



SOLVENT KERESKEDŐHÁZ

KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG



1097
*

BUDAPEST, IX. ker. Gubacsi út 25-29.
1725 Budapest, Pf. 48.
E-mail:solvent@solvent.hu

(Tel : 06 / 1 215 - 0400
2 Fax: 06 / 1 215 - 1289

SRE - 2

szénhidrátalapú adalékanyag szárazáruhoz

Felhasználható: *Nyers, fermentált szárított kolbászok,* OÉTI eng. : 226/2001.
húskészítmények gyártásához.

Előnyei : - növeli a **gyártás-biztonságot**, érlelés gyorsító hatást fejt ki
- jó ízû, szép **megjelenésû** termék gyártását teszi lehetővé,
- a termék konzisztenciáját az érlelés végére szilárdná, könnyen **szeletelhető** -----
- teszi,
a termék nem lesz "gumis", fogyasztáskor nem lesz rágós, hanem szaftos lesz,
- a késztermék **eltarthatósági** idejét megnöveli, csökkenti a túlszáradást,
előregedést, avasodást,
- vizet köt meg, ezáltal **csökkenti** a gyártás közbeni **súlyvesztéséget**.

Hatása : Az adalékanyag a kolbász masszához adagolva gyors pH csökkenést vált ki, így már a fermentációs folyamat kezdetét **stabilizálja**.
Az érlelés további szakaszában nagy szárítási sebesség érhető el és ugyanakkor a termékben gazdag fermentált **íz** és szép **szín** kialakulása biztosított, a kérégedés kockázata nélkül.

Felhasználás : Ideális - de nem szükségszerű - az SRE-2 adalékot **-2 - -4 °C** hőmérsékletű **kolbász masszához** adagolni 1,8 - 2,4 %-os koncentrációban.
Az ajánlott érlelési hőmérséklet a terméktől függően 15 - 20 °C.
Pác-sóként **csak nátrium-nitrit tartalmú pác-só** alkalmazható 2,3 - 2,8 % -os adagolási arányban !

Csomagolás : Polietilénnel bélelt nátronzsák

Nettó tömeg : 20 kg +/- 0,2 kg /.

A kiszerezési egység a vevők igénye, műszaki feltételei alapján módosítható.

Termékünket adott felhasználási területen az adott körülményekhez bevezetve ajánljuk.

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.