



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 S M 66

SONKAMIX 66 % PÁCLÉBEVITELHEZ

Többféle funkcionális tulajdonságokból álló, kiváló minőségű adalékanyagokból összeállított
.66 % páclébevített garantáló keverék.

- Felhasználható** : Tumbleres eljárással készült műbeles sonka előállításához
- Adagolás:** *3,7-4,0 %-ban késztermékre vonatkoztatva*
- Összetétel** : növényi (szója) fehérje
szénhidrátok
ízfokozó (E 621)
hidrokolloidok
állomány javító (E 450)
színstabilizátor (E 316)

Használati utasítás

A tumblerbe beöntjük a kimért jeges vizet, majd hozzáadjuk az SSM 66 sonkamix adalékanyag keveréket. 3 - 4 perces járatással homogénre keverjük, majd hozzáadjuk a lestesszelt I. minőségű sertéshúst. Az alapanyagok 4 - 5 perces keverése után tesszük hozzá a pác-sót. A keverőben lévő anyagokat min. 50 percig keverjük, majd bélbe töltve, vagy ládában hűtőben tároljuk másnapig. Az egy napos pihentetés után / szükség szerint bélbe töltjük / hőkezeljük .

Az SSM 66 Sonkamix 66% adalékanyag keveréknek van fűszerezett változata is, mely a végterméknek kellemes, harmonikus ízhatást kölcsönöz.

**SSM 66 SONKAMIX 66% ADALÉKANYAG alkalmazása mellett
a nitrites pác-són kívül
egyéb adalékanyag hozzáadására nincs szükség.**

- Csomagolás** : Polietilénrel bélelt nátronzsák
- 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..