



SOLVENT KERESKEDŐHÁZ

KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG



1097 BUDAPEST, IX. ker. Gubacsi út 25- ( Tel : 06 / 1 215 - 0400  
\* 29. 2 Fax: 06 / 1 215 - 1289  
1725 Budapest, Pf. 48.

## *KOMBI-SOL krinolin*

**Kiváló minőségű funkcionális adalékokból és fűszerekből kifejlesztett  
állomány stabilizáló és ízesítő keverék**

Jó állomány képző, gyengébb és változó minőségű alapanyag felhasználása esetén is gyártási biztonságot, állandósult érzékszervi azaz jó ízű és minőségű terméket biztosít.

<b>Felhasználható</b>	:	krinolin gyártására
<b>Adagolás:</b>		1,60 kg/100 kg termékre ahol jó <b>vízkötésre</b> és általános ( hőkezelés után is ) <b>stabil állományra</b> van szükség
<b>Összetétel</b>	:	állomány javító ( E 450 ) hagyományos fűszerek szénhidrátok ízfokozó ( E 621 ) színstabilizátor ( E 316 )

### **Használati utasítás**

A kimért **krinolin** gyártására szánt nyersanyagokat és a jeges víz felét, majd a KOMBI-SOL- krinolin tasak tartalmát a kutterbe tesszük és lassú keverés mellett adagoljuk az emulgeálószerrel, kb. 2-3 perces járatással feloldjuk. Ezt követően kell hozzáadni a maradék vizet és a nitrites pác-sót. A kutterozást 12-13 °C eléréséig végezzük.

**KOMBI-SOL krinolin alkalmazása mellett , még emulgeáló-, esetleg növényi fehérjét, és nitrites pác-sót kell adagolnunk.**

**A KOMBI-SOL minden egyéb adalékanyagot és fűszert tartalmaz.**

<b>Csomagolás</b>	:	aromazáró tasakban
<b>Nettó tömeg</b>	:	1,60 kg (amely 100 kg krinolin massa gyártására elegendő)

**Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez !**

A SOLVENT Kereskedőház Rt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.