



ПФ «ЮРЕАЛ»

КАТАЛОГ КОМПЛЕКСНЫХ СМЕСЕЙ «ЮРИМИКС»

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ВСЕХ ВИДОВ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ДЕЛИКАТЕСОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ



Г. РОСТОВ-НА-ДОНУ

2024 г.

Уважаемые клиенты и партнёры!

Перед Вами каталог продукции «ПФ ЮРЕАЛ».

Наша фирма – это российская компания из города Ростова-на-Дону, основанная в 1992 году, зарекомендовавшая себя как надежный и пунктуальный поставщик товаров для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности. За 32 года успешной работы компания приобрела большой опыт и стала стабильным партнером для своих клиентов.

Цель компании - обеспечить заказчиков различными видами качественных ингредиентов, специй и прочих товаров для пищевого производства и потребления.

Мы контролируем и постоянно расширяем свой ассортимент добавок и услуг, что помогает нам удерживать одно из лидирующих мест на юге России по продаже ингредиентов, специй, пряностей и оболочек. Наша продукция так же представлена, и занимает достойное место, на рынках других регионов России и стран ближнего зарубежья.

В этом каталоге собран широкий ассортимент нашей продукции:

- различные виды пряностей и специй;
- ингредиенты: соевые продукты – изоляты, текстурированная мука;
- функциональные смеси и комплексные добавки для различных отраслей пищевой промышленности;
- ингредиенты для более широкого применения в пищевой промышленности: эриторбат, сорбат, декстроза, глутамат натрия, желатин, крахмал, сухое молоко, яичный порошок, горчица, фосфаты, консерванты, красители, экстракты и ароматизаторы;
- натуральные, белковые и искусственные оболочки;
- ножи, сетки, плёнки, щепа и прочие сопутствующие товары.

Важнейший критерий, влияющий на качество выпускаемой продукции – собственная производственная база, которая оснащена современным оборудованием по размолу специй, фасовке, нанесению экстрактов и смешиванию ингредиентов.

С 2002 года на предприятии выпускается комплексные многофункциональные смеси специй и ингредиентов для мясных и колбасных изделий, полуфабрикатов и прочих продуктов собственной торговой марки «Юримикс».

Отличительной чертой производимой продукции является высокое качество натуральных пряностей, ведь именно они являются основой смесей, а так же уникальная композиция специй и фосфатов, что позволяет создавать качественные пищевые продукты. Наша продукция сертифицирована, в том числе и Северо-Кавказским Центром сертификации Халъяль Совета муфтиев России.

Будем рады видеть Вас среди наших новых или постоянных клиентов и партнёров!



**Юрий Шемякин,
основатель и генеральный директор
ПФ Юреал**



СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. О компании ПФ «Юреал».....	3
2. История ПФ «Юреал»	4
3. Ассортимент смесей «Юримикс»	5
4. ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ	11
5. ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ и ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ	15
6. ПОЛУФАБРИКАТЫ	21
7. ПРИПРАВЫ	25
8. МАРИНАДЫ	28
9. АРОМАТЫ	30
10. ДЕКОРАТИВНЫЕ СМЕСИ	31
11. РАССОЛЫ	33
12. ЖИВОТНЫЕ и МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ	35
13. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ и ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ	36
14. СЫРОКОПЧЕНЫЕ и СЫРОВЯЛЕНЫЕ КОЛБАСЫ	39
15. ХАЛЯЛЬ	41
16. ЭКСТРАКТЫ	46
17. ПРЯНОСТИ и СМЕСИ СПЕЦИЙ «Юримикс»	48
18. НАТУРАЛЬНЫЕ СУХИЕ ОБОЛОЧКИ	50
19. СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ	51
20. ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН «YUREALFOOD»	53
21. ФАСОВКА	55
22. КОНТАКТЫ	56

О КОМПАНИИ ПФ «ЮРЕАЛ»



ПФ «ЮРЕАЛ» – лидер юга России в области профессиональных технологий ингредиентов, мясопереработки и поставок товаров пищевым предприятиям. Мы хорошо понимаем своих клиентов и знаем, какие задачи им приходится решать каждый день. За долгие 32 года работы мы разработали, успешно протестируем и внедрили множество востребованных и актуальных решений для наших клиентов. Всегда готовы помочь подобрать подходящие вам продукты или организовать выработку.

МЯСОПЕРЕРАБОТЧИКИ

В нашем ассортименте вы всегда найдете уникальные комплексные смеси специй и пряностей «Юримикс», ароматы и экстракты, оболочки и ингредиенты, белки и функциональные смеси, сопутствующие товары и технологии.

ПИЩЕВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

От эффективной организации производственного процесса зависит весь бизнес предприятия. Поэтому так важно иметь своим партнером компанию, которая поможет поставить технологии и управление процессами таким образом, чтобы на выходе получались вкусные, функциональные и красивые продукты.

HORECA

Создание комфортной атмосферы в питании – очень важный фактор успеха. Каковы бы ни были ваши приоритеты – функциональность, вкус, аромат, внешний вид и эффективность – наши товары и решения помогут быть на рынке в числе лидеров.

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

Для розничного потребителя есть всё необходимое: ассортимент, оптимальная упаковка, фасовка, доступная информация и отличное качество. Всё очень удобно и выгодно.

ЦИФРЫ И ФАКТЫ



32 года на рынке



70 сотрудников



Более 700 видов ассортимента продукции



Более 500 клиентов и партнеров



28 регионов – география поставок нашей продукции



Собственный интернет-магазин <https://yurealfood.ru/>



ИСТОРИЯ ПФ «ЮРЕАЛ»

Датой основания фирмы считается 19 ноября 1992 года. Именно в этот день Ленинский районный исполком г. Ростова-на-Дону зарегистрировал фирму ТОО ПКФ «Аякс», которая является основателем бизнеса.

Сначала фирма оказывала различные услуги: ремонтно-строительные, риэлторские, рознично-торговые. Был поиск своего направления деятельности бизнеса. В то время вся страна проводила перестройку всей экономики, и все искали возможность быстрого развития или ту нишу, где можно заработать. Возможностей было много. Поэтому был поиск своего интересного и эффективного коммерческого пути. В феврале 1994 года поступило предложение из Санкт-Петербурга на черный перец. Изучив рынок, удалось найти будущих покупателей. И, через 3 недели нашим первым клиентом стал «Колбасный завод Тавр», закупив 2 тонны этого перца. Далее бизнес налаживался и расширялся.

С тех пор прошло много лет. Вырос коллектив фирмы, ассортимент товаров. Клиентами стали постепенно практически все предприятия южного региона. Оптовая торговля позволяла развиваться. При низкой наценке, хорошем качестве товаров, надежности и своевременных поставках, спрос мясокомбинатов успешно удовлетворялся. Многочисленные небольшие цеха были необходимым звеном в обеспечении мясного промышленного производства юга. Всё это позволило нам пережить кризис 1998 года. В то время наша фирма, склад и офис, находилась, в небольшом полуподвальном помещении на ул. Мечникова, 69д. Из-за необходимости новых складских площадей в 2000 году был приобретен склад на 14 линии, 46, литер Л. Там ранее размещалась кондитерская фабрика АО «Садчиков». Через год на перспективное развитие была приобретена вся эта база.

До перестройки закладками вкуса в колбасы были натуральные пряности и специи. С 2000-х годов основными ингредиентами, из которых производились колбасы, стали импортные многофункциональные смеси. Российских производителей было наперечет. Главным технологом нашей фирмы в то время работала Татьяна Филипповна Капкова. Она, как опытный мясник-производственник посоветовала начать своё производство смесей специй на основе ГОСТовских рецептур. В областной СЭС был разработан и утвержден проект цеха, закуплено оборудование.

И в 2002 году (с этого времени фирма получила современное название) году на предприятии РТПК «ЮРЕАЛ» начал производиться выпуск комплексных многофункциональных смесей для мясных и колбасных изделий. Развитие фирмы далее продолжалось. Были открыты филиалы фирмы в Москве и в Воронеже. Продажи увеличились на многие другие области России.

Этот наш российский продукт носит название «Юримикс» (смеси комбината «Юреал»). Отличительной чертой комплексных смесей «Юримикс» является высокое качество натуральных пряностей, а также уникальные композиции специй и пряностей, ингредиентов и фосфатов, позволяющих мясопереработчикам создавать хорошие, качественные продукты.

