

NORD

Каталог ингредиентов

мясопереработка



Гелеобразователи



Стабилизаторы
для
консистенции



Функциональные
смеси



Вкусные
истории



Загустители

Санкт-Петербург

СОДЕРЖАНИЕ

ВКУСОАРОМАТИКА..... 3

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для варёных колбасных изделий, сосисок и сарделек	3
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для полукопчёных и варенокопчёных колбасных изделий.....	7
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для рубленых полуфабрикатов.....	11
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства сырокопченых колбас.....	14
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства ветчин и деликатесов.....	16
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства мяса в маринаде.....	18
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки.....	22
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства снеков и чипсов.....	24
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства оригинальных видов мясных и рыбных изделий.....	25
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки - ароматы для всех видов колбасных изделий.....	28
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства сырокопченых деликатесов из мяса птицы и свинины.....	29
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки - модификаторы вкуса, антиокислители.....	30
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для стерелизованных и пастеризованных паштетов.....	30
Комплексные пищевые добавки для колбасных изделий	31
Для вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 52196-2011.....	36

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ..... 39

Комплексные пищевые добавки для инъектирования мяса.....	39
Эмульгаторы, стабилизаторы.....	42
Смеси для куттеров.....	44
Желатиновые смеси.....	44
Препараты для сохранения свежести.....	45
Красители.....	46
Смеси на основе сывороточных белков молока.....	46
Загустители и гелеобразователи.....	47



ВКУСОАРОМАТИКА

№	Наименование	Назначение	Состав	Дозировка, г/кг массы	Вкусовая гамма
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для варёных колбасных изделий, сосисок и сарделек.					
1	101002 Докторская ВитаКомби (кардамон)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Докторской", сосисок Молочных.	10 гр/кг массы	кардамон, мускатный орех, перец черный, имбирь.
2	101001 Докторская ВитаКомби (мускат)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Докторской", сосисок Молочных.	10 гр/кг массы	мускат, кардамон, перец черный, имбирь.
3	101702 Докторская ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка. Экономная дозировка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Докторской", сосисок Молочных.	5-7 гр/кг массы	мускатный орех, кардамон, перец черный, имбирь.
4	101003 Докторская ВитаСпайс	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй и пряностей, антислеживающий агент E551. Для вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Докторской", сосисок Молочных.	5 гр/кг массы	мускатный орех, кардамон, перец черный, имбирь.
5	101043 Сливочная ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилители вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Сливочная", сосисок Сливочных.	10 гр/кг массы	перец белый и душистый, мускатный орех.
6	101019 Телячья ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Телячья", сосисок Говяжьих.	10 гр/кг массы	мускатный орех, черный перец, кардамон.
7	101021 Телячья ВитаСпайс	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй и пряностей, антислеживающий агент E551. Для вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Телячья", сосисок "Говяжьих" "Элитных".	5 гр/кг массы	мускат, перец, кардамон.

8	101007 Любительская ВитаКомби (белый перец)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Любительская", сосисок "Любительских". Вкусовая гамма: мускатный орех, белый перец.	10 гр/кг массы	мускатный орех, белый перец.
9	101008 Любительская ВитаКомби (черный перец)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Любительская", сосисок "Любительских".	10 гр/кг массы	мускатный орех, черный перец.
10	101010 Любимая ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО.	10 гр/кг массы	мускат, тмин, кориандр, чеснок, розмарин, корица.
11	101012 Любимая ВитаСпайс	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей и специй. Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО.	5 гр/кг массы	мускат, тмин, кориандр, чеснок, розмарин, корица.
12	101028 Молочная ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Молочной", сосисок Молочных.	10 гр/кг массы	перец, мускат, перец душистый, кардамон, паприка.
13	101728 Молочная ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка, экономная дозировка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Молочной", сосисок Молочных.	7 гр/кг массы	перец, мускат, перец душистый, кардамон, паприка.
14	101030 Молочная ВитаСпайс	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей и специй. Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., "Молочная", сосиски Молочные.	5 гр/кг массы	перец черный, мускатный орех, перец душистый, кардамон, паприка, красный перец.
15	101022 Свиная ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий "экономического" класса. Сглаживает негативы.	10 гр/кг массы	кардамон, кориандр, имбирь, красный перец, чеснок.
16	101016 Российская ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451 экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий.	10 гр/кг массы	чёрный перец, мацис, кориандр, кардамон, имбирь.



17	101018 Российская ВитаСпайс	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй и пряностей, антислеживающий агент E551. Для вареных колбасных изделий.	5 гр/кг массы	чёрный перец, мацис, кориандр, кардамон, имбирь.
18	101015 Русская ВитаСпайс (бел.перец)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй и пряностей, антислеживающий агент E551. Для вареных колбасных изделий, в т.ч. колбаса "Русская".	5-7 гр/кг массы	мускат, белый перец, чеснок.
19	101017 Русская ВитаСпайс (чёрн.перец)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй и пряностей, антислеживающий агент E551. Для вареных колбасных изделий, в т.ч. колбаса "Русская". Вкусовая гамма: мускат, чёрный перец, чеснок.	5-7 гр/кг массы	мускат, чёрный перец, чеснок.
20	101013 Русская ВитаКомби (бел.перец)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, колбаса "Русская". Вкусовая гамма: мускат, белый перец, чеснок.	10 гр/кг массы	мускат, белый перец, чеснок.
21	101011 Русская ВитаКомби (чёрн.перец)	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, колбаса "Русская".	10 гр/кг массы	мускат, чёрный перец, чеснок.
22	101049 Домашняя ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий эконом класса, сглаживает негативы.	10 гр/кг массы	черный перец, кардамон, лук, мускат, кориандр, душистый перец, чеснок.
23	101053 Венская ВитаСпайс	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй и пряностей, дрожжевой экстракт, антислеживающий агент E551. Для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО.	8 гр/кг массы	черный перец, тмин, мускат.
24	101052 Венская ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй, дрожжевой экстракт. Для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО.	10 гр/кг массы	черный перец, тмин, мускат.
25	101040 Особая ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, E 631, E627, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451. экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий.	10 гр/кг массы	черный перец, мускат, мацис, имбирь, чеснок.
26	101046 Говяжья ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства вареных колбасных изделий, в том числе колбаса Говяжья.	10 гр/кг массы	черный перец, кориандр, чеснок.

27	101064 Сосиски Аппетитные ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, Е635, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй, ароматизатор идентичный натуральному (масло). Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Молочная», «Сливочная», сосисок «Сливочных».	10 гр/кг массы	мускат, белый перец, ароматизаторы масло, сливки.
28	101072 Сардельки Обыкновенные ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй, ароматизатор идентичный натуральному (копчение). Для вареных колбасных изделий, в т.ч., сосиски «Франкфурские».	7,5 гр/кг массы	черный перец, душистый перец, мускат, нежная нота копчения.
29	101076 Сардельки Дачные ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, комбинация дрожжевых экстрактов, экстракты пряностей и специй, ароматизатор идентичный натуральному (копченая говядина). Для вареных колбасных изделий из мяса птицы механической обвалки.	10 гр/кг массы	черный перец, мускат, чеснок, благородная нота копченой говядины.
30	101068 Сосиски Говяжьи ВитаКомби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), регулятор кислотности Е451, декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты пряностей, ароматизатор идентичный натуральному (жареная говядина).	10 гр/кг массы	черный перец, мускат, кориандр, чеснок, нота жареной говядины.
31	101063 Сосиски Венские Вита Спайс	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Лактоза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, чеснок порошок, декстроза, экстракты специй и пряностей (черный перец, мускат, кардамон, паприка), мальтодекстрин. Для вареных колбасных изделий, в т.ч., сосиски «Венские».	4-6 гр/кг массы	черный перец, мускат, кардамон, чеснок.
32	101952 Венская Вита Комби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Натуральные пряности (чили, кориандр, чеснок, имбирь, горчица), стабилизатор Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е300, экстракты пряностей (черный перец, кориандр, сельдерей, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (копчение). Для вареных колбасных изделий с использованием ММО	10 гр/кг массы	черный перец, кориандр, имбирь, сельдерей, чеснок, нота копчение.
33	102737 Чайная Вита Комби	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Регулятор кислотности Е451, стабилизаторы (Е450, Е452), декстроза, соль поваренная, чеснок молотый, экстракты пряностей (мускатный орех, черный перец, кориандр), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е300, ароматизатор идентичный натуральному (копченое мясо).	7.5 гр\кг массы	мускат, черный перец, кориандр, чеснок, нота копченого мяса.
34	101061 Сосиски Молочные Вита Комби	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Стабилизаторы (Е450, Е452), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, Е300, экстракты пряностей (белый перец, мускат). Для вареных колбасных изделий, в т.ч., сосиски «Молочные».	10 гр/кг массы	белый перец, мускат и забытый вкус детства.



35	101601 Докторская Вита Комби НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Регулятор кислотности Е451, стабилизаторы (Е450, Е452i), виноградный сахар, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата Е621, соль поваренная, антиокислитель Е300, экстракты специй(мускатный орех, белый перец), ароматизатор идентичный натуральному (мясо).	9 гр/кг массы	мускатный орех, белый перец, мясной аромат
36	101637 Чайная Вита Комби НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Соль поваренная, регулятор кислотности Е451, стабилизаторы (Е450, Е452i), декстроза, соль поваренная, экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, ароматизатор идентичный натуральному (мясо).	8-12 гр/кг массы	черный перец, мускат, паприка, мясной аромат
37	101243 Сливочная Вита Комби НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, декстроза, молочный белок, экстракты пряностей (белый перец, мускат, имбирь, кардамон), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, лактоза, ароматизатор идентичный натуральному (сливки).	6 гр/кг массы	белый перец, мускат, имбирь, кардамон, нотка сливок и копчения
38	101051 Домашняя Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (мускатный орех, белый перец, чеснок), усилитель вкуса и аромата Е631.	4 гр/кг массы	мускатный орех, белый перец, чеснок
39	101737 Чайная Вита Комби НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Натуральные пряности (душистый перец, чеснок), регулятор кислотности Е451, стабилизаторы (Е450, Е452i), декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей (черный перец, мускат, душистый перец, кардамон), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316.	12 гр/кг массы	черный перец, мускат, душистый перец, кардамон, чеснок
40	103057 Особый Вита Ассорти НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Усилитель вкуса и аромата Е621, соль поваренная, горчичный порошок, экстракты специй и пряностей (черный перец, чеснок, сельдерей, тмин), мальтодекстрин, ароматизатор идентичный натуральному (ветчина).	5 гр/кг массы	черный перец, чеснок, сельдерей, тмин, нота ветчинности
41	101004 Докторская ВитаКомби НОВИНКА!	Для производства вареных колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Стабилизаторы (Е450, Е452), регулятор кислотности Е451, декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (мясо с дымком).	10 гр/кг массы	мускат, черный перец, кардамон, мацис, нота мясо с дымком.

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для полукопченых и варенокопченых колбасных изделий.

42	102062 Краковская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав:Стабилизаторы(Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй. Для производства п/к колбасных изделий типа Краковская .	10 гр/кг массы	мускат, перец черный и белый, душистый перец, кориандр, тмин, имбирь, красный перец.
42	102064 Краковская ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е 621, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент Е551. Для производства п/к колбасных изделий типа Краковская.	8 гр/кг массы	мускат, перец черный и белый, душистый перец, кориандр, тмин, имбирь, красный перец.
44	102067 Охотничья ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е 621, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент Е551 . Для производства п/к колбасных изделий, в т.ч. Охотничьи к-ки.	5 гр/кг массы	белый перец, душистый перец, имбирь, кориандр.

45	102065 Охотничья ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства п/к колбасных изделий, в том числе Охотничьи колбаски.	10 гр/кг массы	белый перец, душистый перец, имбирь, кориандр.
46	102068 Таллинская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав:стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства п/к колбасных изделий .	10 гр/кг массы	черный и белый перец, мускат, маис, имбирь, красный перец, чеснок, гвоздика.
47	102074 Одесская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства п/к колбасных изделий с использованием ММО.	10 гр/кг массы	кориандр, чеснок, красный перец, кардамон, пажитник.
48	102076 Одесская ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент E551. Для производства п/к колбасных изделий с использованием ММО.	8 гр/кг массы	кориандр, чеснок, красный перец, кардамон, пажитник.
49	102080 Сервелат Московский ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, лактоза, экстракты пряностей и специй. Для производства в/к колбас эконом класса.	10 гр/кг массы	чеснок, кориандр, маис, черный перец, имбирь, лук, сельдерей, фенхель, красный перец.
50	102089 Сервелат ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, экстракты пряностей и специй. Для производства в/к колбас типа Сервелат.	10 гр/кг массы	перец черный, мускат, маис, кориандр, имбирь, кардамон, паприка.
51	102093 Сервелат ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент E551. Для производства в/к колбас типа Сервелат.	5 гр/кг массы	перец черный, мускат, маис, кориандр, имбирь, кардамон, паприка.
52	102098 Салями Венская Вита Комби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (E450, E452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, регулятор кислотности E451, лактоза, экстракты пряностей и специй. Для производства в/к колбас эконом класса. Сглаживает негативы сырья.	10 гр/кг массы	душистый, черный, красный, сельдерей, фенхель, чеснок.
53	102099 Салями Венская ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, лактоза, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент E551. Для производства в/к колбас экономкласса. Сглаживает негативы сырья.	8 гр/кг массы	перцы: душистый, черный, красный; сельдерей, фенхель, чеснок.



54	102071 Столичная ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизатор (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй. Для производства п/к колбас типа Полтавская.	10 гр/кг массы	мускат, перец черный, кориандр, чеснок, имбирь, кардамон.
55	102073 Столичная ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент Е551. Для производства п/к колбас типа Полтавская.	8 гр/кг массы	мускат, перец черный, кориандр, чеснок, имбирь, кардамон.
56	102094 Московская ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент Е551. Для производства в/к колбас.	5 гр/кг массы	мускат, перец черный, кориандр, кардамон, имбирь.
57	2092 Москвск	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, лактоза, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй. Для производства в/к колбас.	10 гр/кг массы	мускат, перец черный, кориандр, кардамон, имбирь.
58	102201 Саями по- фински ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, лактоза, усилитель вкуса и аромата Е621, Е631, Е627, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй, аромат копчения. Для производства в/к колбас.	10 гр/кг массы	черный перец, мускат, тмин. Аромат копчения.
59	102102 Саями Российская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, лактоза, антиокислитель Е316, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей и специй. Для производства в/к колбас. Для производства в/к колбас типа "сервелат".	10 гр/кг массы	перец, мускат, кориандр, имбирь.
60	102100 Саями Оригинальная ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, регулятор кислотности Е451, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты пряностей и специй, аромат копчения.	10 гр/кг массы	черный перец, маис, красный перец, сельдерей, жареный лук, чеснок.
61	102077 Украинская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), соль поваренная, декстроза, регулятор кислотности Е451, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты пряностей и специй, аромат копчения.	10 гр/кг массы	кориандр, красный перец, кардамон, черный перец, тимьян, лавр, пажитник, аромат копчения.
62	102119 Саями по- фински ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль, экстракты пряностей, лактоза, усилитель вкуса и аромата Е621, Е631, Е627, ароматизатор идентичный натуральному (копчение). Вкусовая гамма: черный перец, мускат, тмин, нота копчения.	8 гр/кг массы	черный перец, мускат, тмин, нота копчения.

