



# SOLVENT KERESKEDESHÁZ

## KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG



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

# SKA-1

## FECSEKENDŐPÁC KEVERÉK

Többféle funkcionális tulajdonságokból álló, kiváló minőségű adalékanyagokból összeállított kihozattal növelő keverék

**Felhasználható:** *pácolt áruk, (császárszalonnák, angolszalonnák, füstölt húsook, stb), több tús fecskendezővel történő gyártásnál 7-8 %-ban páclére vonatkoztatva*

**Adagolás:**

**Összetétel:** szénhidrátok  
ízfokozó ( E 621 )  
hidrokolloidok  
állomány javító ( E 450 )  
színstabilizátor ( E 316 )

### Használati utasítás

Felhasználási javaslat:

#### Hagyományos eljárás:

Páclé készítés: 85 liter hideg vízben feloldunk 7,0 - 7,5 kg SKA-1 fecskendőpác keveréket. A teljes feloldódás után elkeverünk 13-16kg pác-sót . Fecskendezés előtt célszerű a páclevet leszűrni, hogy az apró szennyeződések ne okozzanak a tűknél dugulást.

Felhasználás: A fenti módon elkészített pácléből 18-30 % mennyiséget befecskendezünk az alapanyagba, majd 3-4 napig a szokásos össze- tételű fedőpácba tesszük. Az így bepácolt terméket lecsöpögtetés után főző-füstölő szekrényben füstöljük, illetve füstöljük-főzzük.

#### Intenzív eljárás:

Páclé készítés: megegyezik a hagyományos eljárásnál leírtakkal.

Felhasználás: Többtús pácoló berendezéssel kíméletesen az alap anyagba fecskendezünk 18-30 % páclevet. A terméket egy napig hűtőben pihentetjük, majd forgódobos tumblerben 1-2 órát intenzíven kevertetjük./ A húsrészek felületét tumblerezés után nem kell zuhanyoztatni! / A tumblerezés befejeztével a termék azonnal füstölhető, hőkezelhető. A füstölést főző-füstölő szekrényben forró füstöléssel, 65 C maghőmérséklet tartásával végezzük.

**SKA-1 fecskendőpác alkalmazása mellett  
a nitrites pác-són kívül egyéb adalékanyag hozzáadására nincs szükség.**

**Csomagolás:** Polietilénnel bélelt kartondobozban

**Nettó tömeg:** 20 kg +/- 0.2 kg

/illetve a vevő kívánsága szerint készárura vonatkoztatott egységcsomag mennyiségben /

**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.