КАТАЛОГ ПРОДУКТОВ

pacovis

Happy to Serve.

СОДЕРЖАНИЕ

Продукты компании ПАКОВИС 4

1 Вареные колбасы, сосиски, сардельки 7
- Комби 8
- Вкусоароматические препараты, смеси специй 11
- Средства для куттерования 12

2 Полукопченые и варено-копченые колбасы 13
- Комби 14
- Вкусоароматические препараты, смеси специй 15
- Средства для куттерования 16

3 Сырокопченые колбасы 17
- Комплексные смеси специй с сахарами 18
- Смеси специй 19
- Ароматические препараты 20
- Стартовые культуры 20
- Вспомогательные средства 20

4 Сыровяленые продукты 21

5 Ветчины и деликатесы 23

6 Паштеты и ливерные колбасы 25

7 Колбаски для жарки 27

8 Рубленые и натуральные полуфабрикаты 30
- Комби 30
- Функциональные препараты для инъекции ПФ и птицы 30

9 Препараты специального назначения 34

10 Консерванты 35

11 Красители 36

12 Натуральные специи и экстракты специй 37
- Натуральные специи 38
- Экстракты 38

ГЛОССАРИЙ 39
- Пищевые добавки 40
- Аллергены 41
- Индексы Е 42

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

вареные колбасы, сосиски, сардельки

копченые колбасы

колбаски для жарки

рубленые и натуральные полуфабрикаты

ветчины и деликатесы

Since 1935.

История компании PACOVIS (ПАКОВИС)

1935 — Основание компании Pakoba AG (Пакоба АГ) в городе Цюрих, Швейцария. Предприятие по производству продуктов для булочных и кондитерских

1946 — Видоизменение деятельности: производство ингредиентов для мясоперерабатывающей промышленности

1955 — Начало второго направления деятельности: одноразовая упаковка

1984 — Переезд из Цюриха в Штеттен, Швейцария

1986 — Первый «охлажденный помол» в Швейцарии

1994 — Строительство новых складских помещений и нового производства для сухих смесей в Штеттене, Швейцария

1997 — Переименование в Pacovis AG (Паковис АГ)

1998 — Начало экспортной деятельности

1999 — Начало работы с молокоперерабатывающей промышленностью. Основание дочерней компании Pacovis Amrein AG, Швейцария

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch

С 1935 года

Неизменное швейцарское качество
Незабываемый вкус
Высококлассные специалисты
Отточенные технологии
Всерьез и надолго

pacovis

2001 — Начало производства в Румынии. Основание дочерней компании Pacovis Romania

2002 — Строительство новых складских и офисных помещений в Штеттене, Швейцария

2008 — Начало производства в Турции. Основание дочерней компании Pacovis Türkiye

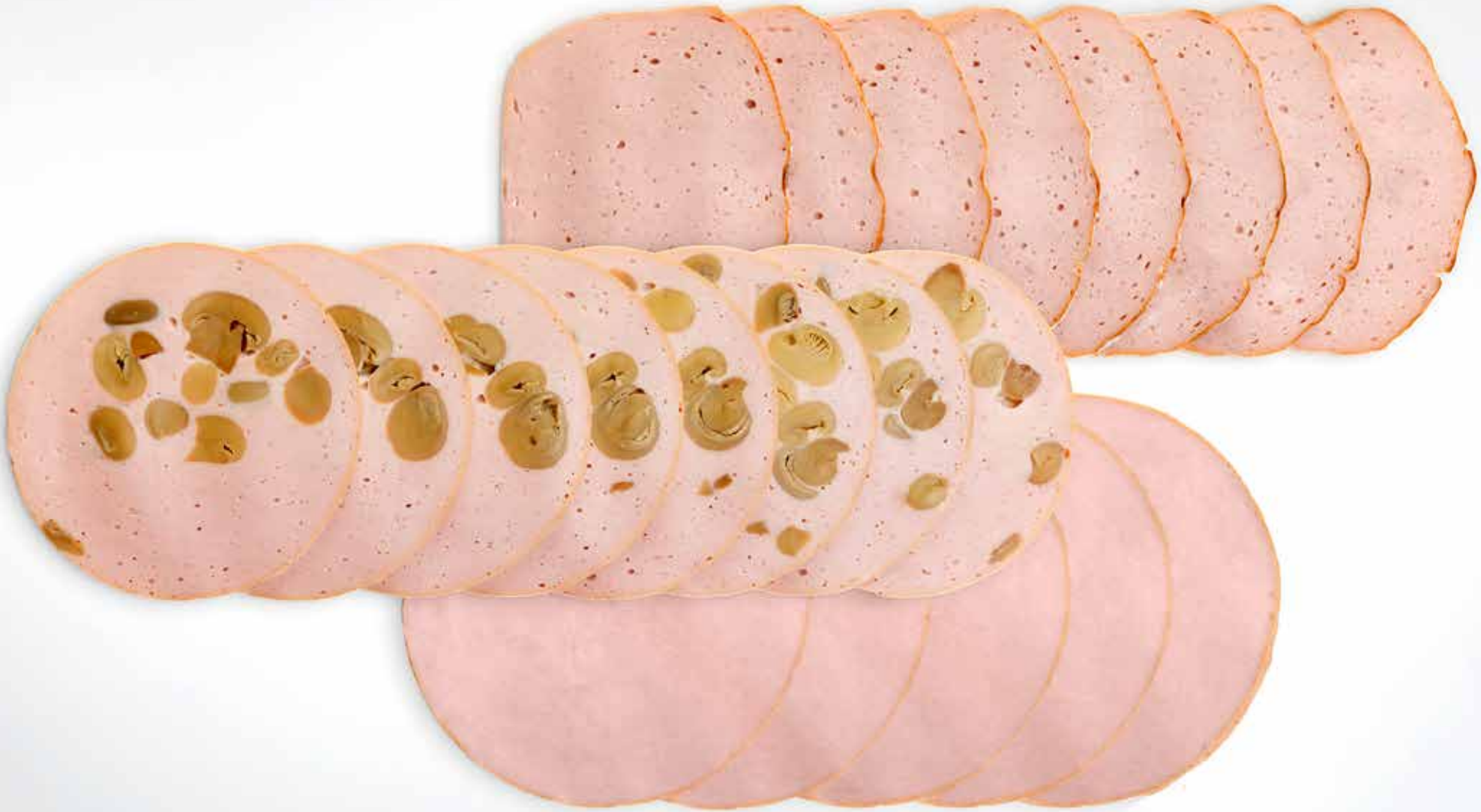
2011 — Строительство нового цеха по производству жидких маринадов и масла со специями в Штеттене, Швейцария