63	102056 Крестьянская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, горчичный порошок, натуральный чеснок, соль пищевая, декстроза, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е316. Сглаживает негативы сырья.	8 гр/кг массы	мускатный орех, имбирь, чеснок, можжевельник
64	102060 ЗастольнаяВита Комби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Натуральные пряности (белый перец, имбирь, чеснок), стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, декстроза, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е316.	8 гр/кг массы	белый перец, черный перец, кориандр, имбирь, чеснок.
65	102130 Сервелат Московский ВитаСпайс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, лактоза, дрожжевой экстракт, экстракты специй, ароматизатор идентичный натуральному (саями). Вкусовая гамма: классический Сервелат.	5 гр/кг массы	кардамон, кориандр, мускат, чили, лимонный чеснок, ароматизатор идентичный натуральному (саями).
66	102720 Брауншвейгская ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, декстроза, экстракты пряностей, усилитель вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, антиокислитель Е300, ароматизатор идентичный натуральному (саями).	7 гр/кг массы	черный перец, кардамон, мускат, лимон, корица, нота ферментированного саями.
67	102212 Сервелат Испанский ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, регулятор кислотности Е451, Е452, соль, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей, антиокислитель Е316, Е300, дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (саями).	10 гр/кг массы	средиземноморский букет
68	102085 Сервелат Советский ВитаКомби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: регулятор кислотности Е451, Е450, Е452, соль, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракт пряностей, антиокислитель Е316. Вкусовая гамма: черный перец, тимин, кориандр, имбирь, красный перец.	8 гр/кг массы	черный перец, тимин, кориандр, имбирь, красный перец.
69	101852 Венская Вита Комби	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, декстроза, натуральные пряности (чеснок, имбирь), экстракты пряностей, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, ароматизатор идентичный натуральному (бекон).	8 гр/кг массы	черный перец, мускат, имбирь, чили, нота бекона.
70	102058 Покровская Вита Комби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Натуральные пряности (черный перец, чили), стабилизаторы Е 451, Е 452, соль поваренная, экстракты пряностей (черный перец, мускат, тимин), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е300. Вкусовая гамма: черный перец, мускат, чили, тимин.	10 гр/кг массы	черный перец, мускат, чили, тимин.
71	102683 Сервелат Праздничный Вита Комби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, экстракты пряностей (мускат, имбирь, кориандр, тимин, паприка, чеснок), сахар, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, ароматизатор идентичный натуральному (карамель, ром). Вкусовая гамма: мускат, имбирь, кориандр, тимин, паприка, чеснок, чарующая нота карамели.	10 гр/кг массы	мускат, имбирь, кориандр, тимин, паприка, чеснок, чарующая нота карамели.



72	101089 Сервелат Австрийский Вита Комби НОВИНКА	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Соль поваренная, подкислитель ГДЛ, декстроза, регулятор кислотности Е451, стабилизаторы(Е450, Е452i), экстракты пряностей (черный перец, мускат, мацис, чили), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316. Вкусовая гамма: черный перец, мускат, мацис, чили, элегантная кислинка.	8 гр/кг массы	черный перец, мускат, мацис, чили, элегантная кислинка.
73	102689 Сервелат Вита Комби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Соль пищевая, регулятор кислотности Е451, стабилизаторы(Е450, Е452i), декстроза, экстракты пряностей (черный перец, мускат, чили), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е300. Вкусовая гамма: черный перец, мускат, чили, классический сервелат.	6 гр/кг массы	черный перец, мускат, чили, классический сервелат.
74	106036 Ветчинно-рубленая Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Декстроза, натуральные пряности (лук, чеснок, петрушка, майоран), экстракты пряностей (кориандр, тмин, гвоздика, имбирь), дрожжевой экстракт. Вкусовая гамма: кориандр, тмин, гвоздика, имбирь, лук, чеснок, петрушка, майоран.	3-5 гр/кг массы	кориандр, тмин, гвоздика, имбирь, лук, чеснок, петрушка, майоран.
75	102078 Украинская Вита Комби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, декстроза, экстракты пряностей (белый перец, мускат, имбирь, чили)), усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е316, ароматизатор идентичный натуральному(дым). Вкусовая гамма: белый перец, мускат, имбирь, чили, нотка дыма.	8-10 гр/кг массы	белый перец, мускат, имбирь, чили, нотка дыма.
76	101752 Венская Вита Комби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Стабилизаторы (Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, декстроза, натуральные пряности (чеснок, имбирь, чили), экстракты пряностей (черный перец, мускат, имбирь, чили), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, ароматизатор идентичный натуральному (бекон). Вкусовая гамма: черный перец, мускат, имбирь, чили, чеснок, нота бекона.	8 гр/кг массы	черный перец, мускат, имбирь, чили, чеснок, нота бекона.
77	102792 Московская Вита Комби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "дорогая", "средняя" линейка.	Регулятор кислотности Е451, стабилизаторы (Е450, Е452i), соль пищевая, декстроза, натуральные пряности(черный перец, мускатный орех), экстракты пряностей (мускатный орех, черный перец), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316. Вкусовая гамма: черный перец, мускатный орех, кориандр, имбирь, чили.	8 гр/кг массы	черный перец, мускатный орех, кориандр, имбирь, чили.
78	102818 Саями по-фински ВитаКомби НОВИНКА!	Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Стабилизаторы(Е450, Е452i), регулятор кислотности Е451, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата Е621, натуральные пряности (чеснок, черный перец, имбирь), экстракты пряностей, декстроза, антиокислитель Е300, ароматизатор копчения идентичный натуральному.	10 гр/кг массы	черный перец, мускат, душистый перец, кориандр, имбирь, нота копчения.
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для рубленых полуфабрикатов.					
79	106034 Классическая ВитаСпайс (пельмени)	Для производства пельменей, не содержит глутамат натрия.	Состав: декстроза, соль, натуральные пряности (черный перец), гидролизат растительного белка, экстракты специй и пряностей .	5-7 гр/кг массы	черный перец, жареный лук, душица
80	106033 Классическая ВитаСпайс (котлеты)	Для производства рубленых полуфабрикатов, не содержит глутамат натрия.	Состав: декстроза, соль, натуральные пряности (черный перец, чеснок), гидролизат растительного белка, экстракты специй и пряностей .	5-7 гр/кг массы	черный перец, жареный лук, чеснок

81	106096 Пикантная ВитаСпайс	Для производства рубленых полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: Мальтодекстрин, рисовая мука, соль поваренная, натуральные пряности (черный перец, кориандр, петрушка, чеснок), усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор идентичный натуральному (жареное мясо), дрожжевой экстракт.	6-7 гр/кг массы	черный перец, кориандр, петрушка, чеснок, нота жареного мяса
82	106097 Пикантная ВитаСпайс (пельмени)	Для производства пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (петрушка), ароматизатор идентичный натуральному (вареная говядина), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей.	4-6 гр/кг массы	лук, черный перец, чеснок, нота вареной говядины
83	106105 Славянская ВитаСпайс	Для производства рубленых полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: Усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (черный перец), декстроза, соль поваренная, ароматизатор идентичный натуральному(мясо), экстракты пряностей и специй.	3-6 гр/кг массы	черный перец, нота вареной говядины.
84	102097 Пикантная ВитаСпайс	Для производства рубленых полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, E627, E631, гидролизат растительного белка.	6-8 гр/кг массы	черный перец, мускатный орех, паприка, чеснок.
85	101059 Ароматная ВитаСпайс	Для производства рубленых полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, E627, E631, гидролизат растительного белка. Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов.	6 гр/кг массы	черный перец, кориандр, тмин, мускатный орех, имбирь.
86	102111 Ирландская ВитаСпайс (ароматизатор говядины)	Для производства рубленых полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: усилитель вкуса и аромата E621, натуральный ароматизатор вареная говядина, декстроза, соль поваренная.	1-3 гр/кг массы	вареная говядина
87	102088 Шотландская ВитаСпайс (карри)	Для производства рубленых полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, E627, E631, гидролизат растительного белка. Очень хорошо подходит для продуктов с использованием ММО.	4-5 гр/кг массы	кориандр, тмин, имбирь, гвоздика, фенхель, пажитник.
88	102107 Европейская ВитаСпайс	Для производства вареников с картофелем.	Состав: экстракт черного перца, соль поваренная пищевая, декстроза аромат жареного лука, усилитель вкуса и аромата E 621, дрожжевой экстракт.	3-5 гр/кг массы	жареный лук, черный перец.
89	101031 Классическая ВитаСпайс	Для производства рубленых полуфабрикатов, не содержит глютамат натрия.	Состав: экстракт черного перца, соль поваренная, декстроза, натуральные ароматы, дрожжевой экстракт.	3 гр/кг массы	черный перец, аромат вареной говядины.
90	106095 Пикантная ВитаСпайс (хинкали)	Для производства хинкалей.	Состав: соль, декстроза, стабилизаторы E450, E452, E451, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (зира), экстракты пряностей.	7 гр/кг массы	зира, кориандр, кардамон, чили, черный перец, укроп, пажитник, тимьян



91	106059 Ароматная ВитаСпайс(пель мени)	Для производства пельменей. Традиционный вкус.	Состав: натуральные пряности (черный перец, чеснок, красный перец, имбирь), регулятор кислотности E451, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621.	0.650кг на 100 кг мяса	черный перец, чеснок, красный перец, имбирь
92	103215 Гурман ВитаСпайс (грибная начинка)	Для производства вареников с грибами.	Состав: декстроза, мальтодекстрин, грибной порошок, загуститель E415, E412, шампиньоны кусочками, экстракты пряностей, ароматизатор идентичный натуральному (лесные грибы).	10 гр/кг массы	лук, черный перец, грибной порошок, нота лесных грибов.
93	102108 Европейская ВитаСпайс	Для производства рубленных полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата E 621, дрожжевой экстракт, соль, экстракты специй.	5 гр/кг массы	черный перец, сельдерея, жаренный лук, тмин, чеснок.
94	106259 Ароматная Вита Спайс (прованские травы)	Для производства рубленных полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: Натуральные пряности (чеснок, базилик, розмарин, петрушка), соль поваренная, декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (прованские травы).	4-5 гр/кг массы	черный перец, имбирь, базилик, кардамон, чеснок, тимьян, гвоздика, нота прованские травы.
95	103794 Московская ВитаСпайс	Для производства рубленных полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, сухой бульон на растительной основе, дрожжевой экстракт, натуральная пряность (курикума), ароматизатор идентичный натуральному (мясо, жаренный лук). Хорошо подходит для ММО.	3 гр/кг массы	вареная говядина, жаренный лук
96	106151 Домашняя Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства вареников с напустой	Мука пшеничная, крахмал картофельный, пшеничное волокно, метилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлоза, соль, натуральные пряности (черный перец, кориандр), дрожжевой экстракт, карбонат натрия.	3-10гр/кг массы	черный перец, кориандр
97	106103 Шашлычная Вита Спайс НОВИНКА!	Для натирки куриных полуфабрикатов	Соль поваренная, сахара, натуральные пряности (кориандр, паприка, красный перец.), усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей(паприка, красный перец, кориандр, розмарин).	15-20 гр/кг	паприка, красный перец, кориандр, розмарин
98	106231 Классическая Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства рубленных полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Соль пищевая, декстроза, усилитель вкуса E621, регуляторы кислотности (ацетат натрия, аскорбинат натрия, цитрат натрия) экстракты пряностей (перец черный , лимон).	10 гр/кг массы	перец черный , лимон
99	105101 Шашлычная Вита Спайс (шаверма) НОВИНКА!	Для производства классической шавермы	Соль поваренная, натуральные пряности (паприка копченая, чеснок, перец красный , чабер), усилитель вкуса и аромата E 621 , ароматизатор идентичный натуральному (грецкий орех).	20-40 гр/кг массы	паприка копченая, чеснок, перец красный , чабер, нота грецкого ореха
100	102765 Пикантная Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства пельменей	Состав: Декстроза, соль поваренная, натуральные пряности (черный перец, петрушка, лук, имбирь, горчица), мука пшеничная, гидролизированный кукурузный крахмал, экстракты специй и пряностей (имбирь, горчица).	6-7 гр/кг	черный перец, петрушка, лук, имбирь, горчица
101	106218 Российская ВитаСпайс (три перца) НОВИНКА!	Для производства рубленных полуфабрикатов и пельменей, "средняя" и "эконом" линейка.	Состав: соль, экстракты пряностей.	3 гр/кг массы	белый перец, черный перец, стручковый перец.

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства сырокопченых колбас.					
102	103009 Домашняя ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас – комбинация сахаров для стартовых культур.	Состав: Комбинация сахаров: лактоза, сахароза, декстроза, мальтодекстрин, антиокислитель Е316.	6-8 гр/кг массы	только сахара
103	104127 Дорожная ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас ускоренным способом с использованием ГДЛ.	Состав: регулятор кислотности Е575, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, Е631, Е627, антиокислитель Е 316, экстракты специй и пряностей.	11 гр/кг массы	черный перец, тмин, мускат.
104	104084 Сервелат Праздничный ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, антиокислитель Е316, экстракты специй и пряностей.	12 гр/кг массы	черный перец, чеснок, с классическим вкусом салями.
105	104103 Салами Российская ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, дрожжевой экстракт, антиокислитель Е316, экстракты пряностей и специй. Вкусо - ароматическая смесь для производства сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы « Салами».	12 гр/кг массы	черный перец, кардамон, тмин.
106	104119 Салами по-фински ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами, нужно добавлять сахара.	Состав: декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата Е621, комбинация дрожжевых экстрактов, экстракты пряностей и специй. Вкусо-ароматическая смесь для производства сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы « Салами».	6 гр/кг массы	кардамон, душистый перец, кориандр, мускат, сельдерея, стручковый перец.
107	104121 Брауншвейгская ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас ускоренным способом.	Состав: регулятор кислотности Е575, декстроза, соль поваренная, регулятор кислотности Е451, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты специй и пряностей. Вкусо-ароматическая смесь для производства сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Брауншвейгская».	12 гр/кг массы	черный перец, кардамон, мускат, лимон, корица.
108	104073 Столичная ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас ускоренным способом.	Состав: регулятор кислотности Е575, декстроза, соль поваренная, регулятор кислотности Е451, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты специй и пряностей. Вкусо-ароматическая смесь для производства сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы « Салами». Вкусовая гамма: черный перец, мускат, кардамон, душистый перец.	12 гр/кг массы	черный перец, мускат, кардамон, душистый перец.
109	104115 Салами по-итальянски ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас ускоренным способом.	Состав: регулятор кислотности Е575, декстроза, соль поваренная, регулятор кислотности Е451, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, экстракты специй и пряностей, ароматизатор идентичный натуральному (итальянское салами). Вкусо-ароматическая смесь для производства сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы « Салами».	12 гр/кг массы	черный перец, имбирь, красный перец, чеснок, заораживающая нота итальянского салами.



