АРОМАДОН

«Основная задача любого производителя – говорить на одном языке с клиентом и обеспечивать его высококачественными решениями, удовлетворяющим все егопожелания. Достаточный уровень гибкости и клиентоориентированности может быть достигнут только в динамично развивающейся компании, оперативно и чутко реагирующей на требования рынка.

Я твердо убежден что, только инновационные предложения, возможность качественного удовлетворения запросов клиентов, а также комплексный подход к сервису и есть путь качественного развития нашей компании.

Выбрав этот путь еще в 2000 году, «Аромадон» вырос в команду опытных профессионалов. Сегодня нас объединяет единая цель – создание высококачественного продукта как результат интеграции лучших ингредиентов и современных технологий.»

С уважением и благодарностью за сотрудничество,

Руденко
Станислав Игоревич

На протяжении 15-ти лет компания «Аромадон» является производителем ингредиентов для пищевой промышленности, специализируясь на ингредиентах и материалах для мясоперерабатывающих предприятий. Визитной карточкой с узнаваемым почерком и высочайшим качеством стали вкусо-ароматические линии для мясных продуктов широчайшего спектра от классических ГОСТ групп до специфических вкусовых пристрастий различных регионов РФ и иностранных государств.
В русле развития современной пищевой промышленности компания ведет постоянную инновационную деятельность для создания, развития и выведения на новый уровень своего функционального ассортимента.

Развиваясь поступательно, «Аромадон» открывает новые направления деятельности, обеспечивая клиенту полный спектр услуг и возможностей: создание и развитие направления фасованных специй, пряностей и кулинарных приправ для конечного потребления «Восточный Город», производство продукции Халяль и т.п.

Шкадинов Сергей Михайлович,
начальник производства:
«ООО «Аромадон» - одно из первых предприятий по производству пищевых ингредиентов в России, открывшей отдельное направление, сертифицированное по всем стандартам Халяль. На производственном комплексе была проведена аттестация представителями Центрального Духовного Управления Мусульман Ростовской области и Центрального Духовного Управления Мусульман Татарстана, получено свидетельство Центра стандартизации и сертификации Халяль.
По требованию ООО «Аромадон» Комитет по стандартизации проводить регулярный контроль выпуска продукции под знаком Халяль. Строгость канонов Халяль распространяется не только на процесс производства, но и на условия хранения и продажи продукции».

Продолжая свое развитие, в 2014 году компания открыла новое направление своей деятельности в рамках дочерней структуры «Аромадон-Сервис», обеспечивающей клиентов пищевым оборудованием и соответствующими технологиями.
Максимальная клиентоориентированность как основной принцип деятельности компании Аромадон-Сервис, диктует концепцию предоставления партнерам полного спектра технологических услуг. Являясь альянс-партнером европейского производителя оборудования для мясопереработки PSS SVIDNIK a.s., мы обеспечиваем своих клиентов инновационными решениями и сервисом.

Выходной контроль продукции осуществляется специалистами производственно-испытательной лаборатории согласно стандарту предприятия СТП СМК 04-2013.
Регулярное взаимодействие и консультационная работа с профильными научно-исследовательскими центрами позволяет обеспечить достойный уровень исследовательского процесса и точности получаемых данных.

Костенко Наталья Петровна, начальник производственной лаборатории: «Лаборатория осуществляет исследовательскую деятельность согласно собственным разработкам по сканированию образцов с помощью программного обеспечения, позволяющего проводить количественный анализ определенных компонентов согласно международным стандартам (ISO 7541, ISO 7541). Дополнительно используется возможность сканирования оптической плотности образцов в широком диапазоне длин волн, что позволяет, согласно полученным графикам, идентифицировать образцы, делать выводы о качественном и количественном содержании компонентов и развивать вариативность многокомпонентных смесей».

В условиях современных технологическо - производственных реалий управление качеством пищевых продуктов не может быть качественно осуществлено без исполнения принципов ХАССП.

Малолетова Юлия Равильевна, начальник отдела контроля качества: «Принципы и механизмы, заложенные в эту систему, в решающей степени обеспечивают безопасность производимой продукции и ее достойную интеграцию в качественную потребительскую систему. Контроль на всех этапах производства, начиная с закупки сырья, подбора ингредиентов и их переработки, до хранения, транспортирования, складирования и реализации, является непреложным принципом функционирования современного развитого предприятия пищевой отрасли».

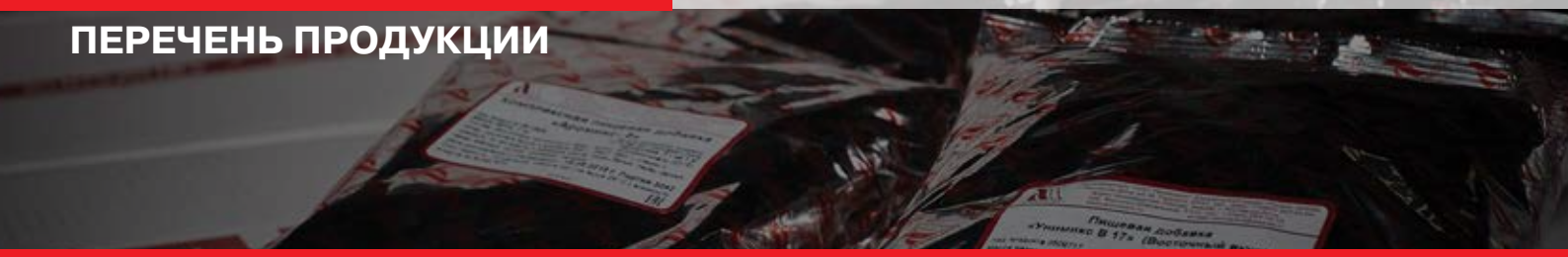
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