Разработаны смеси квалифицированными технологами фирмы. Каждая добавка неоднократно прошла проверку на предприятиях. Производство смесей «Юримикс» успешно прошло аттестацию ХАССП, имеются соответствующие декларации и документы. Качественные пряности, специи и ингредиенты, закупаемые напрямую у производителей в Китае, Вьетнаме, Германии, Индии и других странах. Все они дают свои положительные свойства и хороший результат в использовании производства мясных и других изделий. Многие предприятия с восторгом заметили улучшение вкуса своих изделий при использовании наших смесей.

Наш многолетний, 22-летний, опыт производства смесей позволяет постоянно выдерживать стабильно высокое качество производимых продуктов.

Как крупные, так и небольшие предприятия легко находят в нашем ассортименте нужные им виды смесей.

В ассортименте фирмы представлены практически все виды смесей востребованные на российском рынке: для ГОСТовских колбас; с заменой мясного сырья; с повышенным выходом; для деликатесов, полуфабрикатов, сыроподготовленных колбас; маринадов; декоративные смеси для обсыпки копченостей; также смеси специи и пряностей и другие.

В 2023 году компания расширилась. Условия работы на прежнем месте не удовлетворяли возросшим оборотам. В полном составе фирма переехала на новый адрес: 40 линия, 5/64. Более просторная площадь территории, складов, производства, офисов позволила улучшить работу всей организации.

Открытие интернет-магазина в июле 2023 года стало для компании очередным этапом развития, направленным на повышение комфорта покупателей и расширение территории охвата. Это событие стало важной вехой в истории компании, позволяя нам выйти на новый уровень взаимодействия с клиентами и предложить им еще более удобный способ приобретения нашей продукции. Интернет-магазин ЮРЕАЛ – это не просто платформа для покупок, это целый мир вкусов и ароматов, доступный каждому.

Компания ПФ «Юреал» всегда рада сотрудничеству и предлагает хорошие условия работы для клиентов. Мы настроены на взаимовыгодные партнёрские отношения и приглашаем к совместной работе пищевые предприятия, заинтересованные в использовании высококачественных приправ и смесей.

Специалисты компании стараются оказывать всестороннюю технологическую поддержку мясоперерабатывающим предприятиям, постоянно разрабатывая и помогая внедрять в производство новые продукты и технологии.

АССОРТИМЕНТ СМЕСЕЙ «ЮРИМИКС»



ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Докторская	1000	Докторская Прима	1001
Русская	1003	Мускатно-сливочная смесь	1004
Любительская	1005	Любительская Экстра	1006
Любительская Прима	1007	Сосиски Молочные	1008
Молочная	1009	Сосиски копченые	1011
Казачья	1012	Сливочная Южная	1013
Чайная	1015	Для сосисок, сарделек с ГДЛ	1018
Сосиски Венские	1019	Сосиски Ганноверские	1020
Сарделька	1022	Сардельки Особые	1023
Смесь №4	1025	Смесь 3	1026
Смесь №7	1029	Шпикачки	1030
Ганноверская	1031	Молочная Комби	1032
Мортаделла	1035	Арсимикс Экстра Комби	1036
Детская	1039	Звичайна	1040
Колбаса вареная отдельная	1044	Сосиски русские	1045
Вареная Южная	1048	Останкинская	1049
Чайная	1053	Ливерная	1500
Сосиски говяжьи	1051	Гамма	1501
Экстра	1059	Смесь Оригинальная	1502

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ

Варено-копченые колбасы	Артикул	Полукопченые колбасы	Артикул
Армавирская	2000	Одесская	2002
Пикантная	2003	Пряная	2006
Сервелат	2007	Летняя Салями	2008
Сервелат Прима	2009	Сервелат Мускатный	2010
Финская с можжевельником салями	2011	Сервелат Финский	2012
Таллинская	2014	Сливовый сервелат	2015
Салями Зимняя	2016	Тминная	2017
Украинская	2018	Колбаски Охотничьи	2023
Деликатесная	2024	Краковская	2025
Кремлевский сервелат	2026	Краковская Комби	2027
Одесская Экстра	2028	Московская	2031



АССОРТИМЕНТ СМЕСЕЙ «ЮРИМИКС»

Варено-копченые колбасы	Артикул	Полукопченые колбасы	Артикул
Московская Экстра	2032	Краковская Экстра	2033
Для домашних колбас	2034	Кавказская	2036
Краковская Прима	2038	Покровская с ГДЛ	2039
Домашняя	2040	Фиеста	2042
Риека	2043	Ореховая салами	2044
Каракала салами	2045	Сервелада	2046
КРК	2049	Кабаносси	2051
Колбаски гриль	2052	Чесночная с экстрактами	2053
Славянка	2056	Фермерская	2058
Дачная	2059	Супер Салами	2060
Гёттингская	2061	Графская	2067
Салами Фирменная	2068	Российская	2070
		Темерницкая	2071

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Для котлет	3000	Для пельменей	3002
Фрикадельки	3004	Хинкали	3005
Элитная для пельменей	3006	Комплекс	3009
Венгерская смесь	3011	Люля -кебаб	3012
П/Ф из мяса птицы	3013	Пельмени Сельские	3014
Мюнхенская	3015	Штутгартская	3016
Смесь для шашлыка	3017	Колбаски гриль спец.	3019
Шаурма из птицы	3018	Куриный бульон	3024
Пикник	3020	Шашлычная	3021
Донская	3022	Для гриля	3023
Для пельменей	3028	Смесь для фарша	3031
Умами	3032	Для шаурмы из птицы	3033
Котлеты Экстра	3034	Чивапчики	3035
Бульон говяжий	3040	Пельмени Биф	3042
Смесь для наггетсов жидкая панировка	3046	Микс Брю	3048
Топ Мит Гель	3054	Смесь для мяса гриль	3060
Смесь Ривьера	3055		
ПАШТЕТЫ			
Баварский	3100	Печеночный	3111

АССОРТИМЕНТ СМЕСЕЙ «ЮРИМИКС»



ПРИПРАВЫ И МАРИНАДЫ

Приправы	Артикул	Маринады	Артикул
Карри нежная	4005	Маринад для шашлыка	4006
Хмели-сунели	4007	Барбекю	4008
Аджика	4009	Для курицы (красная)	4010
Для курицы (желтая)	4011	Для плова	4012
Для морепродуктов	4015	Для рыбы	4016
Прованские травы	4020	Смесь 5 перцев	4022
Смесь для корейских салатов	4023	Итальянские травы	4025
Маринад для свинины	4026	Барселона смесь для гриля	4029
Для картофеля	4027	Пряный	4034
Барселона маринад	4035	Паприка маринад	4036
Маринад Кавказский	4037	Сливочный с чесноком и зеленью	4039
Маринад Грузинский	4040	Мексиканский маринад	4041
Белый маринад	4045	Барбекю маринад	4046
Томат с зеленью	4047	Маринад для филе	4048
Зюльц	4049	Смесь 5 перцев	4050
Маринад Шашлык по-ростовски	4051	Смесь перцев	4055
Маринад с черносливом	4056	Приправа мексиканская	4059
Смесь 4 перцев	4060	Маринад медовый апельсин с цедрой	4070
Приправа для бульона говяжьего	4080	Маринад Немецкий	4081
Маринад Американский	4082	Маринад Венгерский	4083
Маринад Особый	4086	Маринад Итальянский	4090

АРОМАТЫ

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Аромат говядины	5000	Аромат лосося	5001
Аромат говядины жареной	5002	Аромат бекона	5003
Аромат ветчины	5004	Аромат салями	5006
Аромат хрена	5007	Аромат копчения	5008
Аромат баранины	5009	Аромат сыра	5011
Аромат курицы	5012	Аромат грибов	5013
Аромат свинины жареной	5014	Аромат свинины	5015



АССОРТИМЕНТ СМЕСЕЙ «ЮРИМИКС»

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Аромат сосисочный	5016	Аромат сливок	5018
Аромат цитруса	5019	Аромат печеночного паштета	5021
Аромат печени	5020	Аромат для шкурки	5028
Аромат мёда	5023	Аромат креветок	5030
Аромат жареного лука	5031	Аромат белой рыбы	5036
Аромат горчицы	5037	Аромат крабов	5040
Аромат сервелатный	5041	Аромат пельменный	5042
Аромат ветчины копчёной	5043	Аромат говядины копчёной	5044
Аромат масла	5045	Аромат бекона копчёного	5046
Аромат Холодец с хреном	5047	Аромат Сметана с луком	5049