110	102127 Дорожная ВитаСпайс	Для производства сыровяленых колбас.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, стабилизатор E331, коллагеносодержащий белок, соль поваренная, комбинация дрожжевых экстрактов, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй, загуститель E415. Вкусно-ароматическая смесь для сыровяленых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы «Саями».	8-10 гр\кг массы	черный и белый перец, розмарин.
111	102091 Сервелат ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, горчичный порошок, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй. Вкусно-ароматическая смесь для сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы «Саями».	12 гр/кг массы	горчичный порошок, черный перец, тмин, кориандр, чеснок.
112	102125 Зернистая ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль поваренная, комбинация дрожжевых экстрактов, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй. Вкусно-ароматическая смесь для сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы «Саями».	12 гр\кг массы	черный и белый перец, розмарин, чеснок.
113	102101 Саями Оригинальная ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль поваренная, комбинация дрожжевых экстрактов, антиокислитель E316, экстракты пряностей и специй, ароматизатор идентичный натуральному(ром). Вкусно-ароматическая смесь для производства сырокопченых колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Сервелат», колбасы «Саями».	12 гр\кг массы	черный перец, душистый перец, гвоздика, чеснок, с благородной ноткой рома.
114	104122 Брауншвейгская ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами, нужно добавлять сахара.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата и аромата E621, экстракты пряностей. Для производства с/к колбас, в т.ч. с/к колбасы "Брауншвейгская".	5 гр\кг фарша	перец черный, кардамон, мускатный орех, нежная нотка корицы и лимона.
115	104094 Московская ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, антиокислитель E316, натуральные пряности (черный перец, имбирь), экстракты пряностей	10 гр\кг фарша	черный перец, мацис, кардамон, пажитник, лук, чеснок
116	104104 Венгерская ВитаСпайс (чоризо)	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей, E316. Вкусовая гамма: паприка, черный перец, чили, тмин, чеснок.	12 гр\кг массы	паприка, черный перец, чили, тмин, чеснок.
117	104173 Столичная Вита Спайс	Для производства сырокопченых колбас по технологии с "подваром"	Состав: Регулятор кислотности (E575, E451, E452), молочный белок, животный белок, декстроза, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей, антиокислитель E316, ароматизатор копченая говядина идентичный натуральному, ферментированный рис, гемоглобин, загустители(E412, E415).	40 гр\кг	черный перец, мускатный орех, кардамон, душистый перец, аромат говядины
118	104129 Колбаски Славянские ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: декстроза, соль, экстракты пряностей, дрожжевой экстракт, антиокислитель E316.	12гр\кгмассы	черный перец, стручковый перец, тмин, острый с ноткой калабрезе.
119	104099 Саями Венская ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами, нужно добавлять сахара.	Состав: декстроза, соль, дрожжевой экстракт, обезгореченный горчичный порошок, экстракты пряностей, антиокислитель E316, ароматизатор идентичный натуральному (итальянская саями).	5 гр\кг фарша	черный перец, чеснок, нота итальянского саями.

120	102633 Невская Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: Декстроза, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E 621, антиокислитель E 316, специи (белый перец, чеснок) экстракты пряностей (мускатный орех, кориандр, можжевельник, розмарин), ароматизатор идентичный натуральному (клюква).	12гр\кг массы	белый перец, чеснок, мускатный орех, кориандр, можжевельник, розмарин, оригинальная нотка клюквы
121	102703 Салами Российская Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: Декстроза, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, чеснок порошок, экстракты пряностей (черный перец, мускат, чеснок, кориандр, душистый перец), антиокислитель E316, ароматизатор идентичный натуральному (мед).	12гр\кг массы	черный перец, мускат, чеснок, кориандр, душистый перец, нотка меда
122	104427 Дорожная Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сыровяленых колбас.	Состав: Лактоза, молоко сухое обезжиренное, молочный белок, соль поваренная, декстроза, натуральные специи (белый перец, мускат, чеснок), ароматизатор мясо идентичный натуральному, антиокислитель E 316, краситель E 120 (0.3%).	60 гр\кг массы	белый перец, мускат, чеснок, мясной аромат
123	102715 Салами по-итальянски Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: Натуральные пряности (черный перец), декстроза, экстракт свеклы, соль поваренная, растительный гидролизат, ароматизатор итальянское салами идентичный натуральному, экстракты пряностей (черный перец, чеснок, чили, имбирь).	15гр\кг массы	черный перец, чеснок, чили, имбирь, нотка итальянского салами
124	102134 Минская Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: Декстроза, пшеничная клетчатка, соль поваренная, натуральные пряности (белый перец), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E300, регулятор кислотности E 451, экстракты пряностей (черный перец, кардамон, мускатный орех, кориандр, тмин).	12гр\кг массы	белый перец, черный перец, кардамон, мускатный орех, кориандр, тмин
125	104013 Сервелат Испанский Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: Мальтодекстрин, декстроза, натуральные специи (черный перец, кориандр, имбирь) соль поваренная, бульон сухой, антиокислители E301, экстракты пряностей (кардамон, имбирь, кориандр, мускатный орех, красный перец), дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (салами), антикомкователь E551.	10.5 гр\кг массы	черный перец, кориандр, имбирь, кардамон, имбирь, кориандр, мускатный орех, красный перец
126	104203 Салами Российская Вита Спайс НОВИНКА!	Для производства сырокопченых колбас со стартовыми культурами.	Состав: Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, чесночный порошок, соль пищевая, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (черный перец, чили, чеснок), антиокислитель E300, ароматизатор идентичный натуральному (салами).	13гр\кг массы	черный перец, чили, чеснок, нотка салами
127	102128 Суджук ВитаСпайс	Для производства сырокопченых колбас ускоренным способом.	Состав: регулятор кислотности (E575, E451, E452), декстроза, соль, улучшитель вкуса E621, экстракты пряностей, антиокислитель E316.	12 гр\кг фарша	черный перец, тмин, чеснок.
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства ветчин и деликатесов.					
128	101055 Деликатесная ВитаСпайс (ароматизатор ветчины)	Для производства ветчин, инъекционных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: усилитель вкуса и аромата E621, натуральный ароматизатор свинина, декстроза, поваренная соль. Направление вкуса: аромат свинины для производства мясных продуктов, в том числе ветчин и деликатесов.	3-4гр/кг массы	аромат свиной ветчины
129	102104 Пряная ВитаСпайс	Для производства ветчин, инъекционных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, гидролизат растительного белка, антислеживающий агент E551. Вкусоароматическая добавка для различных мясных продуктов, в том числе зельцев.	4-8 гр/кг массы	белый перец, черный перец, имбирь, лимон



130	103001 Ветчина ВитаСпайс (аромат копченое мясо)	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, ароматизатор копченого мяса, соль. Вкусоароматическая добавка для вареных ветчин и деликатесных изделий.	3-5 гр/кг массы	аромат копченое мясо
131	103006 Ветчина Любимая ВитаСпайс (греческий орех)	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: декстроза, соль поваренная, ароматизатор идентичный натуральному (греческий орех), комбинация дрожжевых экстрактов. Вкусо-ароматическая смесь для производства ветчин и инъектированных деликатесов.	3-5 гр/кг массы	аромат греческого ореха
132	103007 Ветчина Домашняя ВитаСпайс (мясная ветчина с нотами копчения)	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, комбинация дрожжевых экстрактов, ароматизатор идентичный натуральному. Вкусо-ароматическая пищевая добавка для производства всех видов колбасных изделий.	3-5 гр/кг массы	яркий аромат говяжий ветчины с нотами копчения.
133	103102 Гурман ВитаСпайс АроматСалами	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, ароматизатор идентичный натуральному (копченое салами), экстракты специй и пряностей (белый перец).	2 гр/кг массы	благородный аромат итальянского салами.
134	103753 Венская Вита Спайс	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: Соль поваренная, ароматизатор копченый бекон идентичный натуральному, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, специи (кардамон).	1-3гр\кг массы	аромат копченого бекона, кардамон.
135	103005 Ветчина Ароматная ВитаСпайс	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, соль, дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (копченая ветчина), экстракты пряностей .	4 гр\1 литр рассола	кориандр, жаренный лук, аромат копченая ветчина.
136	101056 Деликатесная Вита Спайс	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: Декстроза, соль поваренная, бульон на растительной основе, усилитель вкуса и аромата Е621, ароматизаторы идентичные натуральным (говяжья ветчина, мясо), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей .	1-5гр\кг массы	чеснок, тмин, кориандр, чили, аромат мясная ветчина.
137	101062 Гурман Вита Спайс	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: Мальтодекстрин, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (черный перец, мускатный орех, сельдерей), ароматизатор идентичный натуральному (жареный лук).	0.6-0.8 кг\ на 100 л рассола	черный перец, мускатный орех, сельдерей, нота жареного лука
138	103817 Деликатесный Вита Аромат НОВИНКА!	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: Декстроза, ароматизатор мясная ветчина идентичный натуральному, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей (сельдерей, чеснок, черный перец, тмин).	0.4 кг\ на 100 л рассола	сельдерей, чеснок, черный перец, тмин, нота мясной ветчины
139	103702 Ветчина ВитаСпайс НОВИНКА!	Для производства ветчин, инъектированных деликатесов и колбасных изделий.	Состав: декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, Е627, Е631, соль, ароматизатор идентичный натуральному (мясная ветчина), экстракты пряностей .	5 гр\кг фарша	белый перец, аромат мясная ветчина.

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства мяса в маринаде.					
140	103211 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад итальянский песто)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, пряности натуральные (базилик, брокколи, чеснок), экстракты пряностей и специй, загустители (E 412, E 415), ароматизатор идентичный натуральному(сыр). Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для производства маринада.	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	загадочный песто с тонкой нотой грецкого ореха. Цветовая гамма - зеленая.
141	103252Гурман ВитаСпайс (итальянский песто - без загустителей)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, пряности натуральные (базилик, брокколи, чеснок), экстракты пряностей и специй, ароматизатор идентичный натуральному(сыр).	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	загадочный песто с тонкой нотой грецкого ореха. Цветовая гамма - зеленая.
142	103207 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад мясо-гриль)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621, соль, дрожжевой экстракт, антиокислитель E316, консервант E262, регулятор кислотности E451, пряности (паприка, тмин, черный перец), экстракты пряностей.	на 100 кг мяса 4,6 кг специй, 20 25 л воды, 3 кг масла	пряный с нотками паприки, тмина и перца, цветовая гамма- светло красный.
143	103212 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад прованские травы)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, пряности натуральные(базилик, орегано, розмарин, брокколи, чеснок), экстракты пряностей и специй, загустители (E 412, E 415), ароматизатор идентичный натуральному(прованские травы) Комплексная пищевая вкусоароматическая добавка для производства маринада.	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	сказочный аромат прованских трав, цветовая гамма - зеленая.
144	103202 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад сливочный с зеленью)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, лактоза, молочный белок, пряности натуральные(петрушка), экстракты пряностей и специй, загустители (E412, E415), ароматизатор идентичный натуральному. Вкусо-ароматическая пищевая добавка для производства маринада.	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	сливочный с зеленью, цветовая гамма- бежевый
145	103204 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад карри)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, куркума молотая, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), экстракты пряностей (кориандр, тмин, гвоздика, фенхель, красный перец). Используется в качестве маринада для мяса птицы.	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	карри, цветовая гамма - оранжевый.
146	103245 Гурман ВитаСпайс (сливочный с зеленью - белый)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Сухие сливки, молочный белок, крахмал картофельный, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), соль поваренная декстроза, загуститель (E415, E412), зелень сухая (петрушка, базилик), чеснок, молотый, антиокислитель E262i.	на 100 кг мяса 5кг сух мар, 20л воды и 3кг масла.	сливочный с зеленью, цветовая гамма- белый



147	103205 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад томатный с зеленью)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, томатный порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка, красный перец, чеснок). Вкусовая гамма: томат с зеленью.	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	томат с зеленью, цветовая гамма- красный
148	103249 Гурман ВитаСпайс (томатный с зеленью - яркий цвет)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, томатный порошок, соль поваренная, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), томаты кусочками, зелень сухая (петрушка, базилик, укроп), краситель Е 120, экстракты пряностей (мускат, паприка, чеснок).	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	томат с зеленью, цветовая гамма- темно-красный
149	103251 Гурман ВитаСпайс (томатный с зеленью - без загустителей)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, томатный порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка, красный перец, чеснок). Вкусовая гамма: томат с зеленью.	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	томат с зеленью, цветовая гамма- красный
150	103210 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад мексиканский)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, томатный порошок, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621, сухая петрушка, чесночный порошок, загуститель (E415, E412), экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	острый мексиканский, цветовая гамма- светло красный
151	103247 Гурман ВитаСпайс (мексиканский- больше вкуса)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, томатный порошок, паприка, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621 , сухая петрушка, чесночный порошок, лук сушеный, загуститель (E415, E412), экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	острый мексиканский, цветовая гамма- красный
152	103253 Гурман ВитаСпайс (мексиканский- без загустителей)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, томатный порошок, паприка, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621 , сухая петрушка, чесночный порошок, лук сушеный, экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	на 0,5кг мяса 0,025 смеси + 0,100 вода + 0,015 раст. Масла	острый мексиканский, цветовая гамма- красный
153	103213 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад грибной)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, грибной порошок, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), шампиньоны кусочками, экстракты пряностей (черный перец, имбирь), ароматизатор идентичный натуральному (лесные грибы).	на 100кг мяса 5кг сухой смеси, 20л хол воды и 3кг раст масла	очарование лесных грибов, цветовая гамма- светло- коричневый
154	103214 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад сациви)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, грецкий орех рубленый, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), гидролизатор растительного белка, соль поваренная, натуральные пряности (чеснок, кориандр, петрушка), экстракты пряностей (кориандр, пажитник, имбирь, корица), ароматизатор идентичный натуральному (орех).	на 100кг мяса 5- бкг сухой смеси, 20л хол воды и 3кг раст масла	пикантный орехово- чесночный, цветовая гамма- светло- коричневый
155	103208 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад грузинский)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сахар, томатный порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), зелень сухая (петрушка), кусочки сливы, экстракты пряностей (белый перец, паприка, кориандр), ароматизатор идентичный натуральному.	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пряный томатный с ноткой ткемали, с включениями кусочков сливы, цветовая гамма- светло-красный