АРОМАДОН

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ПРЯНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАС ПО ГОСТ Р 52196-2003 СО ВКУСОМ МУСКАТА, КАРДАМОНА			
ФС Докторская с мускатом	с выраженным вкусом мускатного ореха	0602801	10
ФС Докторская с кардамоном	с выраженным вкусом кардамона	0602802	10
ФС Любительская с мускатом	со вкусом муската и перца черного	0602803	10
ФС Любительская с кардамоном	со вкусом кардамона и перца черного	0602804	10
ФС Молочная с мускатом	с нотой перца черного, перца душистого, муската	0602805	10
ФС Молочная с кардамоном	с нотой перца черного, душистого, кардамона	0602806	10
ФС Сосиски Особые с мускатом	вкус перца черного и душистого с нотой муската	0602816	10
ФС Сосиски Особые с кардамоном	вкус перца черного, душистого и кардамона	0602817	10
ФС Сосиски Особые с кориандром	вкус перца черного с нотой кориандра и кардамона	0602818	10
ДЛЯ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МУСКАТНОГО, ИМБИРНОГО, МОЛОЧНОГО ВКУСА ПО ТУ			
Докторская	с выраженным вкусом мускатного ореха	0610401	7
Любительская	выраженный вкус муската и белого перца	0610402	7
Молочная	с ароматом муската и душистого перца	0610403	7
Останкинская	с нотой муската и кардамона	0610405	7
Сосиски Любительские	классический вкус муската и душистого перца	0610409	7
Сосиски Молочные	с нотой муската и вкусом паприки	0610410	7
Аромикс 1	с нотой муската и имбиря для колбас типа: Телячья, Молочная	0612801	7
Аромикс 3	вкус перца и кардамона для колбас типа: Любительская и т.п.	0612803	7
Аромикс 14	с нотой мускатного цвета и молочным ароматом	0612814	10
Аромикс 16	с нотой муската, душистого перца и молочным ароматом	0612816	7
Аромикс 19	с нотой мускатного ореха для: Любительская,Телячья и т.п.	0612819	7
Аромикс 24	для сосисок молочных с нежным молочным вкусом	0612824	7
Аромикс 46	пикантный вкус с нотой мускатного ореха и тмина	0612846	20
Аромикс 51	для сосисок молочных с нежным молочным вкусом	0612851	10
Аромикс 55	для колбас типа Мартаделла	0612855	10
Унимикс К-32	со вкусом и ароматом кардамона и натуральным красителем	0509932	10
ПРЯНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАС ПО ГОСТ Р 52196-2003 ПЕРЕЧНО-ЧЕСНОЧНОГО ВКУСА			
ФС Сардельки 1С с кориандром	вкус перца черного и кориандра	0602807	10
ФСЧ Сардельки 1С с кориандром	вкус перца черного, кориандра, чеснока	0602808	10
ФСЧ Чайная	с нотой перца черного, кориандра и чеснока	0602811	10
ФСЧ Русская с мускатом	с нотой перца черного, муската и чеснока	0602813	10
ФСЧ Русская с кардамоном	с нотой перца черного, кардамона и чеснока	0602814	10
ФСЧ Шпикачки с мускатом	с нотой перца черного, муската и чеснока	0602819	10
ФСЧ Шпикачки с кардамоном	с нотой перца черного, кардамона и чеснока	0602820	10

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ



Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ДЛЯ ВАРЕНЫХ КОЛБАС, СОСИСОК И САРДЕЛЕК ПЕРЕЧНО-ЧЕСНОЧНОГО НАПРАВЛЕНИЯ ПО ТУ			
Московская	с нотой чеснока, муската и душистого перца	0610404	7
Русская	с нотой чеснока и муската	0610406	7
Чайная	с нотой перца, кориандра и чеснока	0610408	7
Сосиски Русские	вкус муската, перца и чеснока	0610411	7
Сардельки 1С	вкус перца, чеснока и кориандра	0610412	7
Аромикс 2	перечно-чесночный вкус для: Шпикачек, Столовой и др	0612802	7
Аромикс 6	вкус перца, кориандра и чеснока: Чайная, Сардельки 1С и т.п.	0612806	7
Унимикс К-30	со вкусом имбиря, кардамона, перца, чеснока	0509930	8-10
Унимикс К-34	Альпийская смесь со вкусом паприки, чили и чеснока, с красителем	0509934	10
Унимикс К-46	Чесночная смесь для всех колбас с ярким чесночным вкусом	0509946	8-10
ДЛЯ ВАРЕНЫХ КОЛБАС, СОСИСОК И САРДЕЛЕК С АРОМАТОМ ДЫМА И КОПЧЕНИЯ			
Аромикс 25	со вкусом муската, имбиря и копчения для сосисок: Ганноверские	0612825	10
Аромикс 44	с нотой муската, имбиря и копчения для сосисок: Ганноверские	0612844	10
Унимикс К-20	для вар. колбас со вкусом муската, сливок, ароматом дыма	0509920	10
ДЛЯ ВАРЕНЫХ КОЛБАС, СОСИСОК И САРДЕЛЕК С БОЛЬШОЙ ЗАМЕНОЙ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ			
Аромикс 20	с нотой перца, имбиря с насыщенным мясным ароматом	0612820	10
Аромикс 26	вкус имбиря, нота чеснока, аром мяса для колбас с замен сырья	0612826	10
Аромикс 35	с нотой любистока с большой заменой мясного сырья до 50%	0612835	10
Аромикс 54	для вареных колбас со вкусом любистока и мясным ароматом	0612854	10
Аромикс 63	для сосисок из жирного сырья с большим выходом	0612863	15
Аромикс 70	для сосисок с мясным вкусом и вкусом черного перца	0612870	10
Унимикс К-41	для всех видов колбас с сильным маскирующим эффектом	0509941	12-15
Супермикс 3	для вар колбас с сочным мясным вкусом и пряностями; для замен до 60%	0509603	10
ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРЯНОГО ВКУСА			
Московская в/к	с выраженным вкусом муската	0610420	7
Сервелат	вкус муската и кардамона	0610421	5
Аромикс 8	для колбас: Любительская в/к с нотой перца, имбиря, кориандра	0612808	7
Аромикс 32	с насыщенным вкусом кардамона и перца для в/к сервелатов	0612832	10
Аромикс 42	с легкой нотой муската и любистока	0612842	10
Аромикс 45	со вкусом душ перца и имбиря для в/к и п/к	0612845	10
Аромикс 67	для в/к колбас со вкусом перца черного и ароматом чернослива	0612867	10
Унимикс К-1	для Финских сервелатов с мускатом, белым перцем и мясным ароматом	0509901	13

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРЯНОГО ВКУСА			
Унимикс К-23	с насыщен вкусом кардамона для в/к сервелатов с дроб красн перцем	0509923	10
Унимикс К-24	с насыщен вкусом кардамона и имбиря для в/к сервелатов	0509924	10
ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВОСТОЧНОГО, ТМИННОГО ВКУСА			
Аромикс 30	с тмином, красным перцем для п/к типа: Тминная, Шашлычная	0612830	10
Аромикс 37	с оттенком тмина, перца чили и чеснока для колбас типа: Салями	0612837	10
ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЧЕСНОЧНОГО ВКУСА			
Краковская	с нотой перца и чеснока	0610413	5
Краковская М	с натуральным мясным вкусом, перцем и чесноком	0610413	10
Одесская	с нотой перца и чеснока	0610414	5
Таллинская	перец, чеснок и кориандр	0610415	5
Московская п/к	белый перец, чеснок, кориандр	0610416	5
Украинская	вкус чеснока и кориандра	0610417	5
Колбаски Охотничьи	с нотой перца и чеснока	0610418	5
Полтавская	с нотой душистого перца и чеснока	0610419	5
Аромикс 7	вкус чеснока, перца, кориандра для: Купеческая, Одесская	0612807	10
Аромикс 18	классический вкус перца и чеснока	0612818	10
Аромикс 41	с нотой чеснока и любистока	0612841	10
Аромикс 43	со вкусом перца и чеснока для: Боярская п/к и т.п.	0612843	10
Аромикс 49	вкус для колбас типа: Одесская, Краковская и т.п.	0612849	10
Супермикс 16	для венгерских колбас с ярким вкусом паприки, душистого перца	0509616	10
ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С БОЛЬШОЙ ЗАМЕНОЙ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ			
Аромикс 10	мускат, душ перец, аромат говяд для п/к и в/к: Сервелат финский	0612810	10
Аромикс 21	с перцем, имбиря, чеснока, аром мяса для п/к с заменой сырья до 80%	0612821	10
Аромикс 38	с нотой кардамона, тмина, чеснока, копчения колбас с заменами до 60%	0612838	10
Аромикс 52	вкус любистока, перца для больших замен осн. мясн. сырья	0612852	10
Аромикс 53	с нотой кардамона, тмина, чеснока, копчения колбас с заменами до 60%	0612853	10
Унимикс К-2	с ярким вкусом душистого, белого перца, чеснока и мациса с красителем	0509902	10
Унимикс К-25	с нотой кардамона, тмина, чеснока, копчения, салями для замен 60%	0509925	10
Унимикс К-27	для в/к и п/к колбас со вкусом гриль-бекона	0509927	10
Унимикс К-28	для в/к и п/к колбас со вкусом муската, мясным вкусом и с дробл перцем	0509928	7
Унимикс К-39	для в/к и п/к колбас типа Кабаносси с ярким перечно-чесночным вкусом	0509939	10
Супермикс 1	для в/к и п/к колбас с мясн вкусом, вкусом перца и ягод можжевельника	0509601	10-12
Супермикс 4	для в/к и п/к колбас с нат. мясным вкусом, ярким вкусом перца и чеснока	0509604	7-10
Супермикс 9	для колбас со вкусом перца, ароматом копч и мяса: для замен до 60%	0509609	8-10
Супермикс 12	для в/к и п/к колбас с насыщенным мясным вкусом для замен до 80%	0509612	10