2014 — Приобретение компании Patzelt (Патцелт), Германия. Основание дочерней компании Pacovis food solutions GmbH

2017 — Строительство производства для жидких продуктов в Германии

2019 — Строительство дополнительных офисных помещений в Штеттене, Швейцария

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch



ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Вареные колбасы, сосиски, сардельки

КОМБИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
14891	Астана Комби	7 г/кг	• мягко-острое перечное, с нотой кориандра		■	■	■
10958	Биф Лионер	15 г/кг	• перечно-мускатное, с ароматом говядины, маскирующее • увеличивает выход		■	■	■
1221	Винер Комби	7 г/кг	• в меру острое, пикантное, маскирующее		■	■	□
1222	Докторская Комби	7 г/кг	• классическое мускатное • натуральные специи		■	■	□
G181	Докторская Комби 181	6–7 г/кг	• традиционное мускатное		■	■	□
13632	Колбаса Комби БГ	10 г/кг	• мускатное с нотой молока		■	□	■
17001	Любительская Комби	7 г/кг	• классическое мускатное • натуральные специи		■	■	□

КОМБИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
8781	**Молочная Комби**	10 г/кг	• нежное сливочное, мускатное		■	■	□
13515	**Мускатная Комби**	4 г/кг	• мускатное, универсальное, легкое		■	■	□
8694	**Останкинская Комби**	10 г/кг	• классическое перечно-мускатное с интенсивным послевкусием		■	■	■
G395	**Сардельки Комби**	6–7 г/кг	• классическое «мясное», типичное для российских сарделек и вареных колбас, маскирующее		■	■	□
10738	**Сосиски Классик**	6 г/кг	• традиционный вкус «Молочных» сосисок ГОСТ		■	■	□
1473	**Сосиски Комби**	10 г/кг	• традиционный «сосисочный» аромат с ноткой копчения • эффект уплотнения		■	■	□
G394	**Сосиски Московские**	6 г/кг	• легкое перечное с нотой молока		■	■	□
G393	**Сосиски Сливочные**	6 г/кг	• сливочный аромат • деликатное кардамоновое		■	■	■
1216	**Франкфуртер Комби**	7 г/кг	• перечное, насыщенное		■	■	□
F502	**Чикен Лионер**	6–7 г/кг	• перечно-мускатное, с ароматом мяса, маскирующее • увеличивает выход		■	■	■

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ, СМЕСИ СПЕЦИЙ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
10951	Вайт Арома	2–3 г/кг	• нежный аромат швейцарского молока		■	■	■
21704	Ветчинная	6-7 г/кг	• пряный аромат с имбирем и перцем		□	□	□
10742	Вкус Специаль	2–5 г/кг	• легкая нота сельдерея, лука и чеснока		■	■	■
9901	Гольд Стар Арома	0,5–5 г/кг	• натуральный вкус лука		□	□	□
22346	Леонская	6-7 г/кг	• яркая натуральная композиция перцев, муската, чеснока		□	□	□
17627	Мит Арома	0,5–1 г/кг	• мясной аромат с ярким послевкусием		□	■	□
20159	Молочная Прима	3-4 г/кг	• комбинация традиционных специй с усилителем вкуса		□	■	□
5832	Онежская	3–5 г/кг	• мясное, ветчинное		□	■	□
12928	Пако МДМ Корректор	1–2 г/кг	• лимонно-перечное		□	□	■
7148	Пауэр Смак	1–2 г/кг	• типичный аромат говядины		□	□	□
F871	Пельмени Биф	3–4 г/кг	• пряный, благородный мясной вкус		□	■	■
G019	Польская	2–5 г/кг	• перечно-чесночное, мясной аромат		□	■	□
12392	Смесь специй Венская	4–5 г/кг	• нежное перечное с легкой жгучестью		■	■	□
4204	Смесь специй Докторская	4–6 г/кг	• насыщенное мускатное		■	■	□
12256	Смесь специй Докторская ГОСТ	5–7 г/кг	• мускатное классическое сладковатое		■	□	■

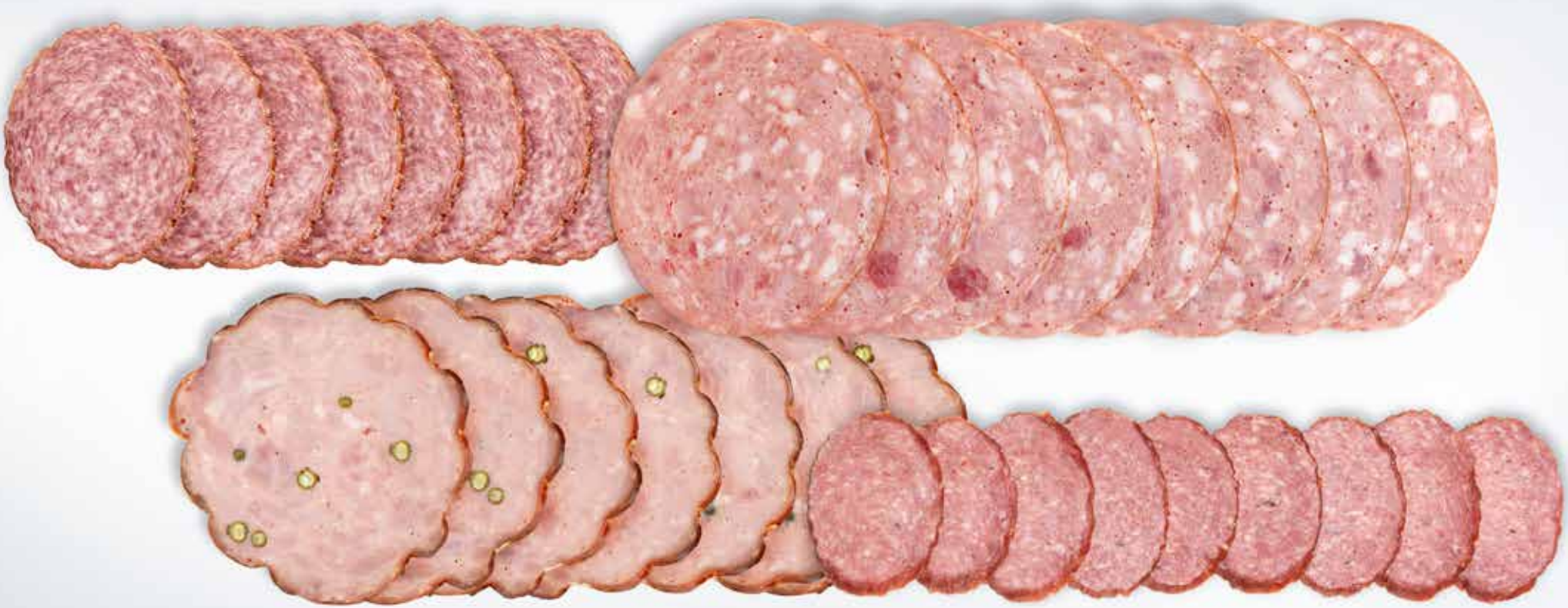
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ, СМЕСИ СПЕЦИЙ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
22206	**Смесь специй Докторская ГОСТ Клин**	6 г/кг	• натуральный вкус муската с нотой кардамона		□	□	□
19361	**Смесь специй Сливочная**	5 г/кг	• сливочный аромат в обрамлении специй		■	■	■
G183	**Смесь специй Эстонская**	5–6 г/кг	• яркое перечное с нотой пряных трав		■	■	■