156	103246 Гурман ВитаСпайс (маринад - грузинский - яркий цвет)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, сахар, томатный порошок, паприка, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), зелень сухая (петрушка, майоран, базилик), Краситель E120, натуральные пряности (кумин, кориандр), лук сушеный, кусочки сливы, экстракты пряностей (белый перец, паприка, кориандр), ароматизатор идентичный натуральному (ткемали).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пряный томатный с ноткой ткемали, с включениями кусочков сливы, цветочная гамма-темно-красный
155	103203 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад горчично-имбирный)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, сухая горчица, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), пряности (паприка, чеснок), усилитель вкуса E621, экстракты пряностей, ароматизатор идентичный натуральному (мёд). Вкусовая гамма: горчичный с ноткой имбиря.	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	горчичный с ноткой имбиря и меда, цветочная гамма- желтый с коричневым
156	103216 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад гриль барбекю)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: натуральные пряности (паприка, черный перец, тмин, красный перец), мальтодекстрин, соль, дегидрированный (лук, чеснок), дрожжевой экстракт.	40 гр/кг	паприка, черный перец, тмин, чили, лук, чеснок, цветочная гамма-светло-красный
157	103225 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад брусничный)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса E 621, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), брусника порошок, сублимированные яблоки, брусника, экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кардамон, корица), ароматизатор идентичный натуральному (лесные ягоды).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	очаровательный брусничный, сладковатый с ягодами, цветочная гамма-лиловый.
158	103232 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад сливки-грибы)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, грибной порошок, молоко сухое, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), шампиньоны кусочком, экстракты пряностей (черный перец, имбирь), ароматизатор идентичный натуральному (лесные грибы в сливках).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	очарование лесных грибов в сливках, цветочная гамма- светло-коричневый
159	103234 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад на основе соевого соуса)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Сухой соевый соус, томатный порошок, гидролизат соевого белка, жженный сахар, сахар, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, натуральные пряности(имбирь, чеснок), загустители(E412, E415), экстракты пряностей(кориандр, кардамон, черный перец), соль поваренная.	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пикантный соевый соус, цветочная гамма- темно-коричневый
160	103235 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад алабама)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Паприка молотая, горчичный порошок, семя горчичное, сахар, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, стабилизатор E331,загустители(E412, E415), экстракты пряностей(кориандр, кардамон, черный перец), ароматизатор идентичный натуральному (копчение).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пряный, острый, пикантный с кусочками черного перца и семян горчицы, цветочная гамма-красный
161	103248 Гурман ВитаСпайс (алабама - яркий цвет)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Паприка молотая, горчичный порошок, семя горчичное, сахар, усилитель вкуса и аромата E621(12%), декстроза, стабилизатор E331,загустители(E412, E415), экстракты пряностей(кориандр, кардамон, черный перец), краситель E120, ароматизатор идентичный натуральному (копчение, жареное мясо).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пряный, острый, пикантный с кусочками черного перца и семян горчицы, цветочная гамма-темно-красный



162	103236 Гурман ВитаСпайс (сухой маринад чилиндрон)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Паприка молотая, лук, томатный порошок, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, стабилизатор Е331, загустители (Е412, Е415), натуральные пряности (перец черный, чили, чеснок, петрушка), экстракты пряностей (черный перец, мускат), ароматизатор идентичный натуральному (хамон).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пряный, острый, с ноткой хамона, цветовая гамма - светло-красный
163	103250 Шашлычная ВитаСпайс (домашний шашлык - насыщенный вкус)	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, соль поваренная, томатный порошок, сахар, стабилизатор Е331, загуститель (Е415, Е412), пряности (паприка, черный перец, чили, чеснок, розмарин, лук), экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кориандр, тмин, чили, гвоздика).	на 100 кг мяса 2кг сухой смеси, 6 л воды, 2л раст масла	перец, черный, имбирь, кардамон, паприка, лук, цветовая гамма - светло-красный
164	103238 Гурман Вита Спайс (сухой маринад паприка с травами) НОВИНКА!	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, паприка порошок, усилитель вкуса Е621, стабилизатор Е331, загуститель (Е415, Е412), зелень сухая (петрушка), экстракты пряностей (кориандр, кардамон, паприка, красный перец, чеснок).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	паприка, петрушка, кориандр, кардамон, паприка, красный перец, чеснок, цветовая гамма - красный
165	103244 Гурман Вита Спайс (сухой маринад Том ЯМ) НОВИНКА!	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, соль пищевая, сахар, паприка, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е330, натуральные пряности и экстракты (перец чили, чеснок, имбирь, лимон), ароматизатор идентичный натуральному (кокос, лайм).	30.0% : 70.0% (смесь : вода), дозировка 10.0-15.0 % к массе мясного сырья.	паприка, перец чили, чеснок, имбирь, лимон, нотка кокоса и лайма
166	103259 гурман Вита Спайс (сухой маринад - кефирный) НОВИНКА!	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Сухие сливки, молочный белок, крахмал картофельный, ароматизатор идентичный натуральному (кефир), соль поваренная декстроза, загуститель (Е415, Е412), зелень сухая (петрушка, базилик, майоран, розмарин), чеснок, молотый, антиокислитель Е262i.	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	Сухие сливки, петрушка, базилик, майоран, розмарин, чеснок, нежный кефир
167	103260 Гурман Вита Спайс (сухой маринад - горчично-медовый) НОВИНКА!	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Декстроза, сухая горчица, стабилизатор Е331, загуститель (Е415, Е412), пряности (черный перец, имбирь, куркума, чеснок), усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кардамон, лимон), ароматизатор идентичный натуральному (мед).	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	горчица, черный перец, имбирь, куркума, чеснок, кардамон, лимон, пчелиный мед
168	103240 Гурман Вита Спайс (сухой маринад - аргентинский чимичурри) НОВИНКА!	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: Сушеные овощи (лук, перец красный, чеснок, томат), натуральные пряности (зира, перец черный, орегано, кориандр, петрушка), соль поваренная, крахмал кукурузный, загуститель Е412, дрожжевой экстракт, масло подсолнечное, натуральные ароматизаторы (лимон, орегано, красный перец), агент антислеживающий Е551.	на 100 кг мяса 3 кг сух мар, 20л воды и 3кг растительного масла	лук, перец красный, чеснок, томат, зира, перец черный, орегано, кориандр, петрушка
169	103241 Гурман Вита Спайс (маринад - соевый соус - без загустителей) НОВИНКА!	Для производства курицы гриль на "пароконвектомате"	Состав: Порошок соевого соуса, томатный порошок, сахар, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, гидролизат соевого белка, натуральные пряности (имбирь, чеснок), экстракты пряностей (имбирь, чили, черный перец, чеснок), антиокислитель Е262.	на 0,5 кг мяса 0,025 гр сух смеси, 0,1 мл хол воды и 0,015 гр раст масла	пикантный соевый соус, цветовая гамма - темно-коричневый

170	103242 Гурман Вита Спайс (маринад гриль барбекю с нотой копчения) НОВИНКА!	Для производства кури гриль на "пароконвектомате"	Состав: Натуральные пряности (паприка, черный перец, тмин, красный перец), мальтодекстрин, соль поваренная, дегидратированный (лук, чеснок), дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (копчение).	40 гр/кг	паприка, черный перец, тмин, чили, лук, чеснок, нотка копчения, цветовая гамма-светло-красный
171	103151 Любимый Вита Ассорти (глазирователь для кури-гриль) НОВИНКА!	Для производства кури гриль на "пароконвектомате", в качестве глазирователя	Состав: Паприка, сахар, кориандр молотый, чесночный порошок, красный перец молотый, усилитель вкуса и аромата E621, антислеживающий агент E 341iii.	20-40 гр на кг массы	Паприка, сахар, кориандр молотый, чесночный порошок, красный перец
172	103201 Шашлычная ВитаСпайс (сухой маринад домашний шашлык) НОВИНКА!	Для производства мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы.	Состав: декстроза, томатный порошок, сахар, E331, загустители (E415, E412), пряности (паприка, лук), экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кардамон).	на 100 кг мяса 2кг сухой смеси, 6 л воды, 2л раст масла	перец, черный, имбирь, кардамон, паприка, лук, цветовая гамма-светло-красный

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки.

173	103104 Пряная ВитаСпайс (экстракт душистого перца)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус душистого перца
174	103120 Пряная ВитаСпайс (экстракт гвоздики)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус гвоздики.
175	103106 Пряная ВитаСпайс (экстракт корицы)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус корицы
176	103127 Пряная ВитаСпайс (экстракт кардамона)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус кардамона.
177	103111 Пряная ВитаСпайс (экстракт чеснока)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус свежий чеснок
178	103108 Пряная ВитаСпайс (экстракт мускатного ореха)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: Декстроза, экстракты пряностей (мускатны орех, мацис), антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус мускатного ореха.



179	103109 Пряная ВитаСпайс (экстракт черного перца)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракты пряностей (черный перец, белый перец), антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус черного перца.
180	101114 Пряная ВитаСпайс (экстракт имбиря)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус имбиря.
181	103117 Пряная ВитаСпайс (экстракт лимона испанского)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус лимона испанского.
182	103113 Пряная ВитаСпайс (экстракт сельдерея)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус сельдерея.
183	103110 Пряная ВитаСпайс (экстракт красного перца)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракт, полученный в среде жидкой двуокиси углерода, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус красного перца.
184	103112 Пряная ВитаСпайс (экстракт лавра благородного)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракты пряностей и специй, антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус лавра благородного.
185	103115 Пряная ВитаСпайс (экстракт розмарина)	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: Декстроза, экстракты пряностей (мускатны орех, мацис), антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус розмарина.
186	103116 Пряная Вита Спайс (экстракт можжевельника) а) НОВИНКА!	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: Декстроза, экстракты пряностей (можжевельник), соль пищевая, антикомкователь E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус можжевельника
187	103129 Пряная Вита Спайс (экстракт тмина) НОВИНКА!	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: Декстроза, экстракты пряностей (тмин), антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус тмина
188	103128 Пряная Вита Спайс (экстракт белого перца) НОВИНКА!	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: Соль пищевая, декстроза, экстракт белого перца, экстракт зеленого перца, эфирное масло белого перца.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус белого перца

189	103131 Пряная ВитаСпайс (экстракт паприки) НОВИНКА!	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: Декстроза, экстракты пряностей (паприка), антислеживающий агент E551.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	Яркий оранжевый
190	103125 Пряная ВитаСпайс (экстракт хрена) НОВИНКА!	Для использования в пищевой промышленности.	Состав: декстроза, экстракты пряностей (черный перец, белый перец), антикомкователь E551. Вкусоароматическая добавка - монокус хрена.	1: 1, 1:2 заменяет натуральные специи	моновкус хрена.
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства снеков и чипсов.					
191	102711 Ирландская ВитаСпайс (аромат грибов)	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, грибной порошок, соль, ароматизатор идентичный натуральному (жаренные грибы).	5-8 гр на кг массы	аромат грибов
192	107644 Особая ВитаСпайс (аромат краба)	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, ароматизатор идентичный натуральному (копченый краб).	5 гр на кг массы	аромат краба
193	103747 Сливочная ВитаСпайс (аромат сыра острый)	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, ароматизатор идентичный натуральному (пряный сыр), экстракты специй (черный перец, чили).	5-10 гр на кг массы	аромат острого сыра
194	103801 Шашлычная ВитаСпайс (аромат мясо-гриль)	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, ароматизатор идентичный натуральному (мясо-гриль), дрожжевой экстракт.	5 гр на кг массы	аромат мясо-гриль
195	103797 Пикантная ВитаСпайс (аромат горчицы)	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: Горчичный порошок, усилитель вкуса E621, декстроза, экстракт горчицы натуральный.	5-10 гр на кг массы	аромат горчицы
196	103329 Копченый Вита Микс (барбекю) НОВИНКА!	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: Соль, мальтодекстрин, сахар, мука, усилитель вкуса и аромата E621, E635, лук сушеный, паприка молотая, чеснок порошок, черный перец, ароматизатор идентичный натуральному (барбекю), экстракты специй и пряностей (паприка, чили), агент антислеживающий E551.	3.5-5% на чипсы, сухарики, 3% на арахис в оболочке.	лук , паприка , чеснок , черный перец, чили, жаркий барбекю
197	103627 Десертный Вита Микс (лук со сметаной) НОВИНКА!	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: Сухая молочная сыворотка, соль пищевая, лук порошок, усилитель вкуса и аромата E621, E635, чеснок порошок, лактоза, экстракты пряностей (зеленый лук), антиокислитель E262ii, укроп сушеный, ароматизаторы идентичные натуральным (сметана, лук).	4-5% на чипсы, сухарики, арахис в оболочке.	лук ,чеснок, укроп, нотка лук со сметаной
198	103336 Особый Вита Микс (васаби) НОВИНКА!	Для производства снеков, чипсов, сухариков.	Состав: Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, E635, лук порошок, чеснок порошок, имбирь молотый, куркума, экстракты специй и пряностей (горчица, васаби), лактоза, ароматизатор идентичный натуральному (васаби), краситель E141, антислеживающий агент E551, регулятор кислотности E262ii.	4-5% на чипсы, сухарики, арахис в оболочке.	лук , чеснок , имбирь , куркума, горчица, огненный васаби



Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства оригинальных видов мясных и рыбных изделий.