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРЯНОГО ВКУСА			
Унимикс К-23	с насыщен вкусом кардамона для в/к сервелатов с дроб красн перцем	0509923	10
Унимикс К-24	с насыщен вкусом кардамона и имбиря для в/к сервелатов	0509924	10
СМЕСИ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНХ КОЛБАС			
Аромикс 15	с оттенком тмина и кориандра с ускорителем созревания	0612815	15
Аромикс 34	с классическим вкусом кардамона и ускорителем созревания	0612834	15
Аромикс 40	с ярко выраженным перечным вкусом	0612840	8
Унимикс К-26	с ярким Итальянским вкусом, содержит ускоритель созревания	0509926	15
ДЛЯ ВЕТЧИННЫХ КОЛБАС И ДЕЛИКАТЕСОВ			
Аромикс 31	для ветчины с выходом 200-250% с классическим мясным вкусом	0612831	35
Аромикс 50	для ветчины типа: Ароматная с нотой муската и кардамона	0612850	10
Унимикс К-29	для ветчины с выходом 200-220% со вкусом копченого мяса и вереса	0509929	25
Супермикс 11	для ветчинных колбас со вкусом перца и чеснока с животным белком	0509611	25
Супермикс 5	для ветчинных колбас со вкусом чеснока и зернами горчицы	0509605	30-50
КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ИНЪЕКЦИЙ			
Аромикс 9	для инъекций со вкусом говядины и свинины (г/л)	0612809	30-50
Аромикс 29	для инъекций с традиционным вкусом (г/л)	0612829	15-60
Аромикс 65	для инъекций с усиленным вкусом говядины и свинины (г/л)	0612865	30-50
Аромикс 66	для шприцевания (90-120%) с натуральным мысным вкусом	0612866	50-80
Унимикс К-31		0509931	30-35
Супермикс 6	для шприцевания (70-80%) с нат мясным вкусом, ароматом перца	0509606	50
Супермикс 14	для инъекции 190-210% со вкусом перца и мяса с животным белком	0509614	50
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ИНЬЕКЦИЙ			
Мастермикс 22	для инъекций птицы с выходом до 125%, мяса с выходом до 180% (г/л)	0509822	30-50
Мастермикс 37	для инъекций с уровнем шприцевания 120-130%	0509837	10-12
Мастермикс 38	для инъекций на основе цитратов	0509838	50
Мастермикс 39	для инъекций грудинки, полуфабрикатов 130-140% с животным белком	0509839	50
Мастермикс 47	для инъекций с уровнем шприцевания 120-170%, со вкусом мяса и копчения	0509847	50
Мастермикс 48	для инъекций с уровнем шприцевания 120-170%	0509848	50

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ, ГАМБУРГЕРОВ, КОТЛЕТ И Т.Д.			
Аромикс 17	ФС со вкусом жареного лука и ароматом говядины	0612817	6
Аромикс 22	ФС со вкусом перца и ароматом говядины	0612822	6
Аромикс 23	фс со вкусом перца и ароматом свинины	0612823	6
Аромикс 60	со вкусом говядины, лука, перцев для больших замен мясного сырья	0612860	10
Аромикс 61	со вкусом говядины и перцев для больших замен мясного сырья	0612861	10
Унимикс К-36	комплексная смесь для традиционных пельменей	0509936	8-10
Мастермикс 40	эмульгатор-пластификатор для теста пельменей	0509840	1-1,5
Мастермикс 40 К	эмульгатор-пластификатор для теста пельменей с красителем	0509840	1-1,5
Мастермикс 40 А	эмульгатор-пластификатор для теста пельменей с отбеливанием	0509840	1-1,5
Аромикс 58	для паштетов (холодного и горячего произв) со вкусом копченого мяса	0612858	10
Унимикс К-35	для паштетов сливочного вкуса с кусочками паприки и зелени	0509935	15-20
Унимикс К-47	для паштетов и печеночн колбас со вкусом мяса, душистого перца и лука	0509947	20-25
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ КОЛБАС ПО ГОСТ Р 52196-2003			
ВС Докторская с мускатом	с выраженным вкусом мускатного ореха	0601901	4
ВС Докторская с кардамоном	с выраженным вкусом кардамона	0601902	4
ВС Любительская с кардамоном	со вкусом кардамона и перца черного	0601904	4
ВС Молочная с мускатом	с нотой перца черного, перца душистого, муската	0601905	4
ВС Молочная с кардамоном	с нотой перца черного, душистого и кардамона	0601906	4
ВС Сосиски Особые с мускатом	вкус перца черного и душистого, с нотой муската	0601915	4
ВС Сосиски Особые с кардамоном	вкус перца черного, душистого, с нотой кардамона	0601916	4
ВС Шпикачки с мускатом	с нотой перца черного, мускатного ореха	0601918	4
ВС Шпикачки с кардамоном	с нотой перца черного, кардамона	0601919	4
СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ КОЛБАС ПО ТУ			
Докторская	с выраженным вкусом мускатного ореха	0603501	3-4
Молочная	с ароматом муската и душистого перца	0603503	3-4
Русская	с нотой чеснока и муската	0603506	3-4
Сосиски Молочные	с нотой муската и вкусом паприки	0603510	3-4
Краковская	с нотой перца и чеснока	0603513	3-4
Таллинская	перец, чеснок и кориандр	0603515	3-4
Украинская	вкус чеснока и кориандра	0603517	3-4
Колбаски Охотничьи	с нотой перца и чеснока	0603518	3-4
Московская в/к	с выраженным вкусом муската	0603520	3-4
Сервелат	вкус муската и кардамона	0603521	3-4