СРЕДСТВА ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
8547	**Арома Фос**	5–7 г/кг	• фосфатная основа • легкая нота горчицы и перца		■	□	■
9434	**Комби К Супер**	7 г/кг	• фосфатная основа • увеличенный выход продукта		■	□	□
21716	**Пакокат БЕ**	15 г/кг	• натуральное влагосвязывание		□	□	□
14039	**Пакокат Ф**	4 г/кг	• фосфатная основа • усилители цвета и вкуса		■	□	□

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch



ПОЛУКОПЧЕНЫЕ И ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Полукопченые и варено-копченые колбасы

КОМБИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е Е621 Аллерген
G321	Брауншвейгская Комби	7–8 г/кг	• типичный аромат сервелата с ноткой пряных трав		■ ■ □
11044	Венская Комби 11044	6 г/кг	• мягко-перечное, с долгим послевкусием		■ ■ □
11377	Краковская по-польски	10 г/кг	• яркое перечно-чесночное, восточно-европейское		■ ■ □
12037	Пако Крайнер Комби	6–8 г/кг	• насыщеное перечно-чесночное с ноткой тмина		■ ■ ■
G396	Русс Кнакер Комби	6–7 г/кг	• «сервелатное» с мускатной ноткой		■ ■ ■
7388	Столичная Комби	8,5 г/кг	• классическое колбасное с нотой чеснока		■ ■ ■
9417	Таллинская Комби	8 г/кг	• традиционное перечное с ноткой тмина		■ □ □
20158	Финская комби	6-8 г/кг	• европейский вкус с традиционным набором ароматов		■ ■ □

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ, СМЕСИ СПЕЦИЙ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
22714	Арома Карне	1-3 г/кг	• сладковатый аромат жареного мяса		□	■	□
22715	Арома Порк	2-3 г/кг	• мясной аромат (свинина) с пряной нотой трав		□	■	□
10955	Блэк Арома	2–3 г/кг	• аромат специй с ноткой копчения		■	■	■
G233	Грин Арома	2–8 г/кг	• перечно-чесночное с травами		□	■	□
F005	Деликат Арома	1–2 г/кг	• естественный мясной аромат		□	□	■
7317	Егерь Микс	по вкусу	• специи грубого помола		□	□	■
8969	Колбаски охотничьи	8–10 г/кг	• перечно-чесночное, классическое		■	□	□
6412	Пряная	3–5 г/кг	• перечно-чесночное • натуральные специи		■	■	■
G229	Ред Арома	6–8 г/кг	• яркое, в меру острое • с перцем грубого помола		□	■	□
11195	Сильвер Стар Арома	0,5–2 г/кг	• натуральный чесночный аромат		□	□	■
11059	Смок Арома	1–2 г/кг	• естественный аромат копчения		□	□	□
19355	Смесь специй Елецкая	6-8 г/кг	• перец и мацис		■	■	□
9094	Смесь специй Кохсалями	5–7 г/кг	• классическое европейское «салямно-сервелатное»		■	■	□
14034	Смесь специй №6	5–6 г/кг	• «русское», перечное с копчением		□	□	□
8968	Смесь специй Украинская	4–8 г/кг	• перечно-чесночное с мощным послевкусием		■	■	■
11364	Смесь специй Элитная	8 г/кг	• мускатное с нотой имбиря и можжевельника		■	□	□

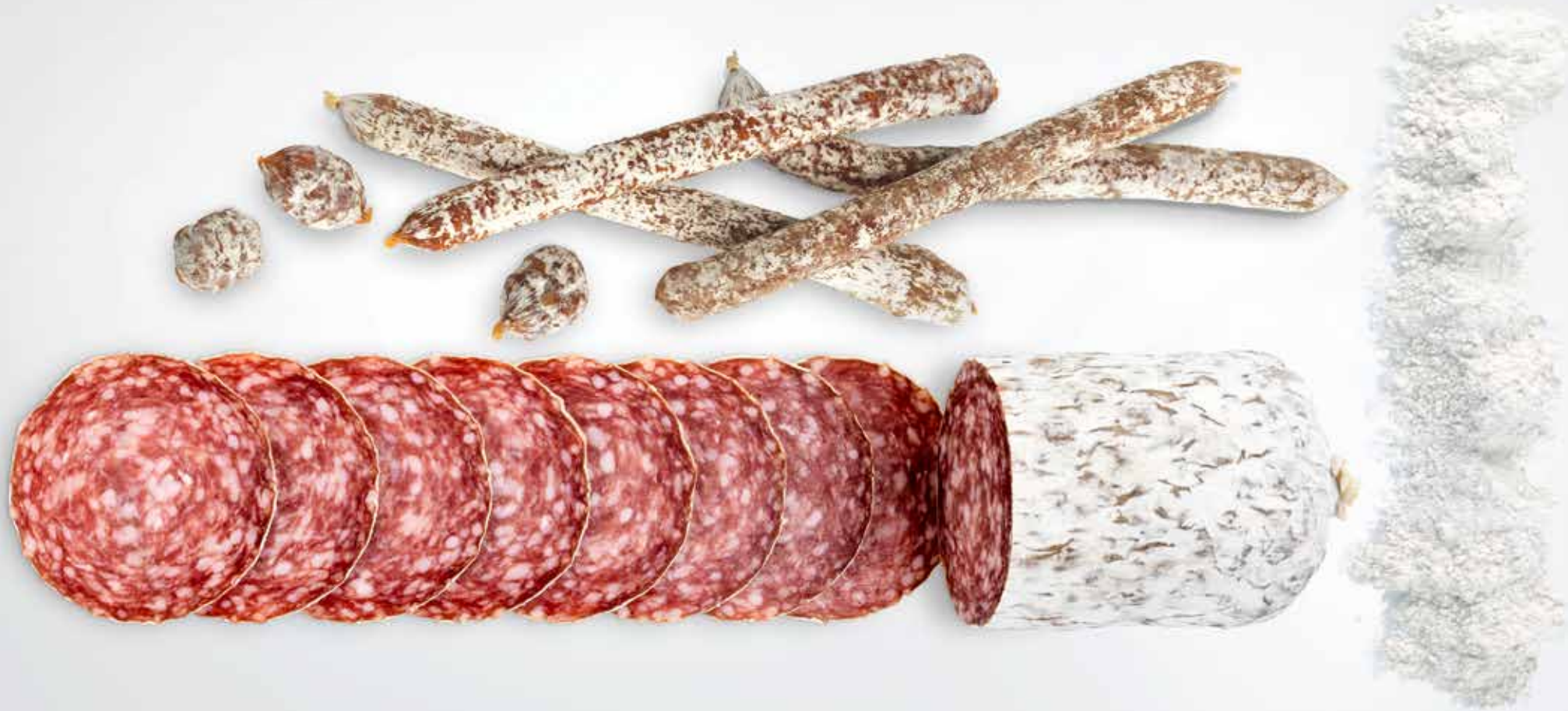
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ, СМЕСИ СПЕЦИЙ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
7737	**Смок Пикант**	2–4 г/кг	• пряное, острое, с нотой копчения		□	■	□
5910	**Штуттгартер Шинкенвурст**	5 г/кг	• благородное, мускатно-перечное		□	■	■