199	107036 Ветчинно-рубленая ВитаКомби (для колбасок гриль, томатный с зеленью)	Для производства колбасок для гриля и оригинальной полукопченой колбасы, "средняя" линейка.	Состав: декстроза, томатный порошок, усилитель вкуса E621, регулятор кислотности E451, E452, зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка, чили, чеснок).	10 гр/кг массы	томат, черный перец, мускат, чили, чеснок, петрушка
200	107038 Ветчинно-рубленая ВитаКомби (для колбасок гриль, шашлычная)	Для производства колбасок для гриля и оригинальной полукопченой колбасы, "средняя" линейка.	Состав: декстроза, E621, регулятор кислотности E451, E452, соль, натуральные пряности (кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, экстракты пряностей).	10 гр/кг массы	кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка
201	106101 Шашлычная ВитаСпайс (барбекю)	Для производства натуральных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, продуктов гриль, шашлыков, великолепно подходит для мяса птицы.	Состав: натуральные пряности (кориандр, паприка, красный перец, пажитник, базилик, лук), декстроза, куркума, горчичный порошок, соль, усилитель вкуса E621.	15-20 гр/кг массы	куркума, горчица, кориандр, паприка, красный перец, пажитник, базилик, лук
202	107104 Венгерская Вита Спайс	Для производства купат.	Состав: Натуральные пряности (перец черный, перец чили), декстроза, соль поваренная, регулятор кислотности (E451, E452), усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, тмин, перец чили), антиокислитель E300.	8 гр/кг массы	черный перец, тмин, перец чили
203	107105 Венгерская Вита Спайс (без фосфата)	Для производства купат.	Состав: Натуральные пряности (перец черный, перец чили), декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, тмин, перец чили), антиокислитель E300.	8 гр/кг массы	черный перец, тмин, перец чили
204	107039 Ветчинно-рубленая Вита Спайс для колбасок гриль	Для производства колбасок для гриля и оригинальной полукопченой колбасы, "средняя" линейка.	Состав: Натуральные пряности (перец черный, перец белый, паприка), декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, кориандр, красный перец), дрожжевой экстракт.	10 гр/кг массы	черный перец, кориандр, красный перец
205	107129 Колбаски Славянские Вита Спайс, колбаски гриль - баварские	Для производства колбасок для гриля и оригинальной полукопченой колбасы, "средняя" линейка.	Состав: Натуральные пряности (перец черный, перец белый, кориандр, чеснок, паприка), декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621(7%), экстракты пряностей (черный перец, кориандр, чеснок), дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (дым).	10 гр/кг массы	перец черный, перец белый, кориандр, чеснок, паприка с ароматом копчения
206	103233 Гурман Вита Спайс, чевапчичи	Для производства оригинальный колбасок "чевапчичи"	Состав: Натуральные пряности(перец красный, кориандр), томатный порошок, зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, красный перец, чеснок), крахмал, сахар, соль, декстроза.	40 гр/кг массы	томат, черный перец, красный перец, кориандр, чеснок, петрушка

207	103038 Оригинальный Вита Микс, бургер по-техасски	Для производства оригинальных рубленых полуфабрикатов "бургер по-техасски"	Состав: Декстроза, соль пищевая, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (паприка, черный перец, чили, тмин, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (свинина).	5-8 гр/кг массы	паприка, черный перец, чили, тмин, чеснок, аромат свинины
208	103032 Деликатесный Вита Микс, сербская плескавица	Для производства оригинальных рубленых полуфабрикатов, котлет "сербская кухня".	Состав: Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, паприка красная, лук сушеный, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, мускат, чеснок), дрожжевой экстракт, ароматизатор копчение идентичный натуральному, ароматизатор мяса идентичный натуральному.	5-10 гр/кг массы	паприка, лук, черный перец, мускат, чеснок, аромат копченого мяса, нотка сыра.
209	103034 Любимый Вита Микс, по-сербски уштицы	Для производства оригинальных рубленых полуфабрикатов, котлет "сербская кухня".	Состав: Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, паприка красная, лук сушеный, петрушка, экстракты пряностей (черный перец, мускат, чеснок), дрожжевой экстракт, ароматизатор копчение идентичный натуральному, ароматизатор мяса идентичный натуральному.	5-10 гр/кг массы	паприка красная, лук, петрушка, черный перец, мускат, чеснок, с ноткой копчения
210	103051 Оригинальный Вита Ассорти (чесночный)	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас, вареных колбасных изделий может использоваться как кулинарная приправа, как дополнение к изделиям с использованием ММО, "эконом" серия.	Состав: натуральные пряности (чеснок), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (чеснок, черный перец, кориандр).	7-8 гр/кг массы	яркий чеснок
211	103053 Особый Вита Ассорти (перечный)	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас, вареных колбасных изделий может использоваться как кулинарная приправа, как дополнение к изделиям с использованием ММО, "эконом" серия.	Состав: Усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная, декстроза, натуральные пряности (имбирь, чеснок), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (черный перец, белый перец, паприка, чеснок).	4-6 гр/кг массы	яркий перечный
212	103037 Пряный Вита Микс	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас, вареных колбасных изделий может использоваться как кулинарная приправа, как дополнение к изделиям с использованием ММО, "эконом" серия.	Состав: Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E 621, натуральные пряности (лук, имбирь, чеснок), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (черный перец, белый перец, паприка, чеснок).	3-5 гр/кг массы	лук, имбирь, чеснок, черный перец, белый перец, паприка



213	107138 Ветчинно-рубленая Вита Комби (для колбасок гриль шашлычная) НОВИНКА!	Для производства оригинальных колбасок гриль.	Состав: Декстроза, усилитель вкуса E621, регулятор кислотности E451, E452, соль поваренная, натуральные пряности (кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, чабер), экстракты пряностей (черный перец, кориандр, кардамон, пажитник, майоран, тимьян, укроп, чеснок).	10 гр/кг массы	кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, чабер, кардамон, пажитник, майоран, тимьян, укроп, чеснок
214	102656 Крестьянская Вита Комби (с вялеными томатами) НОВИНКА!	Для производства оригинальных колбасок гриль.	Состав: Вяленые томаты, натуральные пряности (кориандр, черный перец, чеснок, имбирь), декстроза, соль поваренная, стабилизаторы (E450, E452i), регулятор кислотности E451, экстракты пряностей (паприка, черный перец, чили), усилитель вкуса E621, стабилизатор цвета E316.	15 гр/кг массы	Вяленые томаты, кориандр, черный перец, чеснок, имбирь, паприка, черный перец, чили
215	103055 Оригинальный Вита Ассорти (джионский) НОВИНКА!	Для производства оригинальных колбасок гриль.	Состав: Натуральные пряности (паприка, чеснок, черный перец, лук), усилитель вкуса E621, регулятор кислотности E451, соль пищевая, антиокислители E316, экстракты пряностей (черный перец, лук), ароматизатор идентичный натуральному (ветчина, горчица).	10 гр/кг массы	паприка, чеснок, черный перец, лук, нота ветчина и зажигательная горчица
216	105010 Особый Вита Соус (основа для соуса) НОВИНКА!	Основа для соуса на основе воды и дополнительно растительное масло	Состав: Комбинация загустителей (E412, E415, E414), усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная, регулятор кислотности (E270, E327), экстракт розмарина, антикомкователь E551	0,2-0,4кг, загущает до 20л воды и 4л растительного масла.	основа для соуса
217	105011 Особый Вита Соус (основа для соуса) НОВИНКА!	Основа для соуса на основе воды и растительного масла	Состав: Модифицированный крахмал, комбинация загустителей (E412, E415, E414), усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная, консервант (E211, E202, E385).	0,2-0,4кг, загущает до 12л воды и 12л растительного масла.	основа для соуса
218	105012 Особый Вита Соус (основа для соуса) НОВИНКА!	Основа для соуса на основе масла и воды	Состав: Модифицированный крахмал, эмульгатор E472c, комбинация загустителей (E412, E415, E414), усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная, консервант (E262, E385), экстракт розмарина.	0,2-0,4кг, загущает до 4л воды и 20л растительного масла.	основа для соуса
219	103054 Пряный Вита Ассорти (халапеньо) НОВИНКА!	Для производства оригинальных колбасок гриль.	Состав: Натуральные пряности (паприка, чеснок, черный перец, лук), усилитель вкуса E621, регулятор кислотности E451, соль пищевая, антиокислители E330, E316, экстракты пряностей (черный перец, лук, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (ветчина, халапеньо).	10 гр/кг массы	паприка, чеснок, черный перец, лук, нота ветчина и огненный халапеньо
220	103011 Особенная Вита Спайс (фруктовый микс) НОВИНКА!	Для производства оригинальных видов сырокопченых, варенокопченых и др колбас.	Состав: Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (перец черный, имбирь, кардамон, лимон), ароматизатор идентичный натуральному (груша, гуава).	5 гр/кг массы	пряности и фрукты, острота и сладость
221	103010 Особенная Вита Спайс (брусничная) НОВИНКА!	Для производства оригинальных видов сырокопченых, варенокопченых и др колбас.	Состав: Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, брусника порошок, ягоды, экстракты пряностей (перец черный, имбирь, кардамон, лимон).	5 гр/кг массы	пряная брусника

222	102731 Особенная Вита Спайс (зимняя вишня) НОВИНКА!	Для производства оригинальных видов сырокопченых, варено-копченых и др колбас.	Состав: Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, вишня порошок, соль поваренная, ароматизатор идентичный натуральному (ромовая вишня), дрожжевой экстракт.	5 гр/кг массы	ромовая вишня
Комплексные пищевые вкусоароматические добавки - ароматы для всех видов колбасных изделий					
223	103701 Ветчина ВитаСпайс (аромат копчения)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, E627, E631, соль, ароматизатор копчения идентичный натуральному, дрожжевой экстракт.	1-5 гр/кг	аромат копчения
224	102112 Ирландская ВитаСпайс (аромат говядины)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, ароматизатор говядины идентичный натуральному, E621, соль.	1-4 гр/кг	аромат говядины
225	102701 Ирландская ВитаСпайс (аромат трюфеля)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, грибной порошок, E621, соль, грибы натуральные кусочками, ароматизатор идентичный натуральному (жаренные семечки).	8-10 гр/кг	аромат трюфеля
226	102115 Саями по- итальянски ВитаСпайс (аромат саями)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, соль, усилитель вкуса E621, экстракт пряностей (черный перец), ароматизатор идентичный натуральному (саями).	4-6 гр/кг	аромат ферментированного саями
227	101045 Сливочная ВитаСпайс	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, лактоза, казеинат Na, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), дрожжевой экстракт, антиислеживающий агент E551.	3-5 гр/кг	аромат сливок
228	102745 Сливочная ВитаСпайс (сливочно- молочный оттенки)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, лактоза, молоко сухое, ароматизатор идентичный натуральному (молоко), дрожжевой экстракт пряностей.	5 гр/кг	аромат сливочно-молочный
229	102845 Сливочная ВитаСпайс (сливочно- сметанный оттенки)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, лактоза, казеинат натрия, ароматизатор идентичный натуральному (жирная сметана), антиислеживающий агент E551.	5 гр/кг	аромат сливочно-сметанный
230	102945 Сливочная ВитаСпайс (сливочно- йогуртовый оттенки)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, сухой йогуртовый порошок, лактоза, сухое молоко, ароматизатор идентичный натуральному (масло), дрожжевой экстракт.	5 гр/кг	аромат сливочно-йогуртовый
231	103745 Сливочная ВитаСпайс (аромат сливочного сыра)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль, лактоза, козеинат Na, сырный порошок, ароматизатор идентичный натуральному (сливочный сыр), дрожжевой экстракт, натуральные пряности (имбирь, кориандр), антиислеживающий агент E551.	10 гр/кг	аромат сливочного сыра



232	103746 Сливочная ВитаСпайс (аромат сыра горгондзола)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: декстроза, усилитель вкуса E621, соль пищевая, лактоза, казеинат Na, сырный порошок, ароматизатор идентичный натуральному (пряный сыр), дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (черный перец, жареный лук), антислеживающий агент E551.	10 гр/кг	аромат сыра горгондзола
233	103748 Сливочная Вита Спайс (аромат сыра абонданс)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621(10%), соль пищевая, сырный порошок, ароматизатор идентичный натуральному (пряный сыр), дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (перец чили), антислеживающий агент E551.	10 гр/кг	сырный вкус с фруктовым оттенком и ноткой грецкого ореха
234	103756 Деликатесный Вита Аромат (аромат буженины)	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: Декстроза, ароматизатор буженины идентичный натуральному, усилитель вкуса и аромата E621, соль пищевая.	3-6 гр/кг	аромат буженины
235	103025 Ореховый Вита Аромат (аромат фисташки) НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: Декстроза, усилитель вкуса E621, соль пищевая, дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (фисташка).	3-5 гр/кг	аромат фисташки
236	101845 Сливочная Вита Спайс (аромат сливок) НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: Мальтодекстрин, соль пищевая, ароматизатор идентичный натуральному (грибы), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E330.	2-4 гр/кг	аромат грибов
237	103719 Любимый Вита Аромат (аромат курицы) НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий	Состав: Декстроза, мальтодекстрин, ароматизатор курицы идентичный натуральному, усилитель вкуса и аромата E621, соль пищевая, дрожжевой экстракт.	1-3 гр/кг	аромат курицы

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для производства сырокопченых деликатесов из мяса птицы и свинины.

238	104055 Деликатесная ВитаСпайс (карпаччо)	Для производства сырокопченых деликатесов из мяса птицы.	Состав: декстроза, соль, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, экстракты специй (кориандр, черный перец, чили, пажитник).	15-20 гр/кг	кориандр, черный перец, чили, пажитник
239	104056 Деликатесная ВитаСпайс (капикола)	Для производства сырокопченых деликатесов из свинины.	Состав: декстроза, соль, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, экстракты специй (черный перец, имбирь, чили, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (ферментированные салями).	15-20 гр/кг	черный перец, имбирь, чили, чеснок, аромат ферментированного салями
240	104057 Деликатесная ВитаСпайс	Для производства сырокопченых деликатесов из свинины.	Состав: декстроза, соль, кусочки черного перца, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, горчичный порошок, экстракты специй и пряностей.	18 гр/кг	черный перец, горчица, чеснок, можжевельник
241	104059 Деликатесный Вита Спайс	Для производства сырокопченых деликатесов из свинины.	Состав: Соль поваренная, декстроза, пряности (черный перец, горчица), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, консервант E 252, экстракты специй и пряностей (черный перец, чеснок, можжевельник).	18 гр/кг	черный перец, чеснок, можжевельник, горчица

242	104058 Деликатесная ВитаСпайс (прошутто)	Для производства сырокопченых деликатесов из свинины.	Состав: декстроза, соль, лактоза, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, экстракты специй (белый, черный перцы, чеснок, розмарин), дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (копченый окорок).	10-15 гр/кг	белый, черный перцы, чеснок, розмарин, аромат копченого окорока
-----	---	---	--	-------------	---

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки - модификаторы вкуса, антиокислители

243	101050 Уэльская ВитаСпайс (с розмарином)	Модификатор вкуса, нивелирует негативы сырья. Для производства всех видов колбасных изделий.	Состав: экстракты пряностей и специй, соль поваренная пищевая, декстроза, E 331, E 621.	0,5-2 гр/кг массы	розмарин, имбирь, сельдерей, лимон
244	101057 Уэльская ВитаСпайс	Модификатор вкуса, нивелирует негативы сырья. Для производства всех видов колбасных изделий.	Состав: Декстроза, соль пищевая, антиоксидант (экстракт розмарина), дрожжевой экстракт, гидролизат растительного белка, ароматизатор говядины, стабилизатор E331, экстракты пряностей (имбирь, сельдерей, лимон).	0.5-2 гр\кг массы	розмарин, имбирь, сельдерей, лимон, аромат говядины
245	101058 Уэльская Вита Спайс (маскиратор)	Модификатор вкуса, нивелирует негативы сырья. Для производства всех видов колбасных изделий.	Состав: декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E339, E270, E327, ароматизатор идентичный натуральному (говядина), экстракт розмарина натуральный.	2-4 гр/кг массы	розмарин, аромат говядины
246	106051 Домашняя ВитаСпайс	Применяется в качестве антиокислителя и регулятора кислотности для мякотных полуфабрикатов.	Состав: натуральный экстракт свеклы и паприки, соль, регулятор кислотности E331, декстроза, регулятор кислотности E262, антиокислитель E300, кокосовое масло. Подходит для мякотных полуфабрикатов.	10 гр/кг	антиокислитель
247	103118 Пряная ВитаСпайс (натуральный антиоксидант)	Натуральный антиоксидант	Состав: декстроза, натуральный экстракт розмарина, соль, антислеживающий агент E551.	5 гр/кг	легкий розмарин
248	101450 Уэльская Вита Спайс НОВИНКА!	Применяется в качестве антиокислителя для производства сырокопченых колбас.	Состав: Регулятор кислотности (E327, E262), уплотнитель E 518, мальтодекстрин.	2 гр/кг	антиокислитель

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки для стерелизованных и пастеризованных паштетов.