АРОМАДОН

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ФОСФАТНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ			
Куттер-Дон 1	фосфатная смесь для вареных колбасных изделий	0608901	3-5
Куттер-Дон 4	фосфатная смесь для выхода до 150% со стаб. цвета	0608904	8-10
Куттер-Дон 6	смесь фосфатов. стабилизатор цвета. усилителей вкуса	0608906	4
Мастермикс 41	Фосфатная смесь для колбасных изделий pH=8,8 - 9,2	0509841	3-5
УСИЛИТЕЛИ И КОРРЕКТОРЫ ВКУСА И АРОМАТА			
Куттер-Дон 7	усилитель вкуса для всех колбасных изделий	0608907	0,2
Мастермикс 27	функциональная смесь для устранения горечи в паштетах	0509827	4-5
ОСВЕЖИТЕЛИ, КОНСЕРВАНТЫ, РАЗМЯГЧИТЕЛИ, УСКОРИТЕЛИ			
Куттер-Дон 5	освежитель мяса на основе солей пищевых кислот	0608905	4-7
Мастермикс 29	освежитель мяса со свойствами консерванта	0509829	0,8-3
Мастермикс 21	консервант, применяется для освежения мяса и продления сроков	0509821	1-2,5
Мастермикс 34	эмульгатор-стабилизатор со свойствами консерванта	0509834	5
Куттер-Дон 8	размягчитель, при предпосоле мяса или шкурки	0608908	10-20
Мастермикс 26	функциональная смесь для ускорения созревания с усилением вкуса	0509826	8-12
ЭМУЛЬГАТОРЫ			
Куттер-Дон 10	смесь для эмульских: жир, сливочное и раст. масла и др. (1:15:15)	0608910	10
Куттер-Дон 10 К	смесь для жировых эмульсий (1:20:20)	0608910	10
Мастермикс 28	эмульгатор-стабилизатор для уплотнения фарша	0509828	10
Куттер-Дон 3	эмульгатор для жировых эмульсий 1/60/100	0608903	3-5
СТАБИЛИЗАТОРЫ, ГИДРОКОЛЛОИДЫ, АЛЬГИНАТЫ			
Каррагель Дон	универсальная смесь гидроколлоидов	0608909	1:50
Куттер-Дон 13	универсальная смесь гидроколлоидов, эластичный	0608913	1:40
Куттер-Дон 15	универсальная смесь гидроколлоидов	0608915	1:90
Куттер-Дон 11	стабилизирующая смесь для пельменей, гамбургеров и т.п.	0608911	10
Мастермикс 19	эмульнатор-стабилизатор на основе альгинатов (1:10:30)	0509819	10-20
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ НА ОСНОВЕ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ			
Мастермикс 25	стабилизирующая система на основе животных белков (1:12-15)	0509825	5-20
Мастермикс 49	система стабилизаторов, каррагинанов, белков, освежителя с мясн	0509849	15-20
Мастермикс 50	система стабилизаторов, каррагинанов, белков, освежителя с мол. вкусом	0509850	20-30
СМЕСИ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНЫХ БЕЛКОВ			
Мастермикс 20	стабилизатор-эмульгатор на основе молочных белков	0509820	10-50
Мастермикс 36	заменитель сухого молока (1 часть=1 часть сухого молока)	0509836	10-30
Мастермикс 43	молочный белок с гидратацией 1:10	0509843	10-20
Мастермикс 46	заменитель сухого молока (1 часть=1,5 части сухого молока)	0509846	10-30

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ			
Куттер-Дон 12	говяжий животный белок (1:10-12)	0608912	1:10
Куттер-Дон 12 волокн.	говяжий животный белок (1:10-12)	0608912	1:10
Куттер-Дон 14	свиной животный белок (1:12-15)	0608914	1:12
AMX Pro A-95	свиной животный белок (Влагосвязывающая способность- 1:10-20, жиросвязывающая- 1:20:20.), упаковка по 20 кг в мешке		1:20
КРАСИТЕЛИ			
Куттер-Дон 2	натуральный краситель кармин	0608902	1,5-2
Мастермикс 10	натуральный концентрированный краситель кармин	0509810	0,5
Мастермикс 30	краситель на основе карминов	0509830	1
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ-ЭКСТРАКТЫ НАТУРАЛЬНЫХ ПРЯНОСТЕЙ			
Перец экстра	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091406	0,5
Перец черный	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091407	0,8
Перец красн. жгучий	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091412	0,3
Кардамон	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091408	0,5
Чеснок	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2,5гр. специй	091409	1
Мускатный орех рецепт 1	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2,5гр. специй	091410	1
Мускатный орех рецепт 2	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 1гр. специй.	091410	2
Укроп	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091411	0,25
Имбирь	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2,5гр. специй	091414	0,5
Сельдерей	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091417	0,5
Кориандр	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091418	0,5
Лук	экстракт натуральный, 1гр. экстракта = 2гр. специй	091422	1
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ. МЯСНЫЕ ВКУСЫ			
Говядина	концентрированный вкус и аромат говядины	091001	2-4
Свинина	концентрированный вкус и аромат свинины	091304	2
Ветчина	концентрированный вкус и аромат ветчины	091420	4
Бекон	концентрированный вкус и аромат бекона	091203	2
Салями	концентрированный вкус и аромат салями	091423	2-3
Курица	концентрированный вкус и аромат курицы	091102	2
Унимикс В-4	концентрированный вкус и аромат сочной курицы	0509704	2-4
Унимикс В-6	концентрированный вкус и аромат телятины	0509706	2-4
Унимикс В-8	концентрированный мясной вкус и аромат	0509708	2-4
Унимикс В-20	концентрированный вкус и аромат говядины типа Тирольский	0509720	2-4
Унимикс В-24	концентрированный колбасный вкус с оригинальными специями	0509724	2-4
Унимикс В-26	концентрированный вкус и аромат куриного бульона	0509726	2-3
Унимикс В-28	концентрированный вкус и аромат копченого мяса, копченой	0529728	4-5