СРЕДСТВА ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
6407	**Вианде Ц**	7–8 г/кг	• цитраты и гидроколлоиды для увеличенного выхода и плотности		■	■	□
10725	**Пакокат Ц**	5–7 г/кг	• цитраты		■	□	□

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch



СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Сырокопченые колбасы

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ С САХАРАМИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е 621	Аллерген
12293	Ландегер Классик	13 г/кг	• классическая «Деревенская Салями»		■	■
G217	Пакоферм Брауншвейгская	16–18 г/кг	• классическая нота средиземноморской салями с ароматом перца		■	■
G219	Пакоферм Деликатесная	20–22 г/кг	• нежный аромат «Пармской» ветчины с нотой пряных трав		■	□
G215	Пакоферм Деревенская	18–20 г/кг	• перечно-чесночное с ароматом копчения		■	□
G221	Пакоферм Майлендер	19–21 г/кг	• средиземноморское с перечным послевкусием		■	□
G216	Пакоферм Московская	13 г/кг	• мускатное, типа «Московская ВК»		□	□
G225	Пакоферм Нежная	22–25 г/кг	• яркий вкус пряностей, лука и паприки • специи грубого помола		□	■
10694	Пакоферм Парма	14–15 г/кг	• мускатное с нотой пряных трав		■	□

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ С САХАРАМИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	E621	Аллерген
G224	Пакоферм Сухаревская	20–22 г/кг	• чесночный аромат		■	■	■
13556	Пакоферм Чикен	13 г/кг	• благородный вкус салями с тонкой ноткой чеснока и чили • маскирующее		■	■	■
G218	Салями Коньячная	15 г/кг	• мягкое перечное с нотой «коньяка»		■	■	□
F512	Салями Милано	10–12 г/кг	• оригинальное «средиземноморское»		■	■	□
G223	Салями Пепперони	20–22 г/кг	• интенсивный острый вкус чили, маскирующий, • ярко красный цвет		■	■	□

СМЕСИ СПЕЦИЙ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	E621	Аллерген
4981	Салями Классик	15 г/кг	• смесь специй классического направления на основе ГДЛ		■	■	□
15270	Салями Перечная	11 г/кг	• мягко-перечное, благородное		■	□	□
4923	Салями Пфеферштанген	8 г/кг	• пикантно-перечное • перец грубого помола		■	■	□
4982	Салями Рустик	15 г/кг	• смесь специй типа «деревенская салями» на основе ГДЛ		■	■	□
7385	Салями Чардаш	6–7 г/кг	• пряно-острое • паприка, чили		□	■	□

АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕПАРАТЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E	E621	Аллерген
15641	Арома Италия	20 г/кг	• аромат итальянской салями с ноткой перца • использовать вместе с 14897 Пакоферм Универсал		☐	■	■
14905	Арома Медитеран	12 г/кг	• типичный среднеземноморский вкус • использовать вместе с 14897 Пакоферм Универсал		☐	■	■
23188	Арома Прошутто	2-4 г/кг или 0,2-0,4 кг/ 100 л рассола	• изысканный вкус классических итальянских • деликатесов с ноткой зеленого и черного перцев		☐	■	☐

СТАРТОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

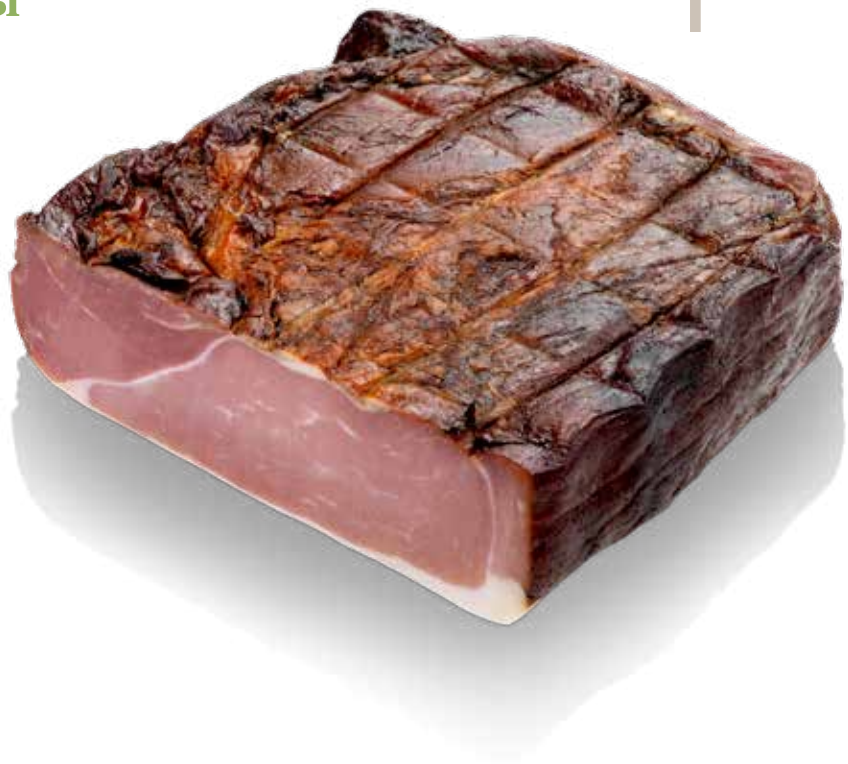
Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E	E621	Аллерген
2226	СК 21	20 г/100 кг	• Staphylococcus xylosus / Staphylococcus carnosus • способствует развитию вкуса		☐	☐	☐
2224	СК 47	20 г/100 кг	• Staphylococcus carnosus / Lactobacillus curvatus • способствует быстрому равномерному созреванию		☐	☐	☐
19304	СК 81	20 г/100 кг	• Staphylococcus carnosus / Staphylococcus xylosus / Pediococcus pentosaceus / Lactobacillus sakei • способствует быстрому равномерному созреванию • подавляет конкурентную микрофлору, в т.ч. рост листерий		☐	☐	☐

