

# СМЕСИ СПЕЦИЙ DEL'AR® ДЛЯ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ: ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ, КАЧЕСТВО, УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»

Без специй и пряностей на кухне не может обойтись ни одна хозяйка. Они разнообразят вкусы блюд, возбуждают аппетит, повышают усвояемость питательных веществ. В промышленных масштабах специи выполняют еще больше функций – это и формирование требуемого вкусоароматического профиля продукта, и расширение ассортимента, и улучшение микробиологических показателей и нивелировка возможных нежелательных привкусов.

Среди категорий продуктов, в производстве которых не обойтись без качественных смесей специй, – рубленые полуфабрикаты и изделия из теста с начинками. Для данной продукции группа компаний «СОЮЗСНАБ» предлагает линейку смесей специй Del'Ar®, в состав которых входят собственно специи и их экстракты. Такой состав обеспечивает стабильность профиля готовой продукции и позволяет исключить риски, связанные с использованием натуральных специй, качество которых, как известно, нестабильно и зависит от географического места происхождения, времени года, условий хранения.

Смеси специй Del'Ar® легко дозируются, не требуют изменения технологической цепочки при производстве полуфабрикатов и изделий из теста с начинками, хорошо рабо-

**Ключевые слова:** специи, пряности, комплексные пищевые добавки, вкус, аромат.



## Ассортимент смесей специй Del'Ar® для полуфабрикатов и изделий из теста с начинками

Наименование	Вкусоароматический профиль	Рекомендуемая дозировка, г/кг фарша	Преимущества в готовых продуктах
Смесь специй Del'Ar с натуральными специями 10.07.420 S	Сбалансированная композиция с выраженным вкусом перца, кориандра и яркими нотами чеснока	4–5	Формирует в готовых мясных полуфабрикатах традиционный для средней полосы России вкусовой профиль
Смесь на основе специй и пряностей Del'Ar с травами 10.07.410 T	Пикантная ароматная композиция с выраженным вкусом пряных трав, перца, чеснока, с включениями частиц пряностей и овощей грубого помола	4–5	Идеально подходит для рубленых полуфабрикатов, в составе которых есть лук, петрушка, укроп
Смесь на основе специй и пряностей Del'Ar Цыганская	Сбалансированная смесь молотых специй и экстрактов специй с добавлением сушеного чеснока, обладающая насыщенным ароматом и жгучим вкусом	3–5	Хорошо работает в рецептурах с заменами мясного сырья до 50 % и использованием мяса птицы механической обвалки
Смесь на основе специй и пряностей Del'Ar Уральская	Гармоничная пряно-ароматическая смесь с выраженным ароматом кориандра, приправленная нотой имбиря	5–7	Хорошо работает в рецептурах с заменами мясного сырья до 50 % и использованием мяса птицы механической обвалки

### НА ВЕС ЗОЛОТА!

Во все времена пряности ценились наравне с золотом, мехами, шелками. Фунт мускатного ореха в Лондоне в XII в. был дороже восьми коров. Ацтеки в Мексике платили налоги своему правителю ванилью. Во времена Колумба обычный лук ценился настолько, что сарацины за выкуп пленного француза требовали как минимум восемь луковок.

тают в продуктах, подвергаемых воздействию как низких (замораживание), так и высоких (доведение продукта до кулинарной готовности) температур.

Контролем качества сырья для производства смесей специй **Del'Ar®** и аудитом поставщиков занимаются собственные представительства ГК «СОЮЗСНАБ» в Индии и Китае. А на центральном складе ГК «СОЮЗСНАБ» в г. Красногорске контроль качества сырья осуществляет производственная лаборатория, аккредитованная в системе «РОСТЕСТ» (г. Москва). Лаборатория укомплектована современным оборудованием. Смесей специй **Del'Ar®** производятся собственным производственным подразделением группы компаний – ООО «Зеленые линии». С 2002 г. предприятие сертифицировано в системе менеджмента качества ISO 9001, с 2004 г. – в системе менеджмента безопасности НАССР. В 2012 г. в ООО «Зеленые линии» внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции. Система соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и FSSC 22000:2010.

Отдельного внимания заслуживает процесс разработки вкусоароматического купажа смесей специй **Del'Ar®**, который в конечном итоге обеспечивает профиль готовой продукции. При разработке рецептур смесей специалисты группы компаний «СОЮЗСНАБ» тщательно изучают кулинарные традиции разных стран, рецептуры мясных полуфабрикатов отечественных производителей и предпочтения потребителей. Результатом такой работы и стала существующая линейка смесей с тщательно подобранными специями и их экстрактами, идеально дополняющими друг друга и сочетающимися с мясным сырьем (см. таблицу).

Помимо смесей специй, в ассортименте ГК «СОЮЗСНАБ» представлены комплексные пищевые добавки, в состав которых входят не только специи, но и функциональные компоненты:

- **комплексные пищевые добавки Del'Ar® с мультивкусами:** Восточный вкус 10.05.102 В, Деревенская, Для пельменей 10.07.400 К, Яблоко – Имбирь – Розмарин, Премиум Люкс 10.05.103 и др.;
- **комплексные пищевые добавки с моновкусами:** перец черный, мускатный орех, грибы, бекон, лук, сыр и т. д.

Смеси на основе специй и пряностей **Del'Ar®** отработаны на многих предприятиях мясной отрасли в рецептурах полуфабрикатов и изделий из теста с начинками. Технологи группы компаний «СОЮЗСНАБ» готовы предоставить производителям готовые рецептуры и разработать новые, а также провести совместные разработки на предприятиях. По заказу клиентов постоянно ведется разработка оригинальных смесей специй, которые позволят производителям вывести новую продукцию на рынок, а потребителям открыть для себя разнообразные вкусы мясных полуфабрикатов. ♦



Центральный офис  
ГК «СОЮЗСНАБ»,  
143405, Россия, МО,  
г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6,  
тел.: (495) 937-87-37  
(многоканальный),  
факс: (495) 937-87-20,  
e-mail: mail@ssnab.ru,  
www.ssnab.ru