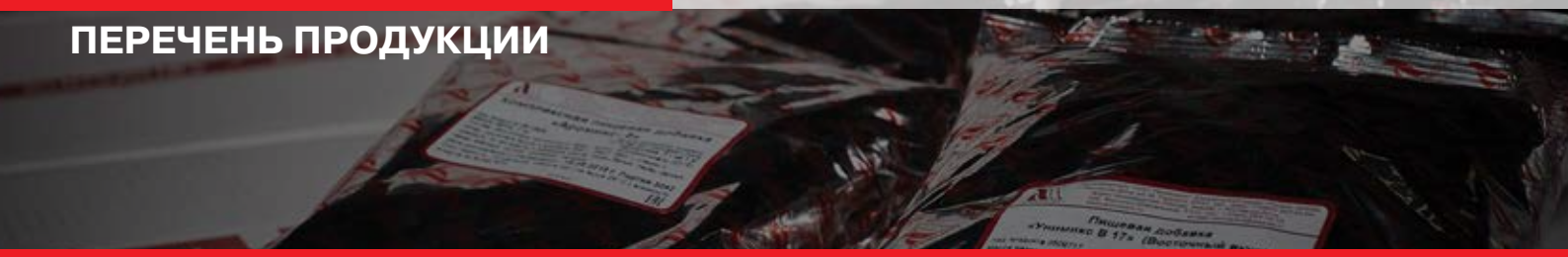
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВКУСЫ			
Дым	концентрированный аромат копчения	091405	4
Сыр	концентрированный вкус и аромат сыра	091419	2,5
Сливки	концентрированный вкус и аромат сливок	091426	2,5
Унимикс В-2	концентрированный вкус и аромат хрена	0509702	3
Унимикс В-9	концентрированный аромат горчицы	0509709	3
Унимикс В-21	концентрированный вкус и аромат грибов шампиньона	0509721	2-4
Унимикс В-27	концентрированный вкус и аромат молока	0509727	2-3
Аромикс 48 рец. 1 (Миндаль)	концентрированный вкус и аромат миндального ореха	0612848	2-4
Аромикс 48 рец. 2 (Грец. орех)	концентрированный вкус и аромат грецкого ореха	0612848	2-4
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ. СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ КОЛБАС			
Унимикс В-1	комбинация мускатного ореха и усилителя мясного вкуса	0509701	2-5
Унимикс В-5	Итальянская смесь специй со вкусом белого перца, лимона и пряных	0509705	5-10
Унимикс В-7	концентрированный вкус и аромат перца и паприки, с красителем	0509707	5-20
Унимикс В-11	со вкусом мускатного ореха и белого перца	0509711	5
Унимикс В-17 Восточный вкус	с ярким вкусом Восточных пряностей	0509717	7
Унимикс В-23	Венгерская смесь специй для всех видов колбас	0509723	4-8
Унимикс В-25	Испанская смесь специй для всех видов колбас с нотой копчения	0509725	4-5
МАРИНАДЫ			
Унимикс К-10	Маринад "Шашлык По-Ростовски" (1+3+1)	0509910	3-5
Унимикс К-11	Маринад чесночный Состав: чеснок, паприка, перец, эмульгаторы	0509911	3-5
Унимикс К-12	Маринад пряный Состав: паприка, перец, зелень, эмульгаторы (1+3+1)	0509912	3-5
Унимикс К-13	Маринад сладко-сливочный с чесноком (1+3+1)	0509913	3-5
Унимикс К-13 с зеленью	Маринад сладко-сливочный с чесноком и зеленью (1+3+1)	0509913	3-5
Унимикс К-14	Маринад брусничный (1+3+1)	0509914	3-5
Унимикс К-15	Маринад сырный с зеленью (1+3+1)	0509915	3-5
Унимикс К-16	Маринад Венгерский Состав: паприка, травы, эмульгаторы (1+3+1)	0509916	3-5
Унимикс К-17	Маринад Грибной (1+3+1)	0509917	3-5
Унимикс К-18	Маринад барбекю (1+3+1)	0509918	3-5
Унимикс К-19	Маринад Кавказский (1+3+1)	0509919	3-5

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
ПРИПРАВЫ ДЛЯ ЧИПСОВ И СНЕКОВ			
Унимикс В 32	Приправы для чипсов со вкусом "курица"	0509732	3-5
Унимикс В 33	Приправы для чипсов со вкусом сыром	0509733	3-5
Унимикс В 34	Приправы для чипсов со вкусом "сметана и зелень"	0509734	3-5
Унимикс В 35	Приправы для чипсов со вкусом "бекон"	0509735	3-5
Унимикс В 36	Приправы для чипсов со вкусом "паприка"	0509736	3-5
Унимикс В 37	Приправы для чипсов со вкусом "Томат - зелень"	0509737	3-5
Унимикс В 38	Приправы для чипсов со вкусом "Чили"	0509738	3-5
Унимикс В 39	Приправы для чипсов со вкусом "чеснок"	0509739	3-5
Унимикс В 40	Приправы для чипсов со вкусом "пицца"	0509740	3-5
Унимикс В 40	Приправы для чипсов со вкусом" холодец с хреном"	0509740	3-5
Унимикс В 41 Холодец с хреном	Приправы для чипсов со вкусом "грибы"	0509741	3-5
Унимикс В 42	Приправы для чипсов со вкусом "лук"	0509742	3-5
Унимикс В 43	Приправы для чипсов со вкусом "салями"	0509742	3-5
ПРИПРАВЫ - ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ			
Донар 33	Бульон куриный: мясной вкус, морковь, куркума, паприка, зелень	0919933	20-25
Донар 34	Бульон мясной: мясной вкус, лук, чеснок, морковь, курк, перец, зелень	0919934	20-25
Донар 35	Бульон грибной: грибной вкус, лук, морковь, зелень	0919935	20-25
КУЛИНАРНЫЕ ПРИПРАВЫ			
Донар 1	Для кур-гриль, восточная: паприка, куркума, корица, кардамон, имбирь	0919901	2-4
Донар 9	Для кур-гриль, острая: паприка, перец чили, куркума, кардамон, имбирь	0919909	2-3
Донар 16	Для кур-гриль, чесночная: чеснок, папр, чили, майоран, розмарин, соль	0919916	3-5
Донар 27	Для кур-гриль, ароматная: папр, кориандр, куркума, чили, имбирь, соль	0919927	3-5
Донар 55	Для курицы по Тайски: папр, лук, имбирь, куркума, чили, кориандр,соль	0919955	3-5
Донар 2	Вкусная котлета, чесночная: чеснок, тмин, укроп, перец черный, красный	0919902	3-5
Донар 3	Вкусная котлета с луком: лук, укроп, перец черный, красный	0919903	3-5
Донар 22	Для Бифштексов и котлет : перец черный, мускат, паприка, укроп, белый	0919922	3-5
Донар 57	Для мяса, по Баварски: горчица, чеснок, мускат, перцы, паприка,соль	0919957	3-5
Донар 24	Для свинины Состав: перец черный, белый, паприка, базилик	0919924	3-5
Донар 25	Для говядины Состав: перец черный, душистый, имбирь, мускат	0919925	3-5
Донар 60	Для баранины: чеснок, горчица, тмин, перец черный, имбирь,зелень, соль	0919960	3-5
Донар 14	Для шашлыка. Состав: перец черный, душистый, базилик, паприка	0919914	3-5

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ



Наименование	Характеристика	Код	Доз г/кг
КУЛИНАРНЫЕ ПРИПРАВЫ			
Донар 51	Для шашлыка по кавказки. Состав: перец чили, базилик, паприка	0919951	3-5
Донар 15	5 перцев: перец черный, красный, душистый, белый, паприка	0919915	3-5
Донар 7	Зирвак для плова. Состав: барбарис, перец красный, чеснок, зира	0919907	3-5
Донар 50	Для плова по-узбекски: чеснок, куркума, морковь, перец красный	0919950	3-5
Донар 59	Для плова по Восточному: куркума, кумин, барбарис, чеснок, чили, соль	0919959	3-5
Донар 5	Рыбная котлета. Состав: лук, укроп, перец черный, кардамон	0919905	3-5
Донар 23	Для рыбы по восточному: куркума, лук, укроп, фенхель, петрушка	0919923	3-5
Донар 36	Для картофеля: лук, паприка, имбирь, куркума, чили, кориандр,соль	0919936	3-5
Донар 8	Мексиканская. Состав: перец красный, чеснок, орегано, гвоздика, др.	0919908	2-3
Донар 17	Карри Индийский Состав: карри, куркума, имбирь, мускат	0919917	3-5
Донар 53	Китайская смесь Состав: имбирь, перец чили, паприка, чеснок, кориандр	0919953	3-5
Донар 12	Французская Букет Гарни ароматные травы: сельдерей, базилик, перец	0919912	3-4
Донар 19	Грузинская приправа "Хмели-сунели"	0919919	3-5
Донар 20	Грузинская приправа "Аджика"	0919920	3-5
Донар 21	Прованские травы Состав: базилик, орегано, розмарин, петрушка	0919921	3-5
Донар 28	Приправа укроп-чеснок-петрушка	0919928	3-5
Донар 58	Приправа универсальная: морковь, чеснок, паприка, лук, зелень, соль	0919958	3-5
Донар 54	Приправа для борща: морковь, чеснок, томаты, свекла, паприка, зелень	0919954	3-5
Донар 39	Приправа для корейской моркови: паприка, кунжут, чеснок	0919939	3-5
Донар 38	Соль адыгейская Состав: соль, чеснок, пряные травы	0919938	3-5
НОВИНКА!			
Мастермикс 11	Эмульгатор-стабилизатор горячих продуктов; эмульсия 1:2:12 (добавка:масло растительное(либо жир):водоледяная смесь	0509811	1,5-4 %