249	109015 Любимая ВитаСпайс (паштет деликатесный)	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (перец черный, мускатный орех), экстракты специй и пряностей (перец черный, мускат, кардамон).	5-6 гр на кг массы	перец черный, мускат, кардамон
250	109017 Любимая ВитаСпайс (гусиный паштет с ноткой коньяка)	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (душистый перец, мускатный орех, перец черный), ароматизатор идентичный натуральному (коньяк), экстракты специй и пряностей (мускат, черный перец).	5-7 гр на кг массы	душистый перец, мускатный орех, перец черный, нотка коньяка



251	109016 Любимая ВитаСпайс (гусиный паштет с ноткой копчения)	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (душистый перец, мускатный орех, корица), ароматизатор идентичный натуральному (копченость), экстракты специй и пряностей (мускат, корица).	5-7 гр на кг массы	душистый перец, мускатный орех, корица, нотка копчения
252	109012 Любимая ВитаСпайс (куриный паштет с грецким орехом)	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстрозаЮ соль, усилитель вкуса E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (черный перец, мускат), ароматизатор идентичный натуральному (грецкий орех), экстракты специй.	5-7 гр на кг массы	черный перец, мускат, имбирь, нотка грецкого ореха
253	109013 Любимая ВитаСпайс (печеночный паштет сливки с корицей)	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль, усилитель вкуса E621, молочный белок, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), экстракты специй (мускат, корица).	5-7 гр на кг массы	мускат, корица, лимон, аромат сливок
254	109014 Любимая ВитаСпайс (мясной паштет с брусникой и яблоком)	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: декстроза, соль, усилитель вкуса E621, натуральные пряности (черный перец, мускат), фрукты сублимированной сушки (яблоки, брусника), экстракты специй и пряностей (черный перец, мускат, лимон).	5-7 гр на кг массы	черный перец, мускат, лимон, кусочки яблок и брусники
256	109019 Любимый Вита Спайс (паштет запеченный) НОВИНКА!	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Лук порошок, усилитель вкуса и аромата E621 , декстроза, соль пищевая, натуральные пряности (черный перец, имбирь, мускат), горчичный порошок, морковь порошок, экстракты специй (черный перец, имбирь, мускат), антикомкователь E551.	5-7 гр на кг массы	черный перец, имбирь, мускат, горчица, кусочки лука и моркови
257	109020 Любимая Вита Спайс (паштет фирменный) НОВИНКА!	Для производства паштетов "средняя", "эконом" линейка.	Состав: Декстроза, сухая молочная сыворотка, эмульгаторы (E471, E472c), соевый белок, усилитель вкуса и аромата E621 , регулятор кислотности E331, натуральные пряности (черный перец, мускат, имбирь), дрожжевой экстракт, экстракты специй (черный перец, травяной перец, мускат, имбирь), гидролизат растительного белка, ароматизатор идентичный натуральному (мясо, лук), краситель E120.	39 гр на кг массы	черный перец, травяной перец, мускат, имбирь, лук, аромат мяса

Комплексные пищевые добавки для колбасных изделий

258	101103 Докторская ВитаСпайс чистая этикетка	Для вареных колбасных изделий	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей.	5 гр на 1 кг	мускат
259	101145 Сливочная Вита Спайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Сливочная", сосисок Сливочных	Состав: соль поваренная, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	5 гр на 1 кг	перец белый и душистый, мускатный орех.
260	101121 Телячья Вита Спайс чистая этикетка	Для вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Телячья", сосисок "Говяжьих", "Элитных".	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей.	6-8 гр на 1 кг	мускат, перец, кардамон.

261	101109 Любительская ВитаСпайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы "Любительская", сосисок "Любительских"	Состав: соль поваренная, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	9 гр на 1 кг	мускатный орех, черный перец.
262	101112 Любимая ВитаСпайс чистая этикетка	Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО.	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	5 гр на 1 кг	мускат, тмин, кориандр, чеснок, розмарин, корица.
263	101130 Молочная ВитаСпайс чистая этикетка	Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., "Молочная", сосиски Молочные	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	5-7 гр на 1 кг	перец черный, мускатный орех, перец душистый, кардамон, паприка, красный перец.
264	101124 Свинная ВитаСпайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий "экономического" класса.	Состав: соль поваренная, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	9 гр на 1 кг	кардамон, кориандр, имбирь, красный перец, чеснок
265	101118 Российская ВитаСпайс чистая этикетка	вареных колбасных изделий	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей.	5 гр на 1 кг	чёрный перец, мацис, кориандр, кардамон, имбирь.
266	101115 Русская Вита Спайс (бел.перец) чистая этикетка	Для вареных колбасных изделий, в т.ч. колбаса "Русская"	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей.	6 гр на 1 кг	мускат, белый перец, чеснок.
267	101117 Русская Вита Спайс (чёрн.перец) чистая этикетка	Для вареных колбасных изделий, в т.ч. колбаса "Русская"	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей.	6 гр на 1 кг	мускат, белый перец, чеснок.
268	101163 Сосиски венские ВитаСпайс чистая этикетка	вареных колбасных изделий	Состав: Декстроза, мальтодекстрин, дрожжевой экстракт, дрожжевой экстракт с повышенным содержанием нуклеотидов, натуральные экстракты, натуральные пряности (имбирь, чеснок), соль поваренная.	5 гр на 1 кг	черный перец, кориандр, имбирь, чеснок.
269	101153 Венская Вита Спайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО.	Состав: декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей, дрожжевой экстракт	7 гр на 1 кг	черный перец, тмин, мускат.



270	101170 Сосиски говяжьи Вита Спайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий.	Состав: Декстроза, соль пищевая, дрожжевой экстракт, лактоза, мальтодекстрин, экстракты пряностей.	8 гр на 1 кг	черный перец, кардамон, имбирь, кориандр, чили, чеснок.
271	101148 Говяжья Вита Спайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий	Состав: соль поваренная, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	5 гр на 1 кг	черный перец, кориандр, чеснок.
272	101165 Сосиски аппетитные ВитаСпайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Молочная», «Сливочная», сосисок «Молочных».	Состав: соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей и специй.	9 гр на 1 кг	мускат, белый перец, ароматизаторы масла, сливки.
273	109018 Любимая ВитаСпайс паштет чистая этикетка	Для производства стерилизованных консервов.	Состав: Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (белый перец, мускатный орех, чеснок), экстракты специй и пряностей (белый перец, базилик).	5-6 гр на 1 кг	белый перец, мускатный орех, чеснок, базилик
274	101167 Сосиски Франкфуртские ВитаСпайс чистая этикетка	Для производства вареных колбасных изделий	Состав: Декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, комбинация дрожжевых экстрактов, экстракты пряностей (черный перец, душистый перец, кардамон, кориандр).	6-8 гр на 1 кг	черный перец, душистый перец, кардамон, кориандр
275	200013 Любимый Вита Ассорти(перечный)чистая этикетка	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Состав: Соль поваренная, декстроза, натуральные пряности (имбирь, чеснок), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (черный перец, белый перец, паприка, чеснок).	4-6 гр на 1 кг	имбирь, черный перец, белый перец, паприка, чеснок
276	200014 Пряный Вита Ассорти(чесночный)чистая этикетка	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Состав: натуральные пряности (чеснок), соль поваренная, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (чеснок, черный перец, кориандр).	7-8 гр на 1 кг	чеснок, черный перец, кориандр
277	101139 Чайная Вита Спайс, чистая этикетка	Для производства всех видов вареных колбасных изделий	Натуральные пряности (чеснок, паприка, имбирь, чили), декстроза, дрожжевой экстракт, соль поваренная, экстракты пряностей (черный перец, мускат, пажитник).	7-8 гр на 1 кг	чеснок, паприка, имбирь, чили, черный перец, мускат, пажитник
278	102567 Охотничья Вита Спайс чистая этикетка	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас	Декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (черный и белый перец, душистый перец, имбирь, кориандр).	5 гр на 1 кг	черный и белый перец, душистый перец, имбирь, кориандр
279	102599 Саламя Венская Вита Спайс чистая этикетка	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас	Декстроза, соль поваренная, экстракты пряностей (черный и белый перец, душистый перец, красный перец, кориандр, сельдерей, фенхель), дрожжевой экстракт, лактоза, антикомкователь Е551.	7-9 гр на 1 кг	черный и белый перец, душистый перец, красный перец, кориандр, сельдерей, фенхель

280	102421 Брауншвейгская Вита Спайс чистая этикетка	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас и сырокопченых колбас	Декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, лактоза, натуральные пряности (белый перец, кардамон, мускат), экстракты специй и пряностей (черный перец, кардамон, мускат, лимон, корица), ароматизатор идентичный натуральному (мясо).	6 гр на кг массы, для веганских колбас 10-12 гр на кг массы.	белый перец, кардамон, мускат, лимон, корица, мясной аромат
281	102717 Салами по-венгерски Вита Спайс чистая этикетка	Для производства полукопченых и варено-копченых колбас и сырокопченых колбас	Декстроза, соль поваренная, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (белый перец, кардамон, мускат), экстракты специй и пряностей (черный перец, мускат, чили, паприка, базилик, орегано), ароматизатор идентичный натуральному (мясо).	5 гр на кг массы, для веганских колбас 10-12 гр на кг массы.	белый перец, кардамон, мускат, чили, паприка, базилик, орегано, мясной аромат
282	107040 Ветчинно- рубленая Вита Спайс чистая этикетка	Для производства рубленых полуфабрикатов, колбасок гриль	Декстроза, соль поваренная, натуральные пряности (кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, экстракты пряностей (красный перец, чеснок).	10 гр на 1 кг	кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, красный перец, чеснок
283	106159 Ароматная Вита Спайс чистая этикетка	Для производства рубленых полуфабрикатов,	Натуральные пряности (перец черный, чеснок, лук), декстроза, соль поваренная, гидролизат соевого белка, экстракты специй и пряностей (мускат, перец черный), ароматизатор идентичный натуральному (овощной).	6 гр на 1 кг	перец черный, чеснок, лук, мускат, овощной аромат
284	101159 Ароматная Вита Спайс чистая этикетка	Для производства рубленых полуфабрикатов, пельменей	Натуральные пряности (чеснок, базилик, розмарин, петрушка), соль поваренная, декстроза, мальтодекстрин, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (черный перец, имбирь, базилик, кардамон, чеснок, тимьян, гвоздика), дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (прованские травы).	4-5 гр на 1 кг	черный перец, имбирь, базилик, кардамон, чеснок, тимьян, гвоздика, аромат прованские травы
285	103258 Пряный Вита Ассорти, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства рубленых полуфабрикатов	Соль природная, натуральные пряности (чабер, чеснок, петрушка, лук, перец, черный), экстракты специй и пряностей (чеснок, лук, перец черный, розмарин, тимьян, орегано).	20 гр на 1 кг для натирики	чабер, чеснок, петрушка, лук, перец, черный. розмарин, тимьян, орегано).
286	101845 Сливочная Вита Спайс, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий.	Мальтодекстрин, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), соль пищевая	5 гр на 1 кг	аромат сливок
287	103302 Гурман Вита Спайс, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий.	Мальтодекстрин, соль пищевая, ароматизатор идентичный натуральному (копченое салами), экстракты специй и пряностей (белый перец).	2 гр\ на кг массы, для веганских продуктов 4 гр\кг массы.	аромат салами
288	103617 Деликатесный Вита Аромат, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Мальтодекстрин, ароматизатор курица идентичный натуральному, горчичный порошок, дрожжевой экстракт, соль пищевая.	2 гр\ на кг массы, для веганских продуктов 4 гр\кг массы.	аромат курицы
289	103624 Грибной Вита Аромат, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Мальтодекстрин, грибной порошок, ароматизатор шампиньоны идентичный натуральному, дрожжевой экстракт, соль пищевая.	1-8 гр\ на кг массы,	аромат грибов



290	103716 Мясной Вита Аромат, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Мальтодекстрин, ароматизатор говядины идентичный натуральному, дрожжевой экстракт, соль пищевая.	1-8 гр\ на кг массы,	аромат говядины
291	103616 Мясной вита Аромат, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Мальтодекстрин, ароматизатор копченой говядины идентичный натуральному, дрожжевой экстракт, соль пищевая.	1-8 гр\ на кг массы,	аромат копченой говядины
292	103845 Сливочная Вита Спайс, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Декстроза, соль пищевая, лактоза, казеинат натрия, сырный порошок, ароматизатор идентичный натуральному (сливочный сыр), дрожжевой экстракт, натуральные пряности (имбирь, кориандр).	10 гр\ на кг массы,	аромат сливочного сыра
293	103846 Сливочная вита Спайс, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов	Декстроза соль пищевая, лактоза, казеинат натрия, сырный порошок, ароматизатор идентичный натуральному (пряный сыр), дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (черный перец, жареный лук).	10 гр\ на кг массы	аромат сыра горгондзоли
294	106107 Шашлычная Вита Спайс, чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства мяса в маринаде	Натуральные пряности (чеснок, перец черный, перец белый, перец красный), соль поваренная.	15-20 гр\ на кг массы	чеснок, перец черный, перец белый, перец красный
295	103243 Гурман Вита Спайс (маринад брусничный), чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства мяса в маринаде	Декстроза, сахар, соль поваренная, брусника порошок, сублимированная брусника, экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кардамон, корица), ароматизатор идентичный натуральному (лесные ягоды).	на 0.5кг мяса/ 0.025кг смеси + 0.05 воды	брусника, черный перец, имбирь, кардамон, корица, аромат лесные ягоды
296	103264 Гурман Вита Спайс (маринад мексиканский), чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства мяса в маринаде	Декстроза, томатный порошок, паприка, дрожжевой экстракт, сухая петрушка, чесночный порошок, лук сушеный, экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	на 0.5кг мяса/ 0.025кг смеси + 0.05 воды	острый мексиканский.
297	103263 Гурман Вита Спайс (маринад сливочный с зеленью), чистая этикетка, НОВИНКА!	Для производства мяса в маринаде	Сухие сливки, молочный белок, крахмал картофельный, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), соль поваренная декстроза, дрожжевой экстракт, зелень сухая (петрушка, базилик), чеснок, молотый.	на 0.5кг мяса/ 0.025кг смеси + 0.05 воды	сливочный с зеленью.