ДЕКОРЫ

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Декор Багровая	6000	Декор Благородная	6001
Декор Звездная	6002	Декор Изумруд	6004
Декор Искра	6006	Декор Казачья	6007
Декор Лето	6008	Декор Аякс	6009
Декор Огонек	6010	Декор Осенняя	6011
Декор Пестрая	6012	Декор Пикантность	6013
Декор Радуга	6015	Декор Северянка	6016
Декор Солнце	6017	Декор Царская	6018
Декор Майская	6020	Декор Гурман	6040
Декор Красный	6033	Декор Малахит	6041
Декор Мексика	6035		

РАССОЛЫ

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Рассол Деликатесный	7000	Рассол Универсальный	7001
Рассол Универсальный Б/К	7003	Рассол для колбасок гриль	7002
Рассол для птицы №2	7005	Рассол для ветчины	7008
Царт	7006	Рассол для буженины	7010
Биндунг Измир	7014	Рассол для шприцевания	7011
Рассол для птицы №1	7021	Профис-150	7012
Идеал Хем 30	7031	Рассол Донской	7024
Кибо-Спрей	7028	Рассол 7127	7127

АССОРТИМЕНТ СМЕСЕЙ «ЮРИМИКС»



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Молочный белок Латте	8001	Эмуль Р	8002
Структура	8005	Югель 80	8006
Бифпро	8007	Животный белок Ю-98	8009
Животный белок Ю-95	8010	Эмульсион	8016
Стандарт Куттер	8015	Омфос	8017
Эмульгатор	8011	Юфос	8012
Юфос 98	8013	Искусственный шпик	8020
Каргель	8014	Каррагинан	8021
Смесь консервантов	8028	Краситель	8022
Маскиратор	8025	Фреш	8024
Освежитель	8029	Коптильная жидкость	8033
Животный белок 99	8037	Биф-Т	8043
Структура Лайт	8048	Супергель 125	8050
Бакт 07	8051	Полифос	8052
Интес	8053	Цит 70	8058
Улучшитель теста 12	8059	Натгель	8061
Супергель 545	8063	Стартерфикс	8064
Стабиль М3	8065	Стабил Экс	8067
Стандарт Микс	8068		

ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Наименование	Артикул	Наименование	Артикул
Чоризо	9001	Суджук с ГДЛ	9002
Салями Пеперони	9003	Созреватель	9004
Московская Салями	9005	Брауншвейгская	9007
Салями Норманди	9006	Шварцвальд	9010
Салями Медитерран	9008	Салями Деревенская	9009
Луковая	9013	Милано	9011
Коларт	9025		



Цех производства комплексных смесей имеет всё необходимое оборудование, инструменты, инвентарь и другое для качественного и безопасного выпуска продукции. Имеется Программа производственного контроля в соответствии с ХАССП.

Мы контролируем и постоянно расширяем свой ассортимент добавок и услуг, что помогает нам удерживать одно из лидирующих мест на юге России по продаже ингредиентов, специй, пряностей и оболочек. Наша продукция так же представлена, и занимает достойное место, на рынках других регионов Российской Федерации и стран ближнего зарубежья.

Благодаря сотрудничеству с компаниями из Индии, Китая, Филиппин, Вьетнама, Германии, Египта, Бразилии, Аргентины и прочих стран, в нашем ассортименте вы можете найти такие товары как:

- различные виды пряностей и специй;
- ингредиенты: соевые продукты – изоляты, текстурированная мука;
- животные белки: свиные, говяжьи;
- пшеничная клетчатка;
- картофельные хлопья;
- функциональные смеси и комплексные добавки для различных отраслей пищевой промышленности;
- ингредиенты для более широкого применения в пищевой промышленности: эриторбат, сорбат, декстроза, глутамат натрия, желатин, крахмал, сухое молоко, яичный порошок, горчица, фосфаты, консерванты, красители, экстракты и ароматизаторы;
- натуральные, белковые и искусственные оболочки;
- ножи, сетки, плёнки, щепа и прочие сопутствующие товары.

Важнейший критерий, влияющий на качество выпускаемой продукции – собственная производственная база. С 2002 года на предприятии начался выпуск новых комплексных многофункциональных смесей специй и ингредиентов для мясных и колбасных изделий, полуфабрикатов и прочих продуктов собственной торговой марки «Юримикс». Их отличительной чертой является высокое качество натуральных пряностей, ведь именно они являются основой смесей, а так же уникальная композиция специй и фосфатов, что позволяет создавать качественные пищевые продукты. Производство оснащено современным оборудованием по размолу специй, фасовке, нанесению экстрактов и смешиванию ингредиентов.

И, конечно, никакое оборудование не будет эффективным, без сплоченной и квалифицированной команды специалистов, работающих в компании. Наши сотрудники – это главный секрет успеха. На производстве работает команда профессионалов-технологов имеющих многолетний опыт разработок и внедрения сухих смесей в мясной и пищевой промышленности.



Вьетнам. На предприятии поставщике перца чёрного.
Сентябрь 2018 г.

ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г / кг сырья	Назначение и применение
1	1000	Докторская	Смесь фосфатов Е450, Е451, декстроза, глутамат Е621, изоаскорбат натрия Е316, экстракт кардамона	10-12	Для колбас типа «Докторская» с выраженным ароматом кардамона
2	1001	Докторская Прима	Смесь фосфатов Е450, Е451, кардамон, перец черный, мускатный орех, декстроза, глутамат Е621, аскорбат натрия Е301, лимонная кислота Е330, цитрат натрия Е331, экстракти: перец черный, мускатный орех, кардамон	10-12	Для колбас типа «Докторская» с выраженным ароматом кардамона и муската.
3	1003	Русская	Пирофосфат Е450, глутамат натрия Е621, чеснок, гуаровая камедь Е412, аскорбат натрия Е301, экстракти: мускатный орех, черный перец, кориандр; изоаскорбат натрия Е316	10-12	Для колбас типа «Русская»
4	1005	Любительская	Дифосфат Е450, перец черный, кардамон, мускатный орех, глутамат натрия Е621, декстроза, экстракти: кардамон, белый перец; изоаскорбат натрия Е316	10-12	Для колбас «Любительская», «Телячья», с ароматом черного перца, кардамона и легкой нотой муската
5	1006	Любительская Экстра	Пирофосфат Е450, декстроза, экстракти: черный перец, кардамон; натуральный ароматизатор свинины, загустители (Е407, Е412, Е415), антиокислитель (Е316)	10-13	Для колбас типа «Любительская», с ароматом черного перца, кардамона
6	1008	Сосиски Молочные	Пирофосфат Е450, декстроза, глутамат Е621, гуаровая камедь Е412, антиокислители Е300, Е301, животный белок, кориандр, чёрный перец, экстракти: мускатный орех, белый перец	10-12	Для колбас, сосисок, с ароматом сливок, кориандра
7	1009	Молочная	Смесь фосфатов Е450, Е451, перец черный, мускатный орех, перец душистый, кориандр, глутамат натрия Е621, декстроза, экстракти: мускатный орех, черный перец; изоаскорбат натрия Е316	10-12	Для колбас типа «Молочная», сосисок сарделек и шпикачек с ароматом черного и душистого перца и мускатного ореха
8	1011	Сосиски копченые	Смесь фосфатов Е450, Е451, кориандр, кардамон, аромат копчения, глутамат Е621, аскорбат натрия Е301	12-14	Для варенных колбас, сосисок, сарделек с ароматом копчения
9	1012	Казачья	Смесь фосфатов Е450, Е451, чеснок, перец белый, экстракти: перец чёрный, сельдерей; глутамат натрия Е621, декстроза, соль, аскорбиновая кислота	10-12	Для колбас с ароматом чеснока и перца



ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г / кг сырья	Назначение и применение
10	1013	Сливочная Южная	Смесь фосфатов Е450, Е451, декстроза, глутамат Е621, гуаровая камедь Е412, аскорбиновая кислота Е300, аскорбат натрия Е301, экстракты: мускатный орех, белый перец	10-12	Для колбас, сосисок с нотками муската
11	1015	Чайная	Смесь фосфатов Е450, Е451, глутамат Е621, черный перец, кориандр, имбирь, экстракты: кардамон, горчица	10-12	Для колбас с ароматом имбиря, кардамона, перца
12	1019	Сосиски Венские	Смесь фосфатов Е450, Е451, кориандр, чёрный перец, мускатный орех, чеснок, аромат копчения, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415, лимонная кислота	12-14	Для колбас с ароматом мускатного ореха, чеснока
13	1022	Сардельки	Смесь фосфатов Е450, Е451, глутамат натрия Е621, перец белый, перец душистый, кориандр, декстроза, экстракт чеснока, эриторбат натрия Е316	10-12	Для колбас с ароматом перца, чеснока
14	1026	Смесь №3	Кориандр, декстроза, черный перец	10-12	Для колбас с ароматом кориандра, перца
15	1029	Смесь №7	Декстроза, перец черный, кориандр	10-12	Для варенных колбас с ароматом перца и кориандра
16	1030	Шпикачки	Триполифосфат Е451, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты: перец черный, паприка, мускатный орех; аромат сливочного масла, гранулированный бульон, чеснок, кориандр	10-12	Для колбас, сосисок, сарделек с ароматом перца, мускатного ореха, сливочного масла
17	1031	Ганноверская	Декстроза, перец красный, горчичный порошок, ароматы свинины и копчения, глутамат натрия Е621, экстракты: мускатный орех, черный перец	10-12	Для колбас с ароматом мускатного ореха, чеснока
18	1035	Мортаделла	Смесь фосфатов Е450, Е451, кардамон, кориандр, черный перец, мускатный орех, глутамат Е621, декстроза, эриторбат натрия Е316	10-12	Для колбас типа Мортаделла
19	1036	Арсимикс Экстра комби	Смесь фосфатов Е450, Е451, чеснок, перец белый, натуральные экстракты: перец чёрный, сельдерей; глутамат натрия Е621, декстроза, соль, аскорбиновая кислота Е300	10	Для колбас с большой заменой мясного сырья
20	1040	Звичайна	Кориандр, экстракты: чеснок, перец черный, кориандр, сельдерей, мускатный орех, майоран; глутамат натрия Е621, аскорбиновая кислота Е300	10-12	Для колбас с ароматом мускатного ореха, майорана

ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г / кг сырья	Назначение и применение
21	1059	Экстра	Пищевая соль, усилитель вкуса и аромата Е 621, специи: пастернак, репчатый лук, виноградный сахар (декстроза)	1-2	Для колбас с ароматом пастернака, репчатого лука
22	1500	Ливерная	Эмульгатор, декстроза, лук порошок, усилитель вкуса Е621, кориандр молотый, перец черный молотый, ксантановая камедь Е415	8-10	Для ливерных колбас
23	1502	Оригинальная	Желатин, консервант Е262, мальтодекстрин	8-10	Для ливерных колбас

Технологические рекомендации по производству вареных колбасных изделий

Комплексные пищевые добавки марки «Юримикс» представляют собой многофункциональные смеси, состоящие из пищевых фосфатов, усилителей вкуса и цвета, сахара, натуральных специй и пряностей и их экстрактов. Эти смеси способствуют увеличению выходов готовой продукции, улучшению органолептических показателей и рекомендуются при выработке эмульгированных и грубоизмельченных мясопродуктов.

Применение многофункциональных пищевых добавок марки «Юримикс» позволяет:

- Создать выраженный вкус и аромат вареных колбас;
- Усилить и стабилизировать цвет вареных колбас;
- Повысить стабильность фаршевых эмульсий;
- Снизить вероятность образования бульонно-жировых отеков;
- Уменьшить потери массы при термообработке;
- Улучшить консистенцию вареных колбас;
- Повысить выход готовой продукции
- Возможность использовать сырье повышенной жирности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

При использовании комплексных пищевых добавок марки «Юримикс» для составления фаршей исключается применение фосфатов, эриторбата натрия, глютамата натрия, специй и пряностей.

Смеси вносят в сухом виде на начальной стадии приготовления фарша на нежирное сырье, равномерно распределяя по поверхности куттеруемого или перемешиваемого сырья. Затем вносят нитритную соль. Сыре куттеруют по общепринятой технологии, после чего вносят жирное сырье, шпик (при необходимости) и влагу.



ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Допустимые замены основного мясного сырья и материалов

- щековину свиную жилованную в количестве до 50% взамен свинины жилованной жирной или колбасной, предусмотренной рецептурами, при выработке изделий колбасных вареных традиционных с добавками всех сортов;
- обрезь мясную и диафрагму говяжьи жилованные в любом соотношении в количестве до 10% для сарделек обычновенных, и до 30% для колбасы вареной, хлеба мясного к массе говядины жилованной второго сорта или колбасной, предусмотренной рецептами, взамен соответствующего ее количества;
- обрезь мясную и диафрагму свиные жилованные в любом соотношении в количестве до 10% для колбас вареных и сарделек первого сорта и до 20% для колбас вареных второго сорта к массе свинины жилованной односортной или полужирной, предусмотренной рецептами, взамен соответствующего ее количества. Не допускается совместное использование обрези мясной и диафрагмы говяжьих жилованных и обрези мясной и диафрагмы свиных жилованных;
- крахмал или муку пшеничную в количестве до 1% к массе сырья несоленого для колбас вареных, сосисок, сарделек взамен говядины или свинины жилованных, предусмотренных рецептами, в том же количестве;
- белки соевые в гидратированном виде совместно в любом соотношении в пределах нормы, установленной рецептурой;
- консервант сорбат.

Приготовление фарша

При приготовлении фарша сырье, Юримиксы, воду (лед) и другие материалы взвешивают в соответствии с рецептурой с учетом добавленных при посоле соли и рассола.

Фарш готовят в куттере, куттер-мешалке, мешалке-измельчителе или других машинах периодического действия, в том числе вакуумных.

1. В течение 0,5-1 мин. обрабатывают соевый белок с водой (если он используется), затем добавляют нежирное мясное в соответствии с рецептурой, комплексную пищевую добавку «Юримикс», соль нитритную, консервант сорбат, часть воды (льда).

2. Вводят полужирную или односортную свинину, обрезь мясную свиную, остаток воды, жирное сырье, жир-сырец, обрабатывают 3-5 мин., а за 2-3 мин до конца обработки добавляют крахмал или муку (если они используются).

Температура готового фарша должна быть 12-14°С.

Комплексные пищевые добавки марки «Юримикс» имеют Декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA05.B.17876/24 до 17.06.2029 согласно ТУ 10.89.19-020-12142739-2022 и допускаются к применению на мясоперерабатывающих предприятиях.

Фасовка – в пакетах по 1 или 5 кг или мешок 25 кг.

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/ кг сырья	Назначение и применение
1	2007	Сервелат	Пирофосфат Е450, три-полифосфат Е451, перец черный, мускатный орех, декстроза, глутамат натрия Е621, изоаскорбат натрия Е316	10-12	Для колбас типа «Сервелат» с выраженным вкусом перца и мускатного ореха
2	2008	Салями Летняя	Декстроза, перец черный, мускатный орех, перец белый, аскорбат натрия Е301	10-12	Для колбас типа «Сервелат» с выраженным вкусом перца и мускатного ореха
3	2009	Сервелат Прима	Перец черный, мускатный орех, чеснок, пирофосфат Е450, декстроза, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е300, кармин Е120	10-12	Для колбас типа «Сервелат» с выраженным вкусом перца и мускатного ореха
4	2010	Сервелат Мускатный	Пирофосфат Е450, перец черный, душистый, чеснок, тмин, гвоздика, имбирь, натуральный аромат мяса, глутамат натрия Е621, декстроза, изоаскорбат натрия Е316, соль	10-12	Для п/к, в/к колбас типа «Сервелат» с насыщенным вкусом мускатного ореха
5	2011	Финская с можжевельни- ком салями	Пирофосфат Е451, триполифосфат Е450, черный перец, мускатный орех, можжевельник, бета-цикло-декстрин Е459, декстроза, аскорбат натрия Е301, экстракты: черный перец, белый перец, кардамон	10-14	Для колбас типа «Салями Финский» с насыщенным вкусом перцев и можжевельника
6	2012	Сервелат Финский	Стабилизатор Е450, Е451, перец черный, кардамон, паприка, сахар, экстракты: черный перец, белый перец, ароматизатор «Говядина», усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е301	10-12	Для колбас типа «Сервелат Финский» традиционный с насыщенным вкусом перцев и кардамона
7	2016	Салями Зимняя	Декстроза, перец черный, кориандр, кардамон, антиокислитель Е301, экстракты: перец черный, кориандр	10-14	Для колбас типа «Сервелат» со вкусом кориандра и нотками кардамона
8	2017	Тминная	Смесь фосфатов Е450, Е451, перец черный, кориандр, тмин, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, экстракты пряностей мускатный орех, чеснок, антиокислитель Е316	10-12	Для п/к, в/к колбас с насыщенным вкусом тмина
9	2024	Деликатесная	Пряности, декстроза, смесь фосфатная Е450, загуститель Е407, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислители Е301, Е330, экстракты пряностей	10-12	Для в/к с выраженным вкусом мяса