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

АРОМАДОН

ВОСТОЧНЫЙ ГОРОД

Смеси специй фасованные

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

АРОМАДОН™

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

СПЕЦИИ ФАСОВАННЫЕ «ВОСТОЧНЫЙ ГОРОД»

Наименование	Фасовка	Вес, г	В коробе
Перец черный горошек	VIP-пакет	20	50
Перец черный молотый	VIP-пакет	20	50
Перец черный молотый	VIP-пакет	10	50
Перец душистый горошек	VIP-пакет	20	40
Перец душистый молотый	VIP-пакет	20	40
Перец красный молотый	VIP-пакет	20	40
Имбирь молотый	VIP-пакет	20	50
Мускатный орех молотый	VIP-пакет	20	50
Чеснок гранулированный	VIP-пакет	20	50
Кориандр молотый	VIP-пакет	20	50
Укроп сушенный	VIP-пакет	6	50
Петрушка сушенная	VIP-пакет	6	50
Приправа «5 перцев»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для курицы»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для говядины»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для рыбы»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для картофеля»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для морепродуктов»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для шашлыка»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для гриль»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Универсальная»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Весенняя (15 овощей и трав)»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Мексиканская»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Хмели - Сунели»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Для свинины»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Соль адыгейская чесночно-пряная»	VIP-пакет	50	50
Приправа «Плов»	VIP-пакет	20	50
Приправа «Аджика»	VIP-пакет	20	50
Лимонная кислота	VIP-короб	30	50

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

СПЕЦИИ ФАСОВАННЫЕ «ВОСТОЧНЫЙ ГОРОД» В СТЕКЛЯНОЙ БАНКЕ

Наименование	Фасовка	Вес, г	В коробе
Перец черный горошек с мельницей	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Перец черный горошек	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Перец черный молотый	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Перец душистый молотый	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Перец красный молотый	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Имбирь молотый	Стекл. банка 0,1 л	35	24
Чеснок гранулированный	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Укроп сушеный	Стекл. банка 0,1 л	18	24
Петрушка сушеная	Стекл. банка 0,1 л	14	24
Базилик сушеный	Стекл. банка 0,1 л	18	24
Кориандр молотый	Стекл. банка 0,1 л	40	24
Приправа «Для курицы»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Для мяса»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Для говядины»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Для рыбы»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Для шашлыка»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Для плова»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Для гриль»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «5 перцев»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Мексиканская»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Аджика»	Стекл. банка 0,1 л	45	24
Приправа «Хмели Сунели»	Стекл. банка 0,1 л	45	24

СПЕЦИИ ФАСОВАННЫЕ «ВОСТОЧНЫЙ ГОРОД» В ПЛАСТИКОВОЙ БАНКЕ

Наименование	Фасовка	Вес, г	В коробе
Перец черный горошек 120 г	Пласт банка 0,2 л	120	12
Перец черный молотый 130 г	Пласт банка 0,2 л	130	12
Перец душистый горошек	Пласт банка 0,2 л	100	12
Перец душистый молотый	Пласт банка 0,2 л	120	12
Перец красный молотый	Пласт банка 0,2 л	125	12
Имбирь молотый 100 г	Пласт банка 0,2 л	100	12
Мускатный орех молотый	Пласт банка 0,2 л	135	12
Чеснок сушеный гранулированный	Пласт банка 0,2 л	190	12
Укроп сушеный	Пласт банка 0,2 л	50	12
Петрушка сушеная	Пласт банка 0,2 л	40	12
Базилик сушеный	Пласт банка 0,2 л	40	12
Кориандр молотый	Пласт банка 0,2 л	110	12
Приправа «Для курицы»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Для говядины»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Для рыбы»	Пласт банка 0,2 л	125	12

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ

СПЕЦИИ ФАСОВАННЫЕ «ВОСТОЧНЫЙ ГОРОД» В ПЛАСТИКОВОЙ БАНКЕ

Наименование	Фасовка	Вес, г	В коробе
Приправа «Для шашлыка»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Для гриль»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Для плова «Зирвак»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Для бифштексов и котлет»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Для ухи «Букет Гарни»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Универсальная»	Пласт банка 0,2 л	200	12
Приправа «Весенняя, 15 овощей и трав»	Пласт банка 0,2 л	100	12
Приправа «5 перцев»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Мексиканская»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Карри Индийский»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Сиамская (Тайская)»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Хмели Сунели»	Пласт банка 0,2 л	100	12
Приправа «Аджика»	Пласт банка 0,2 л	125	12
Приправа «Прованские травы»	Пласт банка 0,2 л	50	12
Приправа «Адыгейская соль, чесн.-прян.»	Пласт банка 0,2 л	250	12

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

АРОМАДОН™

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ С 2000 ГОДА

АРОМАДОН
СЕРВИС

Пищевое оборудование и Технологии

АРОМАДОН
СЕРВИС

«Максимальная клиентоориентированность, как основной принцип деятельности компании Аромадон-Сервис, диктует концепцию предоставления партнерам полного спектра технологических услуг. Являясь альянс-партнером европейского производителя оборудования для мясопереработки PSS SVIDNIK a.s., мы обеспечиваем своих клиентов инновационными решениями и сервисом.»

ООО «Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41. Тел.: +7/863/255 90 56, т/факс: +7/863/290 70 12, mail: info@aromadon.ru, http://www.aromadon.ru

АРОМАДОН
СЕРВИС

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА «БЕЛКЕЙС»

от компании

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону,
ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

www.aromadon.ru *info@aromadon.ru*

БЕЛКЕЙС

ВАШ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Лучшая коллагеновая оболочка из Китая с лучшим сервисом и самыми надежными поставками

COLLAGEN CAZING

АРОМАДОН СЕРВИС

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”

ТИП «G»

Съедобная коллагеновая оболочка для наиболее распространенных рецептур:

- вареная продукция;
- варено-копченая продукция.

Тип G оболочки “БЕЛКЕЙС” идеально подходит для производства вареной или варено-копченой продукции,

А ИМЕННО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА:

сосисок, сарделек, шпикачек, охотничьих колбасок и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- стабильность калибра и формы готовой продукции;
- великолепные характеристики для высокоскоростной автоматической формовки;
- хорошая кусаемость, отличающая готовую продукцию;
- хорошая дымопроницаемость, позволяющая сократить время термо-
обработки и получить равномерный цвет и аромат готовой продукции;
- безопасность сырья, используемого в производстве оболочки. Возможность отслеживания сырья по номеру партии оболочки;
- конкурентная цена.