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E	E621	Аллерген
14897	Пакоферм Универсал	3–4 г/кг	• смесь сахаров для ускорения созревания		■	☐	☐
6570	Райфер	3–12 г/кг	• ускоритель созревания на базе ГДЛ		■	☐	☐

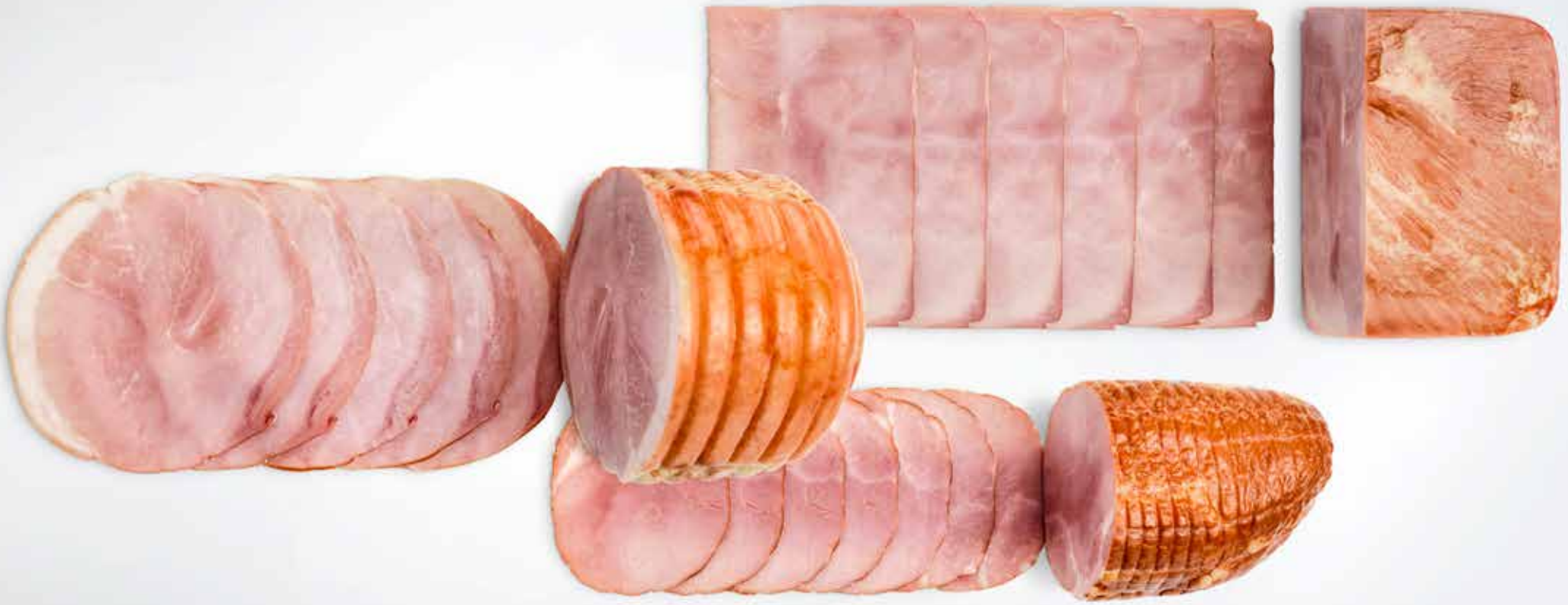
СЫРОВЯЛЕНЫЕ ПРОДУКТЫ

Сыровяленые продукты



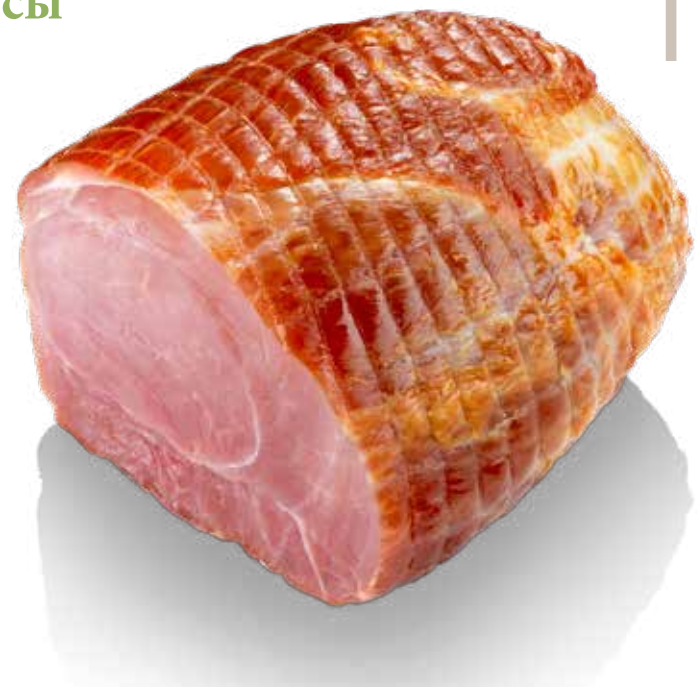
СЫРОВЯЛЕНЫЕ ПРОДУКТЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
5872	**Пармино**	6–10 г/кг	• можжевельник, перец • посолочная смесь для созревания • перемешать с НПС		■	■	□
12035	**Вахолдер Бауэрншинкен**	40 г/кг с нпс	• чеснок, горчица, можжевельник • посолочная смесь для созревания • смешать 0,8 кг ВБ с 1 кг НПС		■	■	■



ВЕТЧИНЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

Ветчины и деликатесы



ВЕТЧИНЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E	E621	Аллерген
F748	**Вианде Хем 30Р***	10 г/кг или 4,5–5 кг/100 л рассола (30% шприцевания)	• ветчинное, сладковатое		■	□	□
20051	**Вианде Смок Бекон**	12 г/кг или 3,5 кг/100 л рассола (30 - 50 % шприцевания)	• аромат бекона		■	■	□
6395	**Вианде Хем 50**	10–11 г/кг или 3,5 кг/100 л рассола (50% шприцевания)			■	■	□
19691	**Вианде Хем Плюс**	6-7 г/кг или 2 кг/100 л рассола (60% шприцевания)			■	□	■
5547	**Вианде Фриш 50**	20 г/кг	• с сохранителем свежести		■	■	□
1231	**Вианде Хем 80**	10–15 г/кг или 3,5 кг/100 л рассола (75–80% шприцевания)			■	■	□
19528	**Вианде Хем 90**	25 г/кг или 4,5 кг/100 л рассола (90% шприцевания)	• аромат бекона		■	■	□
20263	**Вианде Хем Ультра**	16 г/кг или 3,5 кг /100 л рассола (100% шприцевания)			■	■	□

ПАШТЕТЫ И ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ

Паштеты и ливерные колбасы

ПАШТЕТЫ И ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
1234	Леберпате 1	20–25 г/кг	• классический аромат паштета с нотками ванили и сливок • содержит эмульгатор		■	■	□
11339	Лебер Арома	10 г/кг	• нежный аромат печени и пряных трав		■	■	■
F496	Паштет Венский	100 г/кг	• классическое паштетное с пряной ноткой перца		□	■	■
11351	Яичная Комби	7–8 г/кг	• классическое, нежно-сливочное		■	■	□

КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ

Колбаски для жарки

КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
16926	**Братвурст по-нюрнбергски**	5–7 г/кг	• смесь трав и специй для классических «Нюрнбергских» колбасок		□	□	□
12089	**Хреновые колбаски**	15-20 г/кг	• оригинальные колбаски с нотой хрена		■	■	□
G322	**Шашлычная Комби**	10 г/кг	• перечно-травяное с ноткой лука		■	■	□

РУБЛЕНЫЕ И НАТУРАЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДОНЕР/ШАУРМА

Рубленые и натуральные полуфабрикаты

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
19906	**Вкус Универсал**	1-2 г/кг	• натуральный усилитель вкуса		□	□	□
7424	**Котлета Сибирская**	5 г/кг	• перечное • специи грубого помола на базе фосфата		■	■	□
9182	**Пельмени Комби**	7 г/кг	• классическое с ноткой петрушки • специи и зелень на базе фосфата		■	■	□
22096	**Хинкали**	6-8 г/кг	• традиционный набор кавказских ароматов		□	□	□

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ИНЪЕКЦИИ ПФ И ПТИЦЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
9507	**Посол СР**	15–25 г/кг или 8 кг/100 л рассола при 25% инъекции	• цитратная смесь для инъектирования • не содержит фосфат		■	□	□
5866	**Посол Стабиль**	4–7 г/кг или 2–3 кг/100 л рассола при 25–35% инъекции	• фосфатно-цитратная смесь с гидроколлоидами		■	□	□

ПРЕПАРАТЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ
КОНСЕРВАНТЫ
КРАСИТЕЛИ

Препараты специального назначения

ПРЕПАРАТЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	Е621	Аллерген
13998	**Аспик Клар**	50–100 г/л воды	• желатин для зельцев, холодцов, продуктов в желе		■	■	□
6569	**Вайхер**	1700 г/100 л воды	• для замачивания шкурки и варки языков • виноградная нотка		■	□	□
9419	**Вайхер Форте**	500 г/100 л воды	• для замачивания шкурки и варки языков		■	□	□
7282	**Ватер Стоп**	2–5 г/кг	• смесь гидроколлоидов с высоким влагосвязыванием • гидратация до 1:60		■	□	□
10741	**Ватер Стоп Супер**	6-8 г/кг	• смесь гидроколлоидов с высокой термостабильностью		■	□	□
13594	**Оптиформ**	10 г/кг	• смесь клетчаток с высоким влагосвязыванием		□	□	□
10639	**Пакомуль Стар ФС**	9,5 г/кг	• эмульгатор на белковой основе для эмульсий и фаршей		■	□	□
10636	**Пако Контеро**	4 г/кг	• усилитель цвета и вкуса для подготовки/посола мяса		■	■	□
14608	**Пако Транс**	0,5–2 г/кг	• трансглютаминаза		□	□	□

ПРЕПАРАТЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	E621	Аллерген
3951	Стар Гель П	5–15 г/кг	• высокофункциональная смесь животного белка и альгината натрия		■	□	□
27585	Пакокат Фест	3–5 г/кг	• эмульгатор на базе монодиглицеридов • связывает жир		■	□	□

Консерванты

КОНСЕРВАНТЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е	E621	Аллерген
2160	Сана Драг	0,6 л/100 л воды	• жидкий антибактериальный препарат		□	□	□
3648	Фриш	3–5 г/кг	• сохранитель свежести на базе цитратов • сохраняет цвет мяса при хранении		■	□	□
2759	Эко Фриш	1 г/кг	• экстракт розмарина для СК и других колбас • препятствует прогорканию жира		■	□	□
14884	Экстра Фриш	5 г/кг	• усиленный сохранитель свежести для всех видов продуктов		■	□	□

Красители

КРАСИТЕЛИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс Е Е621	Аллерген
27579	**Пакокат Специаль**	0,2–1 г/кг	• универсальный краситель для всех типов мясопродуктов		■	□ □
27648	**Пакокат Топ ГК**	1–4 г/кг	• краситель на основе гемоглобина для подготовки сырья и окрашивания фаршей		■	□ □

НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ И ЭКСТРАКТЫ СПЕЦИЙ

НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E	E621	Аллерген
6031	Кардамон	по вкусу	• молотый		□	□	□
1024	Мускат	по вкусу	• молотый		□	□	□
1026	Паприка сладкая 120 Asta	по вкусу	• молотая		□	□	□
1020	Перец черный грубого помола	по вкусу	• молотый		□	□	□
6018	Тмин	по вкусу	• молотый		□	□	□
1154	Фисташки	по желанию	• очищенные, целые, зеленые		□	□	□