298	101857 Уэльская Вита Спайс, НОВИНКА!	Натуральный консервант	Мальтодекстрин (носитель), глюкоза ферментированная	0.3-1% к массе готового продукта	натуральный консервант
Для вареных колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ Р 52196-2011					
№	Наименование	Наименование вареных колбасных изделий	Состав	Дозировка	Вкусовая гамма
299	ВИТА ВС № 1	Колбасы: "Гелячья", "Любительская", "Любительская	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е 621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускат, кардамон
300	ВИТА ФС № 1	свиная, "Столичная", "Диабетическая" Колбасные хлеба: "Заказной",	Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	мускатный орех, черный перец
301	ВИТА ВС № 2	Колбасы:	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е 621, лактоза.	600-800 г	черный перец, душистый перец
302	ВИТА ВС № 2	"Московская", "Обыкновенная", "Свиная", "Отдельная", "Отдельная баранья", "Столовая", "Ветчинно-рубленная"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е 621, лактоза.	600-800 г	черный перец, душистый, чеснок
303	ВИТА ФС № 2	Колбасные хлеба:	Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, душистый перец
304	ВИТА ФС № 2	"Ветчинный", "Говяжий", "Отдельный"	Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, душистый, чеснок
305	ВИТА ВС № 3		Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е 621, лактоза.	600-800 г	черный перец, кориандр
306	ВИТА ВС № 3	Колбасы: "Чайная", "Заказная", "Закусочная"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е 621, лактоза.	600-800 г	черный перец, кориандр, чеснок
307	ВИТА ФС № 3	Колбасные хлеба: "Чайная"	Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, кориандр
308	ВИТА ФС № 3		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, кориандр, чеснок
309	ВИТА ВС № 4	Колбасы: "Молочная", "Краснодарская"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускат, душистый перец
310	ВИТА ФС № 4-рецептура 1	Сосиски: "Сливочные", "Молочные", "Русские", "Любительские"	Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, мускатный орех, душистый перец
311	ВИТА ФС № 4-рецептура 2		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	Черный перец, кардамон, душистый перец
312	ВИТА ВС № 5	Сардельки: "Говяжьи", "Обыкновенные", "Свинные"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, кориандр
313	ВИТА ВС № 5		Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, кориандр, чеснок



314	ВИТА ФС № 5	Сардельки: "Говяжьи", "Обыкновенные", "Свинные"	Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, кориандр
315	ВИТА ФСЧ № 5		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, кориандр, чеснок
316	ВИТА ВС "Докторская"	Колбаса: "Докторская"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	мускатный орех
317	ВИТА ФС "Докторская"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	мускатный орех
318	ВИТА ВС "Русская"	Колбаса: "Русская"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускатный орех, белый перец
319	ВИТА ВСЧ "Русская"		Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускатный орех, белый перец, чеснок
320	ВИТА ФС "Русская"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, мускатный орех, белый перец
321	ВИТА ФСЧ "Русская"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, мускатный орех, белый перец, чеснок
322	ВИТА ВС "Говяжья"	Колбаса: "Говяжья"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	мускатный орех, белый перец
323	ВИТА ФС "Говяжья"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	мускатный орех, белый перец
324	ВИТА ВС "Калорийная"	Колбаса: "Калорийная"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, кориандр, белый перец
325	ВИТА ВСЧ "Калорийная"		Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, кориандр, белый перец, чеснок
326	ВИТА ФС "Калорийная"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, кориандр, белый перец
327	ВИТА ФСЧ "Калорийная"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, кориандр, белый перец, чеснок
328	ВИТА ВС "Сосиски особые"	Сосиски: "Особые"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускат, кориандр
329	ВИТА ФС "Сосиски особые"		Стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза, стабилизатор цвета Е316.	800-1000 г	черный перец, мускат, кориандр
330	ВИТА ВС "Сосиски говяжьи"	Сосиски: "Говяжьи"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, лактоза.	600-800 г	черный перец, белый перец, красный перец

331	ВИТА ВСЧ "Сосиски говяжьи"	Сосиски: "Говяжьи"	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза.	600-800 г	черный перец, белый перец, красный перец, чеснок
332	ВИТА ФС "Сосиски говяжьи"		Стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза, стабилизатор цвета E316.	800-1000 г	черный перец, белый перец, красный перец
333	ВИТА ФСЧ "Сосиски говяжьи"		Стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза, стабилизатор цвета E316.	800-1000 г	черный перец, белый перец, красный перец, чеснок
334	ВИТА ВС "Шпикачки"	Шпикачки	Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускат, кардамон
335	ВИТА ВСЧ "Шпикачки"		Декстроза, соль, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза.	600-800 г	черный перец, мускат, кардамон, чеснок
336	ВИТА ФС "Шпикачки"		Стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза, стабилизатор цвета E316.	800-1000 г	черный перец, мускат, кардамон
337	ВИТА ФСЧ "Шпикачки"		Стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, декстроза, соль поваренная, мальтодекстрин, экстракты пряностей, усилитель вкуса E621, лактоза, стабилизатор цвета E316.	800-1000 г	черный перец, мускат, кардамон, чеснок



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ

Комплексные пищевые добавки для инъектирования мяса					
№	Наименование	Назначение	Состав	Дозировка, г/кг массы	Особенности использования
1	111823 ND PRIME Вита Деликатес 25	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, охлажденных и замороженных.	Состав: Регуляторы кислотности: ацетат натрия Е 262, цитрат натрия Е 331, карбонат натрия Е 500; соль пищевая, антиокислители : изоаскорбат натрия Е 316, аскорбат натрия Е 301.	6-10 грамм на 1 кг мяса, 5-6 кг на 100 литров рассола , инъектирование 10-20%.	Рекомендуется использовать данную добавку непосредственно закладывая в массажер, без инъектирования.
2	111826 ND PRIME Вита Деликатес 25	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, охлажденных и замороженных.	Состав: Регуляторы кислотности: ацетат натрия Е 262, цитрат натрия Е 331, карбонат натрия Е 500, соль пищевая, антиокислители : изоаскорбат натрия Е 316, аскорбат натрия Е 301, растительная клетчатка.	6-10 грамм на 1 кг мяса, 4,5-5 кг на 100 литров рассола , инъектирование 20-30%.	Рекомендуется использовать данную добавку непосредственно закладывая в массажер, без инъектирования.
3	111842 ND PRIME Вита Деликатес 30	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, охлажденных и замороженных.	Состав: Сухой сироп глюкозы, регуляторы кислотности: цитрат натрия Е 331iii, трифосфат натрия Е 451i, гидрокарбонат натрия Е 500ii; соль поваренная пищевая, загустители: каррагинан Е 407, ксантан Е 415; антислеживатель диоксид кремния Е 551.	6кг на 100л инъектировании на 20-30% кусковых полуфабрикатов, при массировании (шашлык) на 40% - 5 кг на 100 литров рассола.	Рекомендуется использовать данную добавку непосредственно закладывая в массажер, без инъектирования.
4	111923 ND PRIME Вита Деликатес 25	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, охлажденных и замороженных.	Состав: регулятор кислотности Е331, Е500, соль пищевая, антиокислитель Е316, Е301.	4кг на 100л рассола, инъектирование 10-15 %.	Рекомендуется использовать данную добавку непосредственно закладывая в массажер, без инъектирования.
5	111844 ND PRIME Вита Деликатес 30	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса. Для производства к/в продуктов из курицы.	Состав: Стабилизаторы: Е451i, Е450v, Е452i; соль пищевая поваренная, загуститель ксантановая камедь Е415.	1,5- 2 кг на 100 литров рассола при инъектировании на 20-30%.	Рекомендуется использовать для замороженных полуфабрикатов и к/в продуктов из курицы.
6	212000 ND PRIME Вита Деликатес 40	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса, охлажденных и замороженных.	Состав: Соль, декстроза, регулятор кислотности Е331, загуститель Е415, регулятор кислотности Е500 ii	1,75 кг добавки на 100 л рассола. Уровень инъектирования 30-50%	Рекомендуется использовать для замороженных полуфабрикатов, инъектированных до 50%

7	111805 ND PRIME Вита Деликатес 30	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов (шашлыка) из всех видов мяса, охлажденных и замороженных.	Состав: Ацетат натрия Е 262, сухой сироп глюкозы, цитрат натрия Е 331, декстроза, соль поваренная, экстракт розмарина, экстракты пряностей (имбирь, сельдерей, лимон).	7-10 грамм на 1 кг массы при 10-20% инъецировании, ручная обработка 7 грамм /кг и 0,1 литра воды.	Рекомендуется использовать для производства шашлыка из всех видов мяса
8	111838 ND PRIME Вита Деликатес 50	Для производства реструктурированных ветчин.	Состав: фосфаты Е 450, Е 451, каррагинан Е 407, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е316, консервант Е 202, пищевые растительные волокна.	5кг / на 100 кг сырья	Рекомендуется использовать для производства реструктурированных ветчин с выходом до 150%
9	111816 ND PRIME Вита Деликатес 80	Для производства реструктурированных ветчин.	Состав: Растительный протеин, загуститель Е407, стабилизатор Е 451, декстроза, животный протеин свиной, усилитель вкуса Е621, сахара, антиокислитель Е316.	4 кг/ на 100 кг сырья, вода 50л; 4.5 кг/ на 100кг сырья, вода 60л	Рекомендуется использовать для вареных ветчинных изделий всех видов мяса
10	111890 ND PRIME Вита Деликатес 90	Для производства реструктурированных ветчин.	Состав: Растительный протеин, каррагинан Е407, стабилизаторы: трифосфат натрия Е451, дифосфат калия Е 450; декстроза, крахмал Е 1414, клетчатка растительная, усилители вкуса: глутамат натрия Е621, гуанилат натрия Е 627, инозинат натрия Е 631; ароматизаторы идентичные натуральным (ветчины и мяса), антиокислитель эриторбат натрия Е316, экстракты пряностей (сельдерей, чеснок, черный перец, тмин).	7кг/ на 100кг сырья, вода 40л	Рекомендуется использовать для вареных ветчинных изделий всех видов мяса, с выходом 145%
11	111851 / 111804 ND PRIME Вита Деликатес 25	Для производства буженины вареной, вк, запеченой, рулетов из грудки свиной и другой деликатесной продукции с уровнем инъецированием до 30% .	Состав: Стабилизаторы (Е450, Е452), регулятор кислотности (Е451), декстроза, загуститель (Е407), экстракты пряностей (сельдерей, чеснок, черный перец, тмин), усилитель вкуса и аромата (Е621) ароматизатор (аромат жареного мяса), соль, антиокислители (Е316, Е301).	2,5 кг на 100 литров рассола при 30% инъецировании	Рекомендуется использовать для в\к деликатесов с инъецированием до 30%
12	111807 ND PRIME Вита Деликатес 40	Для производства инъецированных деликатесов и реструктурированных ветчин	Состав: Загуститель (Е407а), животный протеин свиной, стабилизаторы (Е450, Е452), регулятор кислотности (Е451), сахара, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316).	4,0 кг на 100 л рассола при 60% инъецировании , при изготовлении ветчин рассола 60 % -2 % к массе.	Рекомендуется использовать для в\к деликатесов и ветчин с инъецированием до 60%
13	202052 ND PRIME Вита Деликатес 10	Для производства кури-гриль в пароконвектомате.	Состав: Соль пищевая, усилитель вкуса и аромата Е621 (10%), регуляторы кислотности Е 451i, экстракты пряностей, сахар, декстроза.	180гр на 4л или 4,5 кг на 100 л рассола, инъецирование 10-20%	Рекомендуется использовать для кури-гриль, которая готовится в пароконвектомате,



14	111882 ND PRIME Вита Деликатес 15	Для производства с/к деликатесов путем инъектирования на 10-20%.	Состав: Декстроза, регуляторы кислотности: E300, E331; сухой сироп глюкозы, антиокислители: E 301, E 316, E 392; усилитель вкуса и аромата: E 621; экстракт пряностей (перец), ароматизатор идентичный натуральному (мясной) .	3.5 кг на 100 л рассола	Рекомендуется использовать для ускорения производства сырокопченых деликатесов
15	111865 ND PRIME Вита Деликатес 30	Для производства инъектированных деликатесов из всех видов мяса.	Состав: Загуститель E 407, животный протеин свиной, стабилизаторы: ди-, трифосфаты натрия и калия E 451, E 450; сахара, производные молока, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316.	4.0 кг на 100л рассола при 60- 80 % инъектировании.	Рекомендуется использовать для в/к деликатесов с выходом 130-135%
16	202063 ND PRIME Вита Деликатес 30	Для производства инъектированных деликатесов из всех видов мяса.	Состав: Регулятор кислотности E451, стабилизатор E450, изолят соевого белка, желирующий агент E407, сахар, усилитель вкуса и аромата E 621.	5- 6 кг на 100 л рассола, инъектируем 30%.	Рекомендуется использовать для к/в курицы с выходом 110%
17	111864 ND PRIME Вита Деликатес 40	Для производства деликатесных изделий из свинины, говядины, мяса птицы с уровнем введения рассола от 60 до 80%, реструктурированных мясных изделий на 30-100%,	Состав: Загуститель E 407, животный протеин свиной, стабилизаторы: ди-, трифосфаты натрия и калия E 451, E 450; сахара, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316.	35-40 г/л рассола при 60- 80 % инъектировании , при изготовлении реструктурированных продуктов на 30 100 % -1,5-2 % к массе.	Рекомендуется использовать для в/к деликатесов и ветчин с инъектированием до 60%
18	111829 ND PRIME Вита Деликатес 80	Для производства деликатесных продуктов из свинины и говядины с уровнем введения рассола на 80- 100% , для производства реструктурированных ветчинных продуктов из свинины , говядины и мяса птицы на 40 - 80 %	Состав: Растительный протеин, загуститель E407, стабилизаторы: ди-, трифосфаты натрия и калия E 451, E 450; декстроза, животный протеин свиной, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей (сельдерей, чеснок, черный перец) и ароматизатор идентичный натуральному (жареной свинины).	45- 50 грамм на литр при 80-100% инъектировании. Изготовлении ветчин на 40-80% - 2,2-2,7% к массе фарша.	Рекомендуется использовать для в/к деликатесов и ветчин с инъектированием до 80%
19	111810 ND PRIME Вита Деликатес 80	Для производства деликатесных продуктов из свинины и говядины с уровнем введения рассола на 80- 100% , для производства реструктурированных ветчинных продуктов из свинины , говядины и мяса птицы на 40 - 80 %	Состав: растительный протеин, загуститель E 407, стабилизаторы: ди-, трифосфаты натрия и калия E 451, E 450, декстроза, животный протеин свиной, усилитель вкуса E621, антиокислитель E316, экстракты пряностей и натуральные ароматизаторы.	45- 50 грамм на литр при 80-100% инъектировании. Изготовлении ветчин на 40-80% - 2,2-2,7% к массе фарша.	Рекомендуется использовать для в/к деликатесов и ветчин с инъектированием до 80%