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону,
ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”

ТИП «D»

*Съедобная коллагеновая оболочка для сыровяленой и сырокопченой продукции *:*

- сыровяленые продукты;
- полукопченые продукты;
- сырокопченые продукты.

Тип D оболочки “БЕЛКЕЙС” подходит для производства большинства из наиболее распространенных сыровяленых, сырокопченых и полукопченых продуктов,*

А ИМЕННО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА:

*сырокопченых колбасок, кабаноси, мини-салями, пепперони, лап чонг (китайские сухие колбаски) и пр.**

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- стабильность калибра и формы готовой продукции;
- великолепные характеристики для высокоскоростной автоматической формовки;
- хорошая кусаемость, отличающая готовую продукцию;
- привлекательный внешний вид на готовой продукции;
- хорошая дымопроницаемость, позволяющая сократить время термообработки и получить равномерный цвет и аромат готовой продукции;
- безопасность сырья, используемого в производстве оболочки. Возможность отслеживания сырья по номеру партии оболочки;
- конкурентная цена.

** - данная оболочка не предназначена для клипсования во время набивки и не предназначена для снятия с продукта перед употреблением.*

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

АРОМАДОН СЕРВИС

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”

ТИП «F»

Съедобная коллагеновая оболочка для сырых колбасок:*

- сырые колбаски для гриля и барбекью.

Тип F оболочки “БЕЛКЕЙС” подходит для производства сырых колбасок,

А ИМЕННО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА:

колбасок для завтрака, грильвурст, сырых колбасок для гриля.

Более подробные рекомендации по использованию данного типа оболочек можно получить, связавшись с нашими менеджерами по продажам.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- стабильность калибра и формы готовой продукции;
- великолепные характеристики для высокоскоростной автоматической формовки;
- хорошая кусаемость, отличающая готовую продукцию;
- привлекательный внешний вид на готовой продукции;
- хорошая дымопроницаемость, позволяющая сократить время термообработки и получить равномерный цвет и аромат готовой продукции;
- безопасность сырья, используемого в производстве оболочки. Возможность отслеживания сырья по номеру партии оболочки;
- конкурентная цена.

** - имеются ограничения в отношении использования данного типа оболочки в зависимости от применяемых температур и способа приготовления готовой продукции.*

Калибры:*

Калибр, мм	16	17	18	19	20	21	22	23	24	26	30	32
Плоская ширина, мм	25,1	26,7	28,3	29,8	31,4	33	34,5	36,1	37,7	40,8	47,1	50,2

** - все калибры, приведенные в настоящей таблице, номинальные, т.е. перед набивкой.*

Цвета: *бесцветный*

Метраж в гофрокукле: *14 метров*

Формовочное оборудование:

Мы поставляем оболочку "БЕЛКЕЙС" с открытыми и закрытыми концами, что, наряду с высокими прочностными характеристиками оболочки, позволяет использовать ее на всех видах ручного, полуавтоматического, автоматического и высокоскоростного оборудования.

Внутренний диаметр гофрокукол и рекомендуемые диаметры цевки*:

Калибр, мм	16	17	18	19	20	21	22	23	24	26	30	32
Плоская ширина, мм	25,1	26,7	28,3	29,8	31,4	33	34,5	36,1	37,7	40,8	47,1	50,2
Внутренний диаметр гофрокуклы, мм	10	11,3	11,6	12,4	12,8	13,4	14,7	15,3	16,9	18,2	20,6	21,8
Рекомендуемый диаметр цевки, мм	9/10	10	11	11/12	12	13	14	14/15	16	16/17	20	21/22

** - все калибры, приведенные в настоящей таблице, номинальные, т.е. перед набивкой.*

Формовка:

оболочка "БЕЛКЕЙС" готова к использованию и обычно не требует замачивания перед набивкой;
• правильно устанавливайте гофрокуклы на цевке перед набивкой, в направлении, указанном на внутренних коробах;
• все поверхности, контактирующие с оболочкой, должны быть чистыми и не должны иметь заусенцев, шероховатостей и прочих механических изъянов, которые могут привести к порывам оболочки;
• рекомендуемый калибр наполнения оболочки "БЕЛКЕЙС" составляет 1мм от номинального калибра. Бóльшая перенабивка может привести к порывам во время термообработки, в связи с чем мы рекомендуем производить пробные небольшие партии продукции в оболочке "БЕЛКЕЙС" прежде, чем переходить к ее использованию в промышленных масштабах.

Общие рекомендации по термообработке:

• температура внутри камеры при производстве продукции в оболочке "БЕЛКЕЙС" тип G не должна превышать 78°С;
• для минимизации рисков порывов оболочки на продукте во время термообработки температуру в камере следует повышать плавно;
• мы рекомендуем увеличивать влажность во время термообработки, в том числе на стадии копчения, для достижения лучшей кусаемости оболочки "БЕЛКЕЙС" на конечном продукте. Обратитесь к нашим сотрудникам, чтобы получить более подробные рекомендации по данному вопросу.

Транспортировка и хранение:

Невскрытые, герметичные короба с оболочкой "БЕЛКЕЙС" следует беречь от повреждений и транспортировать/хранить в сухом и прохладном месте (5°С-20°С). Вскрытые внутренние короба с оставшимися неиспользованными гофрокуклами следует поместить в закрытый, желательно вакуумный пакет, во избежание пересыхания оболочки, и также хранить в сухом и прохладном месте.

Техническая поддержка:

техническая поддержка наших специалистов предоставляется ежедневно всем клиентам, сотрудничающим с нами в рамках долгосрочных контрактов;
• клиентам, сотрудничающим с нами в рамках долгосрочных контрактов, предоставляется послепродажное обслуживание, в том числе в виде выездов наших специалистов на предприятия в регионах клиентов.

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону,
ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС” ТИП «D»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ИСКУССТВЕННАЯ СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”, ТИП D

Описание: *искусственная съедобная коллагеновая оболочка, пригодная для употребления в пищу человеком вместе с мясными продуктами.*

Целевое применение: *производство сыровяленых и сырокопченых мясных изделий (сырокопченые колбаски, кабаноси, мини-салями и пр.)*

Сырье: *коллаген из спилка шкур крупного рогатого скота, отобранных и переработанных в соответствии с государственными санитарными стандартами Китайской Народной Республики.*

Состав: *коллаген, вода, глицерин, целлюлоза, растительное масло, соли. Не содержит ГМО.*

Физико-химические свойства: *бесшовная рукавная оболочка однородного цвета и толщины, без видимых отверстий и примесей, нерастворимая в воде, с запахом, типичным для искусственной съедобной коллагеновой оболочки.*

Прочностные характеристики: *прочность на разрыв при продольном растяжении (N): ≥2,5; прочность при сжатии (MPa): ≥0,03*

Микробиологические и иные показатели : *плесени (КОЕ/г): ≤50; сальмонелла: отсутствуют; шигеллы: отсутствуют; мышьяк (мг/кг): ≤0,5; бактерии группы кишечной палочки (НВЧ/100г): ≤30; свинец (мг/кг): ≤2,0;*

Прослеживаемость: *полная прослеживаемость сырья гарантирована по номеру партий оболочки.*

Упаковка: *внутренняя упаковка: внутренние коробки из гофрированного картона, завакуумированные в полиэтилен;*
внешняя упаковка: короба из гофрированного картона.