ЭКСТРАКТЫ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E	E621	Аллерген
4040	Паприка жидкая	0,5-10 г/кг общей массы	• жидкая		□	□	□
14199	Экстракт душистого перца	0,5–2 г/кг или по вкусу			□	□	□
1720	Экстракт жареного лука	по вкусу			□	□	□
9996	Экстракт зеленого перца	1-2 г/кг			□	□	□
3786	Экстракт Муската	0,5–1,5 г/кг или по вкусу			□	□	□
8738	Экстракт Сельдерея	0,5–1,5 г/кг или по вкусу			□	□	■
1490	Экстракт черного переца	1–2 г/кг или по вкусу			□	□	□

ГЛОССАРИЙ

Пищевые добавки: без них никуда…

Многие продукты питания не могли бы сохранить свою свежесть и хороший вкус без пищевых добавок. Уже тысячелетия назад самый традиционный консервант - соль помогала нашим предкам сохранять вяленое мясо в их путешествиях.
Также и большинство современных добавок имеют натуральное происхождение.
Они увеличивают сроки годности, повышают питательную ценность, улучшают вкус.
Они предотвращают преждевременное окисление и нежелательное изменение цвета, помогают при переработке продуктов.
И поскольку ни одна из добавок не является абсолютно универсальной, добавки зачастую встречаются в комбинациях.
Далее перечислены функциональные свойства основных групп пищевых добавок:

Группы пищевых добавок	Технологическая функция
Красители	Используются для равномерной и стабильной окраски.
Консерванты	Замедляют обмен веществ, рост бактерий и грибков.
Подкислители	Придают продуктам кислинку и предотвращает рост микроорганизмов.
Регуляторы кислотности	Поддерживают определенный уровень кислотности.
Антиокислители	Предотвращают окислительные реакции, которые приводят к порче продукта.
Эмульгаторы	Стабилизируют водно-жировые эмульсии.
Стабилизаторы	Сохраняют цвет и консистенцию. Увеличивают влагоудерживающую способность.
Комплексообразующие добавки	Задерживают ионы тяжелых металлов и действуют как антиоксидант.
Загустители	Улучшают структуру, консистенцию и вязкость.
Усилители вкуса	Усиливают интенсивность вкуса.
Носители	Упрощают использование ароматизаторов и экстрактов.

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch

Аллергены

В Законодательстве о качестве и безопасности пищевых продуктов перечислены продукты питания, способные вызывать аллергические реакции. В общей сложности известны 14 аллергенов.

Компания Паковис АГ использует в производстве следующие аллергены

Аллерген	Описание	Примеры продуктов, содержащих аллергены
Горчица	Горчица является одним из самых сильных аллергенов среди специй. Даже незначительное количество может вызвать сильную аллергическую реакцию. Горчица используется как ингредиент в столовой горчице, некоторых смесях специй и порошкообразных соусах.	Маринады, смеси специй
Глютеносодержащие зерновые культуры	Непереносимость глютена наблюдается примерно у 1% населения. Глютен (клейковина, белок) содержится в пшенице, а также во ржи, ячмене, овсе и полбе.	Панировочная мука
Яйца	Яйца содержат различные компоненты, которые могут вызвать аллергическую реакцию. Помимо хлебобулочных изделий и яичных продуктов, яйца могут содержаться в макаронных изделиях и эмульгаторах. Аллергия на куринные яйца и коровье молоко является одним из самых распространных видов аллергии у детей грудничкового возраста.	Панировка
Арахис	Один из самых тяжелых аллергенов, способный вызвать сильные симптомы непосредственно после употребления в пищу.	Маринады
Соя	Многие вегетарианские продукты, такие как тофу и темпе, производятся из сои. А также бульоны (HVP) и эмульгаторы могут быть на соевой основе.	Загустители
Молоко / Лактоза	Относятся к наиболее распространенным аллергенам животного происхождения. Особенно в детском возрасте молоко может вызывать аллергические реакции. Молочные белки содержатся во всех молочных продуктах: сырах, йогуртах, а также в некоторых видах варенных колбасных изделий. Непереносимость лактозы – это наиболее часто встречающаяся форма пищевой непереносимости среди населения. Натуральное молоко содержит около 5% лактозы.	Варенные колбасы
Орехи	Особенно, фундук, грецкий орех, фисташки и другие орехи могут вызвать тяжелые анафилактические реакции.	Декор-панировка
Сельдерей	Сельдерей – один из самых распространенных пищевых аллергенов. Уже при употреблении в малых объемах могут проявляться сильные реакции. Сельдерей часто используется как приправа в овощных бульонах.	Смеси специй, бульоны
Семена кунжута	Семена кунжута часто используются в восточных блюдах, сладостях и хлебобулочных изделиях.	Маринады
Диоксид серы (и сульфиты)	Такие консерванты как сульфит натрия или диоксид серы, содержащийся в вине, могут вызвать аллергическую реакцию. Сульфит не является аллергеном, но в редких случаях вызывает непереносимость.	Сухофрукты