20	202068 ND PRIME Вита Деликатес 90	Для производства деликатесных продуктов из свинины и говядины с уровнем введения рассола на 80- 100%	Состав: Изолят соевого белка, каррагинан E407, стабилизаторы: трифосфат натрия E451, дифосфат калия E 450; декстроза, крахмал E 1414, антиокислитель эриторбат натрия E316.	4.5 кг на 100 л рассола (процент инъецирования- 80% - 100%), 5.5 кг на 100л рассола (процент инъецирования - 40% - 50%).	Рекомендуется использовать для в\к деликатесов и ветчин с инъецированием до 100%
21	111859 ND PRIME Вита Деликатес 100	Для производства деликатесных изделий из свинины и говядины с уровнем инъецирования 80-100 %, в том числе свиной грудки на 50-60%.	Состав: Растительный протеин, E 407, стабилизаторы: три-дифосфаты натрия и калия E 451, E 450; декстроза, сыворотка молочная, усилитель вкуса E 621, ароматизаторы идентичные натуральным (ветчины, вареного мяса), антиокислитель E 316, гемоглобин свиной, натуральный ароматизатор лимона .	60 г/л при 80-100% инъецировании, 2,8-3,2 % в инъецированном сырье. Грудинка 2-2,4% в инъецированном сырье - 55-60 г/л рассола при 50-60% инъецировании.	Рекомендуется использовать для к\в грудинки с выходом 110%
22	111815 ND PRIME Вита Деликатес 110	Для производства деликатесных изделий из свинины, говядины с уровнем введения рассола 90- 100%	Состав: Растительный протеин, E 407, E 451, декстроза, E450, сахара, лактоза, усилитель вкуса E 621, антиокислитель 316, загуститель E 415, ароматизаторы идентичные натуральным, краситель E 120.	5 кг на 100 литров рассола при инъецировании на 90- 100%.	Рекомендуется использовать для в\к деликатесов с выходом 145%
23	106116 ND PRIME Вита Деликатес 80	Для производства консервированной ветчины	Состав: Растительный белок, стабилизаторы: трифосфат натрия E 451ii, пирофосфат натрия E 450iii, полифосфат натрия E 452i; загустители: каррагинан E 407, конжак E 425, гуар E 412, ксантан E 415; регуляторы кислотности : цитрат натрия E 331, цитрат калия E 332 ; консервант ацетат натрия E 262; желирующий агент E 508, мальтодекстрин.	2-4 кг на 100 кг не соленого сырья	Рекомендуется использовать для консервированной ветчины, позволяет сохранить размер кусочков
Эмульгаторы, стабилизаторы					
24	111620 ND PRIME Вита Стаб 50	Для производства различных видов эмульсий : жировых, из куриной кожи, сливочного масла , растительного масла.	Состав: Альгинат натрия E 401, растительная клетчатка (пшеница), сульфат кальция E 516, декстроза, дифосфат натрия E450ii.	1:10:15- раст.масло 1:15:15-1:20:20 —куриная кожа, шпик. Склеивания мяса (8,5 воды, 1,5 препарата, 50 свежего сырья). 5-10 г/кг массы для уплотнения консистенции	Рекомендуется использовать для производства имитационного шпика, гранул 1:15



25	111604 ND PRIME Вита Стаб 50	Для производства колбасных изделий, сарделек, сосисок, копченых колбас в качестве стабилизатора консистенции	Состав: Животный протеин свиной, растительное волокно (пшеница), каррагинан Е 407.	2-10 грамм на 1 кг массы фарша. Гидратация 1:10	Рекомендуется использовать для производства колбасных изделий в качестве эмульгатора, стабилизатора консистенции
26	111602 ND PRIME Вита Стаб 20	Для производства колбасных изделий всех видов, рубленых полуфабрикатов, паштетов, в качестве эмульгатора, стабилизатора консистенции.	Состав: Растительное волокно (пшеница), карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль Е 466, каррагинан Е 407, цитрат натрия Е 331.	2-10 грамм на 1 кг массы, гидратация 1:10	Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий с целью придания плотной консистенции
27	212006 ND PRIME Вита Стаб 10	Для производства рубленых полуфабрикатов, купат	Состав: Клетчатка пищевая (пшеничная, соевая), крахмалы (рисовый, кукурузный), животный белок (говяжий), сыворотка молочная, соль.	10-30 г/кг	Рекомендуется для рубленых полуфабрикатов, купат, колбасок гриль, в качестве стабилизатора консистенции после жарки.
28	202064 ND PRIME Вита Стаб 50	Для производства колбасных изделий всех видов, рубленых полуфабрикатов, купат, соусов, в качестве стабилизатора консистенции	Состав: Микрокристаллическая целлюлоза Е460i, натриевая соль карбоксиметилцеллюлоза Е466, ксантановая камедь Е415.	0.5- 1.0 % в сухом виде, Гидратация 1:8 Добавка обладает вязкопластичными и тиксотропными свойствами, при механическом воздействии становится жидкой, а после прекращения воздействия опять принимает форму геля.	Рекомендуется для производства колбас из мяса птицы (заменяет жирсырьё, придает сочность готовому продукту), сосисок и сарделек (предотвращает отсечение влаги в вакуумной упаковке) рубленых и замороженных полуфабрикатов в тесте (снижает потери при замораживании-размораживании), колбасок без оболочки (улучшает формоустойчивость продукта), также используется как стабилизатор консистенции в соусах, майонезах, кетчупах, плавленых сыров, творожных начинок и молочных продуктах.
29	202062 ND PRIME Вита Стаб 10	Для производства консервов	Состав: Стабилизатор Е331, регулятор кислотности Е451, антиокислитель Е316, соль поваренная.	1.25 кг на 100 кг мясного сырья	Рекомендуется для производства консервов, в качестве компонента, который предотвращает уваривание кусочков мяса

Смеси для куттерования

30	111515 ND PRIME Вита Фос 2	Для производства всех видов колбас, рубленых полуфабрикатов, фаршей в упаковке, рулетов; эффективна при работе с мороженым сыром.	Состав: регуляторы кислотности (Е 450i, Е 451i)	300-500г на 100кг сырья.	Рекомендуется для производства всех видов колбасных изделий, эффективен при работе с мороженым сыром.
31	111506 ND PRIME Вита Кут С Экс	Для производства вареных колбасных изделий, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий	Состав: Стабилизаторы Е 451i, Е 450i, эмульгатор Е 471, антиокислитель Е 316, регулятор кислотности Е 331iii, экстракт пряностей (носитель декстроза, специи (перец), натуральные ароматизаторы на базе экстрактов специй (перец, чили)	3-4 грамма на 1 кг фарша.	Рекомендуется для всех видов колбасных изделий
32	111520 ND PRIME Вита Фос 1	Для производства рассолов, для производства цельнокусковых полуфабрикатов и ветчин.	Состав: Смесь фосфатов Е 451i, Е 450v в заданной пропорции.	300-500г на 100кг сырья.	Рекомендуется для производства инъецированных рассолов
33	111500 ND PRIME Вита Фос	Для переработки свиной шкурки	Состав: Цитрат натрия Е 331, дифосфат натрия Е 450i, карбонат натрия Е 500ii .	3 грамма на 1 кг массы при изготовлении эмульсии из мороженой свиной шкурки, при замачивании в заливочном рассоле 1,5 кг на 100 литров рассола.	Рекомендуется для обработки свиной шкурки

Смеси на основе желатина

34	111408 ND PRIME Гель80	Для производства различных мясных продуктов, в том числе заливных, зельцев, холодцов, студней, мясных и овощных изделий в желе	Состав: Свиной желатин 240 bloom , глюкоза, соль пищевая, глутамат натрия Е621, гидролизат растительного белка, экстракт розмарина Е 392, экстракты пряностей (перец черный и белый, чеснок, кардамон, гвоздика, корица имбирь, сельдерей, лимон).	70-100 грамм на 1 литр воды	Рекомендуется для производства колбасы в желе
35	111450 ND PRIME Гель80	Для производства различных мясных продуктов, в том числе заливных, зельцев, холодцов, студней, мясных и овощных изделий в желе	Состав: Свиной желатин 240 bloom , глюкоза, соль пищевая, глутамат натрия Е621, экстракты пряностей (перец черный, белый, лавр, чеснок).	70-100 грамм на 1 литр воды	Рекомендуется для производства колбасы в желе



Препараты для сохранения свежести

36	111702 ND PRIME Вита Фреш Микс	Для использования в пищевой промышленности, увеличивает срок годности продукта.	Состав: Регулятор кислотности (E327), консервант (E262), усилитель вкуса и аромата (E621), поваренная соль.	4 г / 1 кг продукта при посоле (зельцы, студни, паштеты); 2-3 г / 1 кг продукта (вареные и полукопченые колбасные изделия); 0,2-0,3% к массе готового продукта при инъекции.	Рекомендуется для всех видов колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов, упакованные под вакуумом, в газовой среде, деликатесы (лактаты с дицетатом и ацетатом позволяют замедлить рост <i>Listeria</i>
37	111708 ND PRIME Вита Фреш Микс 2	Для использования в пищевой промышленности, увеличивает срок годности продукта.	Состав: Лактат кальция E327, цитрат натрия E 331iii, поваренная соль, дицетат натрия E 262ii .	4 грамма на 1 кг при посоле, на белые продукты и зельцы 3 грамма на 1 кг массы , на колбасные фарши 2 грамма на 1 кг массы , на рассолы в зависимости от % инъекции - 200-400 грамм на 100 литров рассола.	Рекомендуется для всех видов колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов, упакованные под вакуумом, в газовой среде, деликатесы (лактаты с дицетатом и ацетатом позволяют замедлить рост <i>Listeria</i>
38	111703 ND PRIME Вита Фреш Премиум	Для использования в пищевой промышленности, как препарат для сохранения свежести	Состав: Ацетат натрия E 262, цитрат натрия E 331, поваренная соль.	2-3 грамма на 1 кг для мясных изделий.	Рекомендуется для всех видов колбасных изделий работает по грамположительным и грамотрицательным микроорганизмам.
39	111704 ND PRIME Вита Фреш Экстра	Для использования в пищевой промышленности, как консервант	Состав: Консерванты: ацетат натрия E262, сорбат калия E 202, пиросульфит натрия E 223 ; регулятор кислотности цитрат натрия E 331.	до 4 г/кг массы	Рекомендуется для безнитритных колбасных изделий, полуфабрикатов.
40	111755 ND PRIME Вита Фреш	Для использования в пищевой промышленности, как консервант	Состав: Метабисульфит натрия E 223, цитрат натрия E 331 iii, дицетат натрия E 262 ii, соль пищевая.	0,5-1 г/кг для полуфабрикатов	Рекомендуется для безнитритных колбасных изделий, полуфабрикатов.
41	111705 ND PRIME Вита Фреш Люкс	Для использования в пищевой промышленности, регулирует кислотность, стабилизирует окраску, антиоксидант.	Состав: Ацетат натрия E262, цитрат натрия 331, поваренная соль, аскорбат натрия E 316.	2-3 г/кг сырья на колбасы, ветчины, деликатесы, 3-4 г/кг сырья для полуфабрикатов-фарши,	Рекомендуется для всех видов колбасных изделий , полуфабрикатов

Красители					
42	202081 ND PRIME Вита Колор 30	Для использования в пищевой промышленности, в качестве красителя	Состав: Декстроза, кармин E120, понсо E124.	60-100 гр на 100 кг	Рекомендуется для всех видов колбасных изделий, возможно использовать при составлении рассола
43	111910 ND PRIME Вита Колор 10	Для использования в пищевой промышленности, в качестве красителя	Состав: Соль пищевая, краситель (E 124 а).	0,1-0,5 г на 1 кг массы, в зависимости от используемого сырья и требуемого цвета продукта. В рассолы для инъецирования 10-20 грамм на 100 литров. Ветчины - 10-40 грамм на 100 кг сырья.	Рекомендуется для колбасных изделий всех видов, ветчин (в том числе консервы), деликатесных изделий (в составе рассола)
44	111930 ND PRIME Вита Колор 30	Для использования в пищевой промышленности, в качестве красителя	Состав: Соль поваренная, кармин E 120, растительное масло.	0,25 -1,0 г на 1 кг массы, в зависимости от используемого сырья	Рекомендуется при производстве всех видов колбасных изделий, рассолов для инъецирования, консервов и мясных полуфабрикатов
45	111950 ND PRIME Вита Колор 50	Для использования в пищевой промышленности, в качестве красителя	Состав: Порошок растворимого обогащенного гемоглобина свиной крови, соль поваренная, кармин E 120.	0,5 -2,0 г на 1 кг массы в зависимости от требуемого цвета , для рассолов 20-60 грамм на 100 литров рассола.	Рекомендуется для колбасных изделий всех видов, реструктурированных и деликатесных мясных изделий, полуфабрикатов : фарши, рубленые полуфабрикаты , в тесте
Добавки на основе сыровоточных белков					
46	111300 ND PRIME Милкинмикс 20	Для изготовления колбасных изделий, копченых и варено-копченых колбас, паштетов, ветчин, полуфабрикатов : рубленых, замороженных в тесте и других мясных изделий.	Состав: Молочный белок лактоальбумин, лактоза, молочные соли, сухой сироп глюкозы, гуаровая камедь E 412, ксантан E415.	1-1,5% к сырию	Рекомендуется для всех видов мясных изделий, насыщает вкус, заменяем мясное сырье
47	111301 ND PRIME Милкинмикс 10	Для изготовления колбасных изделий, копченых и варено-копченых колбас, паштетов, ветчин, полуфабрикатов : рубленых, замороженных в тесте и других мясных изделий.	Состав: Молочный белок лактоальбумин, лактоза, молочные соли, сухой сироп глюкозы .	1-2% к сырию	Рекомендуется для всех видов мясных изделий, насыщает вкус, заменяем мясное сырье



Загустители и гелеобразователи

48	800001 ND PRIME Гель 10	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Каррагинан E407a, загустители E412, E415, E417, E508, мальтодекстрин	1-1,5% к сыроу	Рекомендуется для колбасных изделий всех видов и ветчин, для уплотнения консистенции фаршей, для мясных полуфабрикатов.
49	800012 ND PRIME Гель 20	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Каррагинан E407, загустители E425, E508, мальтодекстрин	1-1,5% к сыроу	Рекомендуется для колбасных изделий всех видов и ветчин, для уплотнения консистенции фаршей, для мясных полуфабрикатов. Для некоторых видов мясных консервов и усиления рассольных комплексов
50	800023 ND PRIME Гель 30	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Смесь каррагинан E407, загустители E425, E508, мальтодекстрин	1-1,5% к сыроу	Рекомендуется при производстве всех видов мясных консервов и мясных полуфабрикатов, для рассольных комплексов.
51	800053 ND PRIME Гель 40	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Каррагинан E407, загуститель E508, декстроза	1-1,5% к сыроу	Рекомендуется при производстве всех видов мясных и рыбных продуктов, улучшение консистенции сурими, крабовых палочек
52	800076 ND PRIME Гель 50	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Каррагинан E407, загуститель E415, E425, E508, декстроза	1-1,5% к сыроу	Рекомендуется как универсальный вариант, для всех видов мясной продукции
53	800099 ND PRIME Гель 60	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Каррагинан E407a, загустители E412, E415, E417, E508, мальтодекстрин	1-1,5% к сыроу	Рекомендуется для колбасных изделий всех видов и ветчин, для уплотнения консистенции фаршей, для мясных полуфабрикатов, усиленный вариант ND Prime Гель 10
54	800055 ND PRIME TARA	Для использования в пищевой промышленности, в качестве загустителя и гелеобразователя	Состав: Полисахариды растительного происхождения, загуститель E417	1-2% к сыроу	Альтернативный вариант рожковой камеди и камеди тара, для всех сфер пищевой промышленности