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/ кг сырья	Назначение и применение
10	2026	Кремлевский сервелат	Чеснок, перец, мускатный орех, пирофосфат Е450, аромат копчения, декстроза, антиокислитель Е300, глутамат натрия Е621, экстракт кардамона	12-13	Для колбас типа «Сервелат» с насыщенным вкусом копчения и нотками кардамона
11	2031	Московская	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, декстроза, усилитель вкуса Е621, перец черный, антиокислитель Е301, экстракти: кардамон, мускатный орех	10-12	Для колбас типа «Московская» с традиционным вкусом мускатного ореха, перца черного, кардамона
12	2032	Московская Экстра	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, мускатный орех, перец чёрный, перец белый молотый, натуральный аромат говядины, экстракти: чёрный перец, кардамон	10-12	Для колбас типа «Московская» с выраженным вкусом мускатного ореха, белого перца, черного перца, кардамона
13	2044	Ореховая салями	Черный перец, мускатный орех, регулятор кислотности Е575, сахара, антиокислитель Е301, экстракти пряностей, натуральный аромат «греческий орех»	12-14	Для колбас типа «Сервелат» с насыщенным вкусом мускатного ореха, грецкого ореха
14	2045	Каракала салями	Чеснок, кардамон, сахара, глутамат натрия Е621, антиокислитель, экстракт сельдерея	10-14	Для колбас типа «Сервелат» с и нотками сельдерея
15	2046	Сервелада	Триполифосфат Е451, пирофосфат Е450, аскорбиновая кислота, изоаскорбат натрия, горчица, тмин, черный перец, душистый, мускатный орех, чили, чеснок, имбирь, лук, гвоздика, сельдерей, куркума, усилитель вкуса и аромата, глюкоза, соль	10-12	Для колбас типа «Салями Финский» с насыщенным вкусом перцев и пряностей
16	2060	Супер Салями	Мальтодекстрин, аромат салями, глутамат натрия Е621, экстракти: паприки, чили, чеснока	10-14	С выраженным вкусом «Салями» и острыми нотками
17	2068	Салями Фирменная	Триполифосфат Е451, пирофосфат Е450, мускатный орех, чили, перец черный, белый, чеснок, кориандр, виноградный сахар, аромат мяса, аромат салями, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракт черного перца, аскорбат натрия Е301	10-12	Для в/к колбас, классический вкус
18	2070	Российская	Декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, чёрный перец, имбирь, антиокислитель: изоаскорбат натрия Е316, ароматизатор, лук репчатый, чеснок, лук-порей	10	Для в/к и п/к колбас. Оригинальный и классический вкус

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ



ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/кг сырья	Назначение и применение
1	2000	Армавирская	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, чеснок, перец черный, перец душистый, усилитель вкуса Е621, декстроза, антиокислитель Е330	10-12	Благородный, классический мягкий вкус для колбас типа «Армавирская»
2	2002	Одесская	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, чеснок сушеный, чёрный перец, декстроза, крахмал, усилитель вкуса Е621	10-12	Оригинальный, объемный вкус для копченых колбас типа «Одесская» со вкусом и запахом чеснока и смеси перцев
3	2028	Одесская экстра	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, кориандр молотый, чеснок порошок, чёрный перец, крахмал, декстроза, натуральный аромат говядины, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е301	10-12	Для колбас типа «Одесская» с выраженным вкусом кориандра, чеснока и смеси перцев
4	2003	Пикантная	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, перец чёрный, кориандр, чеснок, лук, аромат говядины, декстроза, усилитель вкуса Е621	10-12	Для колбас типа «Сервелат» со вкусом перца, кориандра, лука, чеснока
5	2006	Пряная	Усилитель вкуса Е621, декстроза, кориандр, горчица, перец красный, перец чёрный, тмин, чеснок порошок	7-9	Для колбас со вкусом перцев, тмина, чеснока
6	2014	Таллинская	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, кориандр, перец чёрный, декстроза, экстракт чеснока, натуральный аромат говядины, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е301	10-12	Классический, мягкий вкус для колбас типа «Таллинская» с легким оттенком тмина
7	2015	Сервелат Сливовый	Мускатный орех, кориандр, декстроза, пирофосфат Е450, усилители вкуса и аромата Е621, Е635, антиокислитель Е300, экстракт черного перца, аромат «Свежая слива»	10-12	Для колбас типа «Сервелат» с оригинальным ароматом сливы
8	2018	Украинская	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, экстракт чеснока, перец черный молотый, декстроза, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е316	10-12	Для колбас с большим количеством свинины. Выраженный вкус перца и чеснока
9	2023	Колбаски Охотничьи	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, чеснок, перец черный, перец душистый, декстроза, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е316	10-12	Для колбасок из говядины, конины, свинины. Позволяет использовать в рецептуре небольшую замену мясосырья. С ароматом перцев и чеснока



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/кг сырья	Назначение и применение
10	2025	Краковская	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, перец душистый, перец черный, чеснок, декстроза, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е330, аромат говядины, кориандер	10-12	Классическая рецептура для краковской колбасы, а также для копченых колбас с ароматом чеснока и черного перца
11	2027	Краковская Комби	Смесь фосфатов Е450, Е451, перец черный, кориандер, тмин, чеснок, усилитель вкуса и аромата Е621, регулятор кислотности Е575, экстракт мускатного ореха, антиокислитель Е330	10-12	Классическая рецептура для краковской колбасы, а также для копченых колбас с ароматом чеснока, кориандра, мускатного ореха
12	2033	Краковская Экстра	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, усилитель вкуса Е621, декстроза, перец белый, аромат говядины экстракты: черный перец, кардамон, антиокислитель Е330	8-10	Для краковской колбасы, а также для колбас с выраженным ароматом белого и черного перца и кардамона
13	2036	Кавказская	Смесь фосфатов Е450, Е451, кориандер, перец черный, красный, паприка, майоран, чеснок, мясной аромат, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза	10-12	Для п/к, в/к колбас, а также для колбас с выраженным ароматом паприки, кориандра и черного перца
14	2038	Краковская Прима	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, перец черный, кориандер, кардамон, паприка сладкая, декстроза, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е330, экстракт черного перца, кардамона	8-10	Для краковской колбасы, а также для колбас с выраженным ароматом паприки, кориандра и черного перца
15	2034	Для домашних колбас	Пирофосфат Е450, триполифосфат Е451, перец черный, чеснок, декстроза, усилитель вкуса Е621, аромат «Свинина жареная»	10-12	Для домашних колбас с насыщенным вкусом перца и чеснока
16	2039	Покровская с ГДЛ	Пирофосфат Е450, перец белый, перец душистый, декстроза, регулятор кислотности Е575, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е330, экстракты: перец белый, чеснок	9-12	Для колбас с насыщенным вкусом пряностей и чеснока
17	2040	Домашняя	Смесь фосфатная Е450, Е451, мальтодекстрин, перец черный, красный, усилитель вкуса Е621, мясной аромат, антиокислитель Е316	10-12	Для колбас с насыщенным мясным вкусом
18	2042	Фиеста	Пирофосфат Е450, кориандер, кардамон, перец черный, декстроза, усилитель вкуса Е621, антиокислитель Е330, экстракты: перец черный, кориандер; аромат мяса	8-10	Для колбас с нотками кориандра, кардамона и черного перца
19	2043	Риека	Пирофосфат Е450, декстроза, усилитель вкуса Е621, экстракты: мускатный орех, кардамон, перец; соль, антиокислитель Е301	8-10	Для колбас средиземноморского типа с нотками мускатного ореха