Индекс Е	Наименование добавок	Основные технологические функции	Описание
Е 120	Кармины (CARMINES)	Краситель	Краситель натурального происхождения
Е124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	Краситель	Кошенилевый красный А. Краситель синтетического происхождения.
Е 150c	Сахарный колер III, полученный по «аммиачной технологии» (CARAMEL III – Ammonia process)	Краситель	Краситель натурального происхождения, на основе сахара.
Е 150d	Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной технологии» (CARAMEL IV – Ammonia-sulphite process)	Краситель	Краситель натурального происхождения, на основе сахара.
Е 202	Сорбат калия (CALCIUM SORBATE)	Консервант	Обладает антимикробными свойствами. Вещество, замедляющее рост микрофлоры и плесневых грибов.
Е 220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)	Консервант, антиокислитель	Предотвращает ферментативное потемнение овощей и фруктов.
Е 250 Е 252	Нитрит натрия (SODIUM NITRATE)	Консервант, фиксатор окраски	Составной компонент нитритно-посолочной смеси.
Е 260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	Консервант, регулятор кислотности	Кислота биологического происхождения.
Е 262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)	Консервант, регулятор кислотности	Соль уксусной кислоты. Стабилизирует уровень pH.
Е 270	Молочная кислота, L-, D- и DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	Регулятор кислотности	Кислота натурального происхождения для консервирования и подкисления.
Е 300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ASID, L-)	Антиокислитель	Витамин С. Предотвращает окисление продукта. Ускоряет и стабилизирует цветообразование в мясных продуктах.
Е 301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	Антиокислитель	Соль аскорбиновой кислоты. Ускоряет и стабилизирует цветообразование в мясных продуктах.
Е315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	Антиокислитель	Синтетический изомер аскорбиновой кислоты (витамина С). Эквивалент Е300.
Е316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	Антиокислитель	Соль изоаскорбиновой кислоты. Эквивалент Е301.
Е 322	Летицины, фосфатиды (LECITHINS)	Антиокислитель, эмульгатор	Эмульгатор натурального происхождения.
Е 325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	Регулятор кислотности	Натриевая соль молочной кислоты. Регулирует кислотность в продуктах.
Е 327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	Регулятор кислотности	Кальциевая соль молочной кислоты. Регулирует кислотность в продуктах.
Е 330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	Регулятор кислотности, антиокислитель	Регулятор кислотности натурального происхождения, антиоксидант. Сохраняет свежесть продуктов.
Е 331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES)	Регулятор кислотности, комплексообразующее вещество	Натриевая соль лимонной кислоты. Регулирует кислотность и поддерживает стабилизацию продуктов. Разрешен для органических продуктов.
Е 332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES)	Регулятор кислотности, комплексообразующее вещество	Калиевая соль лимонной кислоты.
Е 334	Винная кислота, L(+)– (TARTARIC ACID, L(+)-)	Регулятор кислотности	Регулятор кислотности натурального происхождения.
Е 392	Экстракт розмарина	Антиоксидант	Натуральный экстракт из листьев розмарина.
Е 401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	Загуститель, стабилизатор	Загуститель натурального происхождения, полученный из бурых морских водорослей.
Е407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)	Загуститель, стабилизатор	Загуститель натурального происхождения, полученный из красных морских водорослей.
Е 407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	Загуститель, желирующий агент, стабилизатор	Желирующий агент натурального происхождения. Набухает в горячей воде.
Е 410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	Загуститель, стабилизатор	Загуститель натурального происхождения. Набухает в горячей воде.
Е 412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	Загуститель, стабилизатор	Загуститель натурального происхождения. Набухает в холодной воде.
Е 415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	Загуститель, стабилизатор	Загуститель натурального происхождения. В комбинации с иными загустителями обладает высокими синергитическими свойствами.
Е 420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	Подсластитель, влагоудерживающий агент, эмульгатор	Натуральный заменитель сахара.

T +41 56 485 93 20 | F +41 56 485 93 25 | www.pacovis.ch

Индекс Е	Наименование добавок	Основные технологические функции	Описание
Е 433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	Эмульгатор	Сильный жидкий эмульгатор.
Е 450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATE)	Стабилизатор	Фосфат для куттерования. Стабилизирует мясные эмульсии.
Е 451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)	Регулятор кислотности	Фосфат для куттерования, легко растворимый.
Е 452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES)	Стабилизатор, влагоудерживающий агент	Фосфат для куттерования, высокофункциональный, легко растворимый.
Е 471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Эмульгатор, стабилизатор	Классический эмульгатор.
Е 472с	Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Эмульгатор, стабилизатор	Эмульгатор с антиоксидативным действием.
Е 500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES)	Регулятор кислотности, разрыхлитель	Классический регулятор кислотности, размягчитель и разрыхлитель.
Е 508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	Агент желирующий	Улучшает гелеобразующие свойства каррагинана.
Е 535 Е 536	«Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE) Ферроцианид калия (POTASIUM FERROCYANIDE)»	Агент антислеживающий	Препятствует слеживанию и комкованию соли.
Е 551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	Агент антислеживающий	Препятствует слеживанию и комкованию продуктов.
Е 575	Глюконо-дельта-лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	Регулятор кислотности	Регулятор кислотности с замедленным действием.
Е 621	Глутамат натрия (MONOSODIUM GLUTAMATE)	Усилитель вкуса и аромата	Улучшает вкусовую гамму продукта, придает типичный вкус «Умами».
Е 627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-CUANYALATE)	Усилитель вкуса и аромата	Более интенсивная разновидность глутамата.
Е 635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5'-RIBONUCLEORTIDES)	Усилитель вкуса и аромата	Более интенсивная разновидность глутамата.
Е 951	Аспартам (ASPARTAME)	Подсластитель, усилитель вкуса и аромата	Искуственный сахарозаменитель. Используется в качестве добавки в низкосахаросодержащихся продуктах.
Е 1422	Дикрахмаладипат (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	Загуститель, стабилизатор	Модифицированный крахмал с высокой стабильностью при заморозке/разморозке продуктов.
Е 1520	Пропиленгликоль (BENZYL ALCOHOL)	Носитель, влагоудерживающий агент	Применяется как носитель для ароматизаторов.

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Швейцария
тел. +41 56 485 93 20
факс +41 56 485 93 25
www.pacovis.ch

Российская Федерация

ООО «Паковис РУС»
Москва, Нарышкинская аллея 5, стр.2
тел./факс: +7 (495) 223 43 50
office@pacovis-rus.ru

Филиал ООО «Паковис РУС» в г. Новосибирск
Новосибирск, ул. Колыванская 8
тел./факс: +7 (383) 304 94 24
office.novosibirsk@pacovis-rus.ru

ООО «Нева-Гевюрц»
Санкт-Петербург, 5-й Предпортовый
проезд 26 лит. Е
тел./факс: +7 (812) 600 45 45
neva-gewurz@nsg.spb.ru

ООО «БелКрас 999»
Краснодар, ул. Кубанская 32/2
тел./факс: +7 (861) 210 03 17
bk999@sovintel.ru

ООО «СпецУпакУрал»
Челябинск, ул. Кожзаводская 106
тел./факс: +7 (351) 700 95 70
7975800@mail.ru

ООО «Рико»
Калининград, ул. Маршала Баграмяна 36-151
тел./факс: +7 (401) 267 70 77
rico_rus@mail.ru

Армения

ООО «Исоян Ехпайрнер»
Ереван, ул. Маргарян 20/3
тел.: +37 (410) 77 88 86
факс: +37 (410) 77 88 85
infoisoyan@gmail.com

Беларусь

ООО «Ламинар-техно»
Минск, ул. Надеждинская 52
тел./факс: +375 (17) 321 03 70
bel.pacovis@mail.ru

Казахстан

ТДО «ЮсКом»
Тараз, ул. Казыбек би 56
тел.: +7 (7262) 57 76 69
uskom-kz@yandex.kz

Украина

ФОП "Кроливец"
Новая Водолага, ул.Суворова,5
тел.: +3 8067 991 0824
ua.macis@gmail.com

19326/2211

Happy to Serve.