Основные рекомендации по применению: *оболочка готова к использованию; оболочка не требует замачивания перед набивкой; все поверхности, соприкасающиеся с оболочкой должны быть сухими и чистыми.*

Транспортировка и хранение: *оболочку следует хранить в сухом и прохладном месте (5°С-20°С). Во избежание пересыхания оболочки, внутренние короба, после вскрытия вакуумной упаковки, необходимо плотно закрыть, желательно с помощью вакуума, если в них остались неиспользованные гофрокуклы.*

Термообработка: *аналогично терморежимам для продукции в натуральной оболочке или в идентичной искусственной коллагеновой оболочке от других производителей.*

БЕЛКЕЙС

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС” ТИП «F»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ИСКУССТВЕННАЯ СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”, ТИП F

Описание: *искусственная съедобная коллагеновая оболочка, пригодная для употребления в пищу человеком вместе с мясными продуктами.*

Целевое применение: *производство сырых колбасок для гриля и барбекью (колбаски для завтрака, грильвурст и пр.)*

Сырье: *коллаген из спилка шкур крупного рогатого скота, отобранных и переработанных в соответствии с государственными санитарными стандартами Китайской Народной Республики.*

Состав: *коллаген, вода, глицерин, целлюлоза, растительное масло, соли. Не содержит ГМО.*

Физико-химические свойства: *бесшовная рукавная оболочка однородного цвета и толщины, без видимых отверстий и примесей, нерастворимая в воде, с запахом, типичным для искусственной съедобной коллагеновой оболочки.*

Прочностные характеристики: *прочность на разрыв при продольном растяжении (N): ≥2,5; прочность при сжатии (MPa): ≥0,02*

Микробиологические и иные показатели : *плесени (КОЕ/г): ≤50; сальмонелла: отсутствуют; шигеллы: отсутствуют; мышьяк (мг/кг): ≤0,5; бактерии группы кишечной палочки (НВЧ/100г): ≤30; свинец (мг/кг): ≤2,0;*

Прослеживаемость: *полная прослеживаемость сырья гарантирована по номеру партий оболочки.*

Упаковка: *внутренняя упаковка: внутренние коробки из гофрированного картона, завакуумированные в полиэтилен;*
внешняя упаковка: короба из гофрированного картона.

Основные рекомендации по применению: *оболочка готова к использованию; оболочка не требует замачивания перед набивкой; все поверхности, соприкасающиеся с оболочкой должны быть сухими и чистыми.*

Транспортировка и хранение: *оболочку следует хранить в сухом и прохладном месте (5°С-20°С). Во избежание пересыхания оболочки, внутренние короба, после вскрытия вакуумной упаковки, необходимо плотно закрыть, желательно с помощью вакуума, если в них остались неиспользованные гофрокуклы.*

Термообработка: *аналогично терморежимам для продукции в натуральной оболочке или в идентичной искусственной коллагеновой оболочке от других производителей.*

БЕЛКЕЙС

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС” ТИП «G»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ИСКУССТВЕННАЯ СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”, ТИП G

Описание: *искусственная съедобная коллагеновая оболочка, пригодная для употребления в пищу человеком вместе с мясными продуктами.*

Целевое применение: *производство большинства вареных и варено-копченых мясных изделий (сосиски, сардельки, шпикачки, и пр.)*

Сырье: *коллаген из спилка шкур крупного рогатого скота, отобранных и переработанных в соответствии с государственными санитарными стандартами Китайской Народной Республики.*

Состав: *коллаген, вода, глицерин, целлюлоза, растительное масло, соли. Не содержит ГМО.*

Физико-химические свойства: *бесшовная рукавная оболочка однородного цвета и толщины, без видимых отверстий и примесей, нерастворимая в воде, с запахом, типичным для искусственной съедобной коллагеновой оболочки.*

Прочностные характеристики: *прочность на разрыв при продольном растяжении (N): ≥2,5; прочность при сжатии (MPa): ≥0,02*

Микробиологические и иные показатели : *плесени (КОЕ/г): ≤50; сальмонелла: отсутствуют; шигеллы: отсутствуют; мышьяк (мг/кг): ≤0,5; бактерии группы кишечной палочки (НВЧ/100г): ≤30; свинец (мг/кг): ≤2,0;*

Прослеживаемость: *полная прослеживаемость сырья гарантирована по номеру партий оболочки.*

Упаковка: *внутренняя упаковка: внутренние коробки из гофрированного картона, завакуумированные в полиэтилен;*
внешняя упаковка: короба из гофрированного картона.

Основные рекомендации по применению: *оболочка готова к использованию; оболочка не требует замачивания перед набивкой; все поверхности, соприкасающиеся с оболочкой должны быть сухими и чистыми.*

Транспортировка и хранение: *оболочку следует хранить в сухом и прохладном месте (5°С-20°С). Во избежание пересыхания оболочки, внутренние короба, после вскрытия вакуумной упаковки, необходимо плотно закрыть, желательно с помощью вакуума, если в них остались неиспользованные гофрокуклы.*

Термообработка: *температура внутри термокамеры не должна превышать 78°С, а влажность - 85%.*

БЕЛКЕЙС

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА “БЕЛКЕЙС”

КАРТА УКЛАДКИ, ГАБАРИТЫ и НОРМЫ ЗАГРУЗКИ

www.aromadon.ru

Актуальная карта укладки оболочки “БЕЛКЕЙС” всех типов выглядит так:

калибр*, мм	метраж в гофрокукле, м	количество гофрокукол во внутреннем коробе, шт,	количество внутрених коробов в одном внешнем коробе, шт,	метраж в одном внешнем коробе, м	вес брутто внешнего короба с оболочкой внутри, кг
16	14	55	6	4620	11,80
17	14	50	6	4200	12,45
18	14	50	6	4200	12,00
19	14	45	6	3780	11,90
20	14	45	6	3780	12,51
21	14	36	6	3024	9,99
22	14	36	6	3024	11,55
23	14	32	6	2688	11,10
24	14	32	6	2688	11,70
26	14	21	6	1764	10,40
30	14	18	6	1512	10,50
32	14	18	6	1512	10,90

* - все калибры, приведенные в настоящей таблице, номинальные, т.е. перед набивкой.

Габариты внешнего короба: 49см*26,5см*36,5см

Погрузка в контейнер: 400 внешних коробов в 20-фут. контейнер, на 10 паллетах

Минимальный заказ равен количеству оболочки соответствующего калибра в одном коробе.

«Аромадон-Сервис»

344082, г.Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41

тел.: +7/863/255 90 56
т/факс: +7/863/290 70 12

mail: info@aromadon.ru
http://www.aromadon.ru

Россия, 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. М.Горького, 28/41.
Тел. (863) 255-90-56, 290-70-18, 244-14-10, тел./факс (863) 290-70-12.
E-mail:info@aromadon.ru, Web:www.aromadon.ru

Филиал ОАО Банк ВТБ г. Ростова-на-Дону, Р/С 40702810130000001839,
БИК 046015999, К/С 30101810300000000999, ИНН 6164090621,
КПП 616401001