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ



№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/кг сырья	Назначение и применение
20	2049	КРК	Пряности, стабилизатор Е450, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей (кардамон, перец, кориандер), натуральный ароматизатор «говядины», антиокислитель Е301	8-10	Для полукопченых колбас с ярко выраженным ароматом говядины
21	2051	Кабаноси	Перец чёрный, душистый, чеснок, кориандер, паприка сладкая, усилитель вкуса Е621, пирофосфат Е450, декстроза, антиокислитель Е330, экстракты: черный перец, паприка	6-8	Для полукопченых колбас европейского типа
22	2052	Колбаски гриль	Перец чёрный, чеснок, лук, кориандер, декстроза, соль, гранулированный бульон, экстракты: перца, чеснока, тмина, мускат; аромат говядины	10-12	Для колбас с перцем, кориандром, чесноком, луком. Для жарк
23	2053	Чесночная Э (с экстрактами)	Декстроза, кориандер, тмин, имбирь, перец чёрный, чеснок, экстракт перца черного	8-10	Для колбас с нотками чеснока, тмина, имбира
24	2056	Славянка	Смесь фосфатов Е450, Е451, Е339i, тмин, кориандер, перец черный, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты: чеснока, сельдерея, паприки, чили, перца черного; антиокислители Е330, Е331, Е262	10-12	Для полукопченых колбас с нотками тмина, чеснока, сельдерея, паприки
25	2058	Фермерская	Горчица, чеснок, аромат говядины жареной, усилитель вкуса Е621, перец чёрный, красный, экстракт майорана, кориандер, орегано, лук	10-12	Для колбас с пикантным вкусом специй
26	2059	Дачная	Аромат свинины жареной и ветчины, усилитель вкуса Е621, кориандер, мальтодекстрин, экстракты: перца чёрного, чеснока, чили, мускатного ореха	10-12	Для ароматных колбасок и вкусом кориандра
27	2061	Гёттингская	Смесь фосфатов Е450, Е451, усилитель вкуса Е621, ароматы: говядины, лимона, салами, копчения; экстракты: чеснока, паприки	10-12	Для колбас немецкого типа и мясным вкусом
28	2067	Графская	Ароматизаторы пряных трав: кориандра, перца черного, белого, паприки, чеснока, смесь фосфатов Е450, изо-аскорбат натрия Е316	10-12	Для п/к с ароматом кориандра и чеснока
29	2071	Темерницкая	Пажитник, перец чёрный, чеснок, антиокислитель Е301, усилитель вкуса и аромата Е621, соль	7	Для п/к с ароматом пажитника, чеснока, перца



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

Технологические рекомендации по производству варено-копченых и полукопченых колбас.

При производстве полукопченых и варено-копченых колбас применяют функциональные добавки серии «Юримикс» содержащие фосфаты, вкусо-ароматические компоненты, усилители вкуса и аромата, консерванты.

Использование функциональных комплексных добавок серии «Юримикс» позволяет:

- создание характерных вкуса и аромата;
- образование и стабилизация цвета колбас;
- улучшение консистенции колбас;
- повышение выходов готовой продукции;
- возможность использования сырья мясного повышенной жирности.

ПРИМЕНЕНИЕ

«Юримикс» вносят на начальной стадии приготовления фарша. Допускается добавить в фарш 4-5 литров ледяной воды для равномерного распределения добавки по всему объему фарша. После перемешивания основного сырья вносят жирное сырье, шпик или грудинку и всю массу тщательно перемешивают.

Допустимые замены основного мясного сырья и материалов:

- крахмал или муку пшеничную взамен говядины или свинины в количестве до 1% к массе сырья несоленого при выработке колбас варено-копченых всех наименований;
- белки соевые гидратированные взамен говядины или свинины в количестве до 5% к массе сырья несоленого при выработке колбас варено-копченых всех наименований;
- добавку «Юримикс Аромат копчения».

Приготовление фарша

Приготовление фарша варено-копченых колбас может осуществляться в мешалке из выдержанного в посоле мясного сырья или в куттере из подмороженного сырья.

После измельчение говядину, свинину нежирную перемешивают в мешалке в течение 3-5 мин с добавлением комплексной пищевой добавки «Юримикс», муки или крахмала (если они используются), белковых препаратов (если они используются), соли на белковые препараты. Затем небольшими порциями вносят измельченные на кусочки свинину жирную или полужирную, говядину жирную и продолжают перемешивать еще 2 мин. В последнюю очередь добавляют измельченные: грудинку, шпик, жир-сырец говяжий и перемешивают в течение 3 мин до получения однородного вязкого фарша.

Фасовка – в пакетах по 1 или 5 кг или мешок 25 кг.

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ПЕЛЬМЕНИ



№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/кг сырья	Назначение и применение
1	3000	Для котлет	Смесь фосфатов Е450, Е451, сахара, усилитель вкуса Е621, перец черный и душистый, аромат свинины	10-12	Выраженный вкус и аромат смеси перцев и аромат свинины
2	3002	Для пельменей	Смесь фосфатов Е450, Е451, усилитель вкуса Е621, аромат свинины, декстроза, экстракт черного перца, загустители: каррагинан Е407, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415	10-12	Для всех видов пельменей. Преобладает вкус перца черного и свинины
3	3004	Фрикадельки	Смесь фосфатов Е450, Е451, перец душистый, зелень укропа, усилитель вкуса Е621, экстракт перца черного, загустители: каррагинан Е407, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415	10-12	Для «Фрикаделек», «Тефтей» со вкусом перца черного, душистого и укропа
4	3005	Хинкали	Смесь фосфатов Е450, Е451, аромат свинины, кориандр, перец красный, декстроза, усилитель вкуса Е621, загустители: каррагинан Е407, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415; экстракт черного перца	10-12	Для производства хинкали
5	3006	Элитная для пельменей	Пирофосфат Е450, загустители: каррагинан Е407, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415; триполифосфат Е451, экстракт перца черного, декстроза, усилитель вкуса Е621, перец душистый	10-12	Классический вкус для пельменей с оттенком черного и душистого перцев
6	3009	Комплекс	Смесь фосфатов Е450, Е451, аромат говядины, чеснок, кориандр, перец черный, усилитель вкуса Е621, изоаскорбат Е316	10-12	Для рубленых полуфабрикатов со вкусом перца, чеснока, кориандра и говядины
7	3011	Венгерская смесь	Пряности, пищевая соль, декстроза, экстракты пряностей, травы	8-10	Для всех рубленых полуфабрикатов
8	3012	Люля-Кебаб	Смесь фосфатов Е450, Е451, кориандр, перец красный, загустители: ксантановая камедь Е415, каррагинан Е407, манинит Е421, экстракт черного перца, усилитель вкуса Е621, аромат говядины, декстроза	10-13	Для классических «Люля», со вкусом кориандра, перцев и говядины
9	3013	П/Ф из мяса птицы	Кориандр, перец чёрный, чеснок, лук, горчица, крахмал, декстроза, усилитель вкуса Е621, триполифосфат Е451	10-12	Для полуфабрикатов из мяса птицы
10	3014	Пельмени Сельские	Смесь фосфатов Е450, Е451, экстракт черного перца, декстроза, кориандр, кумин, лук, перец душистый, усилитель вкуса Е621	10-12	Для пельменей с оттенком кориандра и кумина
11	3015	Мюнхенская	Пирофосфат Е450, перец черный, белый, куркума, паприка, декстроза, аскорбиновая кислота Е300, регулятор кислотности Е575	10	Для всех рубленых полуфабрикатов



ПОЛУФАБРИКАТЫ И ПЕЛЬМЕНИ

№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/кг сырья	Назначение и применение
12	3016	Штутгарт- ская	Пирофосфат Е450, перец черный, тмин, зелень петрушки, уцхо-сунели, аромат жареного лука, аскорбиновая кислота Е300, регулятор кислотности Е575, экстракт черного перца	10	Для производства колбасок с насыщенным вкусом пряностей
13	3017	Смесь для шашлыка	Паприка, кориандр, перец черный, перец красный, куркума, уцхо-сунели, соль пищевая, декстроза, чеснок, укроп, натуральный аромат «Салями»	33	Для производства шашлыка и полуфабрикатов
14	3018	Шаурма из птицы	Усилитель вкуса и аромата Е621, пряности кориандр, куркума, паприка, смесь перцев, декстроза, стабилизатор Е450, регулятор кислотности Е451, экстракты пряностей, красный, черный перец, ароматизатор «Курица»	8-10	Для производства шаурмы из птицы
15	3019	Колбаски гриль спец	Перец черный, белый, паприка, кориандр, имбирь, экстракт чеснока, декстроза, усилитель вкуса Е621	8-10	Для колбасок гриль со вкусом чеснока и перца
16	3020	Пикник	Перец черный, майоран, кориандр, экстракты пряностей, усилитель вкуса Е621, гранулированный бульон, соль, аромат говядины	10-12	Для колбасок гриль со вкусом перца и кориандра
17	3021	Шашлычная	Пирофосфат Е450, перец чёрный, декстроза, натуральный аромат «Говядина», натуральный аромат «Свинина»	10-12	Для купат
18	3022	Донская	Стабилизаторы Е450, Е451, декстроза, кориандр молотый, перец черный, укроп, петрушка, чеснок, загустители Е415, Е421, усилитель вкуса и аромата Е621, натуральный ароматизатор «Курица»	10-12	Для колбасок гриль со вкусом чеснока, кориандра, зелени и перца
19	3023	Для гриля	Перец красный, паприка сладкая, кориандр, пажитник, гвоздика молотая, мускатный орех, перец белый, усилитель вкуса Е621	8-10	Для всех рубленых полуфабрикатов
20	3024	Куриный бульон	Мальтодекстрин, пряности, куриный экстракт, сахар, усилитель вкуса Е621, экстракт дрожжей, экстракты пряностей	25 г/л воды	Для производства всех видов мясных изделий
21	3028	Для пельменей Т	Экстракт дрожжей, натуральные пряности: перец черный, чеснок, укроп, лавровый лист, перец белый; соль, усилитель вкуса Е621, декстроза, натуральный ароматизатор «Мясо»	8-10	Для всех видов пельменей. Преобладает вкус перца черного и чеснока
22	3031	Смесь для фарша	Растительный белок, растительные волокна, животный белок, антиокислитель: Е300, Е301	15-20	Для всех видов п/ф

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ПЕЛЬМЕНИ



№ п/п	Артикул	Наименование добавок	Состав	Дозировка г/кг сырья	Назначение и применение
23	3032	Умами	Усилитель вкуса Е621, чеснок, перец чёрный, экстракт сельдерея, декстроза, говяжий бульон, соль, аромат свинины жареной, аромат жареного лука	10-12	Для всех рубленых полуфабрикатов
24	3033	Для шаурмы из птицы	Растительный белок, крахмал, усилитель вкуса и аромата Е621, горчица, кориандр, куркума, паприка, декстроза, Е331, пироfosfat натрия Е450, ацетат натрия Е262i, экстракт дрожжей, эмульгатор лецитин Е322, загуститель Е460ii, экстракт красного перца, аромат «Курица»	8-10	Для шаурмы
25	3034	Котлеты Экстра	Стабилизатор Е450, Е451, перец чёрный, перец душистый, чеснок, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, натуральный ароматизатор «Говядина жареная», экстракты пряностей, чеснок	10-13	Выраженный вкус и аромат смеси перцев, чеснока и аромат говядины
26	3035	Чивапчичи	Перец красный, паприка сладкая, кориандр, тмин	10-12	Для различных видов. Со вкусом красного перца и кориандра
27	3040	Бульон говяжий	Мальтодекстрин, пряности, говяжий экстракт, сахар, Е621, экстракт дрожжей, пищевая соль, экстракты пряностей	25 г/л воды	Для производства всех видов мясных изделий
28	3042	Пельмени Биф	Натуральный ароматизатор «Говядина», говяжий бульон, соль, декстроза, карамель сухая	8-10	Для всех видов пельменей
29	3046	Смесь для наггетсов жидкая панировка	Каррагинан Е407, декстроза, соль, перец черный молотый	30	Для панировки рубленых полуфабрикатов
30	3048	Микс Брю	Пряности, пироfosfat Е450, усилитель вкуса Е621, декстроза, экстракты пряностей	10-12	Для всех видов изделий из мяса
31	3054	Топ Мит Гель	Смесь фосфатов Е450, Е451, каррагинан Е407, декстроза, усилитель вкуса Е621, животный белок, молоко сухое, чеснок, аромат «Говядина»	6	Для кусковых полуфабрикатов
32	3055	Смесь Ривьера	Паприка красная, усилитель вкуса Е621, горчица, аромат ветчины, мальтодекстрин, тмин, декстроза	10-12	Для чипсов
33	3060	Смесь для мяса гриль	Паприка сладкая, перец черный, красный, майоран, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, чеснок	8-10	Для рубленых полуфабрикатов
34	3100	Паштет Баварский	Декстроза, пряности, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты пряностей	6-7	Для производства паштетов всех видов
35	3111	Паштет Печеночный	Декстроза, мальтодекстрин, натуральный аромат «Печень», соль	5	Для производства паштетов всех видов



ПОЛУФАБРИКАТЫ И ПЕЛЬМЕНИ

Технологические рекомендации по производству полуфабрикатов

При производстве всех видов полуфабрикатов и пельменей применяют функциональные добавки серии «Юримикс» содержащие фосфаты, вкусо-ароматические компоненты, усилители вкуса и аромата, загустители.

Использование функциональных комплексных добавок серии «Юримикс» позволяет:

- создать характерного вкуса и аромата пряностей, чеснока, пряных трав (укропа, кинзы, петрушки и т.д.);
- улучшить функциональные свойства фарша;
- связать и эмульгировать мясную массу;
- уменьшить потери влаги при заморозке и термической обработке.

ПРИМЕНЕНИЕ

«Юримикс» вносят на начальной стадии приготовления фарша. Допускается добавить в фарш 4-5 литров ледяной воды для равномерного распределения добавки по всему объему фарша. После перемешивания основного сырья вносят остальные компоненты и всю массу тщательно перемешивают.

Допустимые замены основного мясного сырья и материалов:

- щековину свиную жилованную в количестве 50% взамен свинины жилованной жирной или колбасной, предусмотренной рецептами;
- свинину жилованную жирную взамен обрезков шпика свиного или жира-сырца свиного в том же количестве;
- мясо котлетное говяжье взамен говядины жилованной второго сорта или колбасной в том же количестве;
- белки соевые в гидратированном виде совместно в любом соотношении в пределах нормы, установленной допуском;
- крахмал картофельный взамен муки пшеничной в том же количестве;
- обрезь мясную и диафрагму свиные или говяжьи жилованные в любом соотношении в количестве до 10% к массе свинины или говядины жилованной односортной или полужирной, предусмотренной рецептами, взамен соответствующего количества.

Приготовление фарша

Приготовление фарша осуществляют в мешалках различных конструкций.

Измельченную говядину и свинину, или баранину перемешивают в мешалке в течение 4-5 мин с добавлением белковых препаратов в гидратированном виде (если они используются), поваренной соли, комплексной пищевой добавки «Юримикс», чеснока, части воды (льда).

Затем добавляют измельченные лук репчатый, обрезки шпика или жир-сырец свиной (куппаты говяжьи), крахмал или муку, остаток воды (льда) и перемешивают в течение 2-3 мин до получения однородного фарша.

Фасовка – в пакетах по 1 или 5 кг или мешок 25 кг.

ПРИПРАВЫ



№ п/п	Артикул	Название	Состав	Дозировка г/ 1кг массы	Назначение и применение
1	4005	Карри нежная	Кориандр, имбирь, куркума, пажитник, перец черный, перец красный, корица, гвоздика	По вкусу	Для различных изделий из мяса птицы
2	4007	Хмели-сунели	Базилик, кориандр молотый, укроп, майоран, пажитник, куркума, перец красный	10-12	Для различных изделий из мяса
3	4008	Барбекю	Смесь фосфатов Е450, Е451, усилитель вкуса Е621, перец чёрный, имбирь, пажитник, кориандр, мускатный орех, паприка сладкая, перец красный, орегано, лук	10-12	Для мясных изделий
4	4009	Аджика	Перец красный, кориандр, зелень укропа, чеснок, майоран, пажитник, куркума, базилик	8-10	Для различных изделий из мяса
5	4010	Для курицы К (красная)	Перец красный, кориандр, куркума, пажитник, мускатный орех, перец белый, усилитель вкуса Е621	По вкусу	Для изделий из птицы типа «Гриль», «Барбекю»
6	4011	Для курицы Ж (желтая)	Куркума, кориандр, пажитник, перец белый, мускатный орех, гвоздика	По вкусу	Для изделий из птицы типа «Гриль», «Барбекю»
7	4012	Для плова	Кумин, куркума, лук, перец чёрный, морковь, паприка, перец красный, соль, чеснок, натуральный аромат «Барбарис»	По вкусу	Для производства плова
8	4015	Для морепродуктов	Лук, укроп, мята, лимон, перец черный дробленый, сельдерей лист, лук репчатый, паприка красная, перец душистый	По вкусу	Для рыбы, креветок, раков
9	4016	Для рыбы	Кориандр, лук, перец белый, перец чёрный, перец красный, паприка, декстроза, усилитель вкуса Е621, травы: майоран, укроп, петрушка, лавровый лист, пажитник, кунжут, базилик, куркума, аромат белой рыбы	По вкусу	Для различных продуктов из рыбы
10	4020	Прованские травы	Базилик, розмарин, тимьян, майоран, орегано, зелень укропа	По вкусу	Для изделий из мяса
11	4022	Смесь пять перцев	Перец черный, перец белый, перец розовый, перец зелёный, перец душистый	По вкусу	Для изделий из мяса, рыбы
12	4023	Смесь для корейских салатов	Усилитель вкуса Е621, декстроза, кориандр, перец чёрный, перец красный, паприка	По вкусу	Для различных салатов



ПРИПРАВЫ

№ п/п	Артикул	Название	Состав	Дозировка г/ 1кг массы	Назначение и применение
13	4025	Итальянские травы	Орегано, базилик, майоран, зелень петрушки, тимьян, розмарин, декстроза	12-14	Для изделий из мяса, птицы, рыбы
14	4027	Для картофеля	Куркума, тмин, кориандр, розмарин, декстроза, соль, тимьян, лук, чеснок, зелень укропа, петрушки, крахмал, перец черный, красный	12-14	Для изделий из картофеля
15	4029	Барселона смесь для гриля	Кориандр, перец розовый, перец чёрный, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, пищевая соль, травы (майоран, базилик), экстракт мускатного ореха, экстракт чёрного перца	10-12	Для изделий из птицы, мяса типа «Гриль», «Барбекю»
16	4047	Томат с зеленью	Томаты сушёные, соль, кориандр, майоран, паприка, зелень петрушки, зелень укропа, базилик, красный перец, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислители Е300, Е330	25	Приправа для купат
17	4049	Зюльц	Желатин, декстроза, консервант Е262i, натуральный аромат свинины, экстракты: чеснок, черный перец	150г/1л воды	Для изделий из мяса, птицы, рыбы типа холода
18	4055	Смесь перцев	Перец черный, перец белый, перец зелёный, перец розовый, красный молотый, кориандр молотый	По вкусу	Для с/к, п/к, в/к.
19	4059	Мексиканская	Паприка, куркума, красный перец, экстракты (чёрного перца, паприки), усилитель вкуса и аромата Е621, натуральные ароматизаторы, соль, декстроза	25	Для чипсов
20	4060	Смесь 4-х перцев	Перец черный, белый, перец розовый, перец зелёный	По вкусу	Для в/к, п/к
21	4080	Для бульона говяжьего	Мальтодекстрин, соль, натуральный ароматизатор. Количество соли в смеси: 25%	10-20	Для сухариков и чипсов



Технологические рекомендации по применению смесей приправ «Юримикс»

Смеси специй и пряностей представляют собой набор натуральных специй и их экстрактов специально подобранных на основе традиционных вкусов мясных продуктов.

ДОСТОИНСТВА:

- Стабильное качество;
- Простота в применении;
- Придание оригинального вкуса и аромата;
- Улучшение органолептических показателей готовых колбас.

ПРИМЕНЕНИЕ

Смеси специй вносят на последней стадии куттерования или перемешивания. Смеси специй и пряностей используют при приготовлении готовых блюд, изделий из мяса и птицы.

Фасовка – в пакетах по 1 или 5 кг или мешок 25 кг.





МАРИНАДЫ

№ п/п	Артикул	Наименование	Дозировка, г/кг	Описание
1	4006	Маринад для шашлыка	33	Красный маринад на основе паприки и с нежным ароматом специй и пряностей и кусочками овощей
2	4026	Маринад для свинины	33	Классический маринад на основе перцев, зелени, паприки и чеснока
3	4029	Барселона смесь для гриля	10	Прозрачный маринад с пряностями грубого помола
4	4034	Маринад пряный	33	Насыщенный пряный маринад на основе томатов, перца, паприки и зелени
5	4035	Маринад Барселона	33	Прозрачный маринад с пряностями грубого помола
6	4036	Маринад Паприка	33	Красный маринад на основе паприки, пряностей и трав
7	4037	Маринад Кавказский	33	Красный маринад на основе паприки, томатов, пряностей и чеснока
8	4039	Сливочный с чесноком и зеленью	25	Нежный сливочный вкус маринада с нотками чеснока и пряностей
9	4040	Маринад Грузинский	33	Яркий насыщенный вкус специй, пряностей и трав
10	4041	Мексиканский маринад	25	Красный маринад на основе паприки с нежным ароматом специй и пряностей
11	4045	Белый маринад	10-15	Насыщенный вкус специй и пряностей
12	4046	Барбекю маринад	33	Красный маринад на основе паприки и томатов с нежным ароматом копчения
13	4048	Маринад для филе	10	Классический маринад на основе перцев, зелени, чеснока
14	4051	Маринад шашлык по-ростовски	33	Регулятор кислотности (E462, E450), соль (до 10%), декстроза, загуститель E415, E412, имбирь, паприка красная, перец чёрный, красный, паприка сладкая, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор
15	4056	Маринад с черносливом	30	Базилик, майоран, перец черный, белый, натуральные ароматизаторы: чернослива, перца черного
16	4070	Маринад медовый апельсин	30	Пряности, сушеные фрукты и овощи (апельсин, лимон, перец душистый, красный, чеснок, куркума, паприка, горчица, базилик), экстракты пряностей (чеснок, лимон, перец красный), экстракт дрожжей, сахар, соль, крахмал картофельный, уксус пищевой (сухой), ароматизаторы (апельсин, мед), волокна пищевые (пшеничные)

МАРИНАДЫ



№ п/п	Артикул	Наименование	Дозировка, г/кг	Описание
17	4081	Маринад Немецкий	5-6%	Вода, сахар, натуральные пряности и их экстракты, чеснок, томаты, перец черный, имбирь, лук, уксус, сироп карамелизованный сахарный, ароматизаторы: (пива, мясо гриль), экстракт дрожжей, соль, крахмал картофельный, камедь ксантановая, краситель экстракт паприки
18	4082	Маринад Американский	5-6%	Вода, сахар, натуральные пряности и их экстракты, чеснок, томаты, паприка, перец красный, перец черный, лук, орегано, уксус, сироп карамелизованный сахарный, ароматизаторы: (дыма, виски, мясо гриль), экстракт дрожжей, усилитель вкуса и аромата, соль, лимонная кислота, краситель сахарный колер, крахмал картофельный, камедь ксантановая
19	4083	Маринад Венгерский	33	Соль, декстроза, крахмал, овощи сушеные и пряности, паприка, чеснок, лук, перец черный, розмарин, перец красный, гидролизат соевого белка
20	4086	Маринад Особый	40	Модифицированный крахмал картофельный, кориандр, куркума, экстракты (сельдерея, мускатный орех)
21	4090	Маринад Итальянский	12-15	Стабилизатор Е450, регулятор кислотности Е451, натуральный мясной ароматизатор, усилитель вкуса и аромата Е621, мальтодекстрин, чеснок, перец черный и белый, антиокислитель

Технологические инструкции про применению маринадов Юнимикс

Смеси специй и маринады сегодня широко используются при изготовлении мясных полуфабрикатов. Также их применяют для маринования мелкокускового и крупнокускового сырого мяса с последующим приготовлением шашлыка или жарки на гриле.

Сухие маринады для мяса и птицы обладают неоспоримыми достоинствами:

- позволяют избежать потери мясного сока во время маринования, что делает мясо более сочным;
- способствуют размягчению мышечных волокон в процессе маринования, что делает готовый продукт невероятно нежным;
- улучшают органолептические свойства мясных изделий, придавая им аппетитный внешний вид, пикантный аромат и насыщенный вкус;
- благодаря тщательно подобранному составу, куда входят натуральные травы, пряности, приправы и специи, сухие маринады позволяют разнообразить рецептуру полуфабрикатов из мяса;
- использование смесей не требует изменения технологического процесса производства.

Фасовка – в пакетах по 1 или 5 кг или мешок 25 кг.



АРОМАТЫ

Ароматы – целый спектр пищевых ингредиентов для улучшения вкуса и аромата пищевой продