



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.

S H F - 97 lecsó

kihozatal fokozóval

Kiváló minőségű funkcionális adalékokból kifejlesztett állomány stabilizáló kihozatalt növelő keverék.
Jó emulzió stabilizálóként gyengébb és változó minőségű alapanyag felhasználása esetén is gyártási biztonságot, állandósult érzékszervi tulajdonságokat és minőséget biztosít.

- Felhasználható** : lecsó kolbász gyártásához
- Adagolás:** 4 kg/100 kg termékre
ahol **emulgeálásra**, jó **vízkötésre** és általános (hőkezelés után is) **stabil állományra** van szükség
- Összetétel** : növényi (szója) fehérje 54 %
szénhidrátok
ízfokozó (E 621)
állomány javító (E 450)
színstabilizátor (E 316)
hagyományos fűszerek

Használati utasítás

A kimért **SHF-97 lecsó** adagot a kutterben a keveréshez szükséges vízmennyiség felével kb. 1 perces járatással fel kell oldani.

Ezt követően kell hozzáadni a hús alapanyagokat és elkezdni aprítani majd beönteni a maradék vizet és a nitrites pác-sót, ezután aprítjuk és dolgozzuk be a mozaik képző nyersanyagokat

SHF-97 lecsó (kihozatal fokozóval) alkalmazása mellett a
a nitrites pác-són kívül
egyéb adalékanyag hozzáadására nincs szükség.

- Csomagolás** : Polietilénnel bélelt nátronzsák
- Nettó tömeg** : 20 kg +/- 0.2 kg
/ illetve a vevő kívánsága szerinti kutter egységcsomag mennyisége /

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.