

MIESZANKI FUNKCJONALNE INTER JJP

MORTADELA DE	
Zastosowanie	Mieszanka jest przeznaczona do produkcji mięsnych wyrobów blokowych i homogenizowanych.
Opis działania	<ul style="list-style-type: none">▪ uaktywnia białko w mięsie, co powoduje optymalne wiązanie wody w procesie parzenia,▪ zmniejsza ubytki termiczne,▪ zawiera preparaty do stabilizacji barwy,▪ poprawia smak wyrobu.
Dozowanie	5,25kg /100kg
Skład surowcowy	Białka zwierzęce, skrobia modyfikowana E1412, glukoza, błonnik pszenny, polifosforany, aromat identyczny z naturalnym, karagen E407, izoaskorbinian sodu E316, zagęstnik.

HAM 100 II	
Zastosowanie	Mieszanka jest przeznaczona do solanki nastrykowej, do produkcji mięsnych wyrobów blokowych i homogenizowanych.
Opis działania	<ul style="list-style-type: none">▪ uaktywnia białko w mięsie, co powoduje optymalne wiązanie wody w procesie parzenia,▪ zmniejsza ubytki termiczne,▪ zawiera preparaty do stabilizacji barwy,▪ poprawia smak wyrobu.
Dozowanie	7kg /100kg
Skład surowcowy	Białka zwierzęce, glukoza, błonnik pszenny, polifosforany, karagen E407, izoaskorbinian sodu E316, zagęstnik

MIESZANKA M	
Zastosowanie	Mieszanka jest przeznaczona do produkcji mięsnych wyrobów blokowych i homogenizowanych
Opis działania	<ul style="list-style-type: none">▪ uaktywnia białko w mięsie, co powoduje optymalne wiązanie wody w procesie parzenia,▪ zmniejsza ubytki termiczne,▪ zawiera preparaty do stabilizacji barwy,▪ poprawia smak wyrobu.
Dozowanie	5kg/100kg
Skład surowcowy	Glukoza, błonnik pszenny, polifosforany, aromat identyczny z naturalnym, izoaskorbinian sodu E316.