталгин , AGI, Франция	Сухая смесь для производства масложировой эмульсии, имитационного шпига, склеивание кусочков мяса (нагетсы)	25
-------------------------	---	----

Глазирователи

Пчелиный воск BC SSB DIVIDE, Германия	Предотвращает слипание жевательного мармелада, жевательных резинок и лакричных продуктов.	канистры 9, 25 кг
Смесь пчелиного и карнаубского воска BC2, SSB DIVIDE, Германия	Предотвращает слипание жевательного мармелада, жевательных резинок и лакричных продуктов.	канистры 10, 25 кг
Карнаубский воск CC, SSB DIVIDE , Германия	Предотвращает слипание жевательного мармелада, жевательных резинок и лакричных продуктов. Предназначается для очень мягких жевачек и мармелада, изготовленного из каррагинана, крахмала, пектина или желатина.	канистры 9, 25 кг
Глазирователь, антислипающий агент CH, SSB DIVIDE, Германия	Предотвращает слипание ириса (типа тоффи) и карамели. Показывает хорошие пленкообразующие и смачивающие свойства.	канистры 9, 25 кг
Глазирователь C1, SSB POLISHO , Германия	Глазирователь на основе гуммиарабика, сиропа глюкозы, растительного масла. Предназначен для для полирования шоколадных и йогуртовых шариков. Создает превосходный блеск.	канистры 10, 20 кг
Глазирователь H, SSB POLISHO , Германия	Глазирователь на основе сиропа глюкозы, растительного масла и эфира уксусной кислоты. Предназначен для для полирования шоколадных и йогуртовых шариков. Создает превосходный блеск. Этот раствор применяется в продуктах с повышенной влажностью.	канистры 10, 20 кг
Глазирователь Эмульсифайн 100, Россия	Глазирователь для дражке, покрытого шоколадом. Дает превосходный полирующий эффект.	10
Глазирователь Эмульсифайн 1000, Россия	Готовый к использованию закрепитель блеска, который наносят на кондитерские изделия из полированного шоколада или покрытого сахаром драже для закрепление блеска.	10
Закрепитель блеска C2 LS IPA, SSB SPLENDID, Германия	Дисперсия шеллака и растительного масла. Придает блеск и предотвращает слипание сладостей, марципана, и запечатывает поверхность продукта. Подходит как для белого и молочного шоколада так и для других продуктов светлого цвета.	канистры 9, 25 кг
Карнаубский воск , Бразилия	сухой порошок (пудра)	25

Функциональные смеси , Локас, Россия

Функциональные смеси для мясной и рыбной промышленности, Локас, Россия

Тиксогель 501	Стабилизатор.	25
Тиксогель 510	Стабилизационный агент при производстве мясных, рыбных изделий и консервной продукции. Гидратация 1:80	25
Тиксогель 511	Стабилизационный агент при производстве мясных, рыбных изделий и консервной продукции. Гидратация 1:80	25
Тиксогель 512	Стабилизационный агент для производства консервов. Гидратация 1:100	25
Тиксогель 513	Стабилизационный агент для производства консервов. Гидратация 1:100	25

Тиксогель 515	Стабилизатор для производства консервов.	25
Тиксогель 516	Стабилизатор для производства консервов.	25
Тиксогель 562	Стабилизатор на основе рафинированных каппа-каррагинанов для производства мясных, колбасных изделий и консервной продукции. Придает плотную упругую консистенцию.	25
Тиксогель 563	Стабилизатор на основе рафинированных каппа-каррагинанов для производства мясных, колбасных изделий и консервной продукции. Придает плотную упругую консистенцию.	25
Тиксогель 576	Стабилизатор на основе рафинированных каппа-каррагинанов для производства мясных, колбасных изделий и консервной продукции. Придает плотную упругую консистенцию.	25
Тиксогель 577	Стабилизатор на основе рафинированных каппа-каррагинанов для производства мясных, колбасных изделий и консервной продукции. Придает плотную упругую консистенцию.	25
Тиксогель 518	Стабилизатор для крабовых палочек	25
Тиксогель 519	Стабилизатор для крабовых палочек	25
Тиксогель 520	Стабилизатор для крабовых палочек	25
Тиксогель 615	Стабилизатор для производства крабовых палочек. Придает плотную упругую консистенцию, способствует улучшению органолептических показателей. Гидротация 1 : 100	25
Биолайт 311	Комплексная функциональная смесь для массирования натуральных полуфабрикатов. Позволяет увеличить выход до 160%	25
Биолайт 312	Комплексная функциональная смесь. Применяется при производстве натуральных замороженных или охлажденных полуфабрикатов из любого вида мяса.	25
Тиксогель 590	Стабилизатор для икры лососевых рыб.	25
Биолайт 314	Сухая смесь для фрикаделек, пельменей-для формирования мясного комочка.	25
Биолайт 318	Комплексная смесь для созревания филе сельди.	25

Функциональные смеси для молочной промышленности, Локас, Россия

Тиксогель 609	Стабилизатор для производства плавленого сыра. Придает плотную упругую консистенцию. Гидротация 1 : 70	25
Тиксогель 636	Стабилизатор для производства плавленого сыра. Придает плотную упругую консистенцию. Гидротация 1 : 80	25
Биолайт 310	Стабилизатор-эмульгатор для мороженого различной степени жирности.	25
Биолайт 301	Сухая смесь для чизкейков	25
Биолайт 315	Комплексную смесь на основе каррагинана для загущения: сгущенного молока, десертов, пудингов, топингов для мороженого, карамели.	25

Биолайт 319	Комплексная смесь для стабилизации консистенции кисломолочных напитков, сметаны и сметанных продуктов. В составе крахмал.	25
Биолайт 320	Комплексная смесь для стабилизации консистенции кисломолочных напитков, сметаны и сметанных продуктов. Без крахмала	25
Биолайт 321	Комплексная смесь для стабилизации консистенции сметаны и сметанных продуктов. Применение дает густую, короткую по структуре консистенцию.	25
Функциональные смеси для кондитерской промышленности, Локас, Россия		
Тиксогель 505	Сухая смесь для кондитерского крема	25
Тиксогель 506	Сухая смесь для кондитерского крема, натуральные красители и ароматизаторы	25
Тиксогель 517	Стабилизационный агент при производстве плодоовощных консервов	25
Биолайт 316	Улучшитель для песочного теста, для производства американеров	25
Биолайт 317	Смесь для производства бисквитов	25
Биолайт – антиплесень	Блокатор плесени	25
Биолайт 313	Сухая смесь для глазури	25
Биолайт 322	Комплексная смесь для стабилизации консистенции и термостойкости начинок.	25
Функциональные смеси для напитков, Локас, Россия		
Тиксогель 593	Стабилизирующий агент, придающий тело напиткам: нектарам, сокам, сокосодержащим напиткам, ликерам, коктейлям. Вязкость 400-600.	25
Тиксогель 594	Стабилизирующий агент, придающий тело напиткам: нектарам, сокам, сокосодержащим напиткам, ликерам, коктейлям. Вязкость 700-950.	25
Syndeo S, Франция	Стабилизирующий агент, придающий тело напиткам: нектарам, сокам, сокосодержащим напиткам, ликерам, коктейлям. Вязкость 400-600.	25
Не пищевые ингредиенты		
Кордофан, Франция		50
Смола олибанум, Судан		50
Смола даммар, Франция		50
Смола мирры, Кения		50
Шеллак, Франция		25
Гуммиарабик, Франция		25
Канделийский воск РА, Германия	Желтые округлые высушенные капли	25

Канделийский воск FL, Германия	Желтые пластинки, 5-12 мм	25
Пчелиный воск белый, Германия	Белые овальные высушенные капли	25
Пчелиный воск желтый, Германия	Желтые высушенные капли	25
Карнаубский воск FL, Германия	Желтые чашуйки мелкие, 2-7 мм	25
Карнаубский воск FP, Германия	Кремовый порошок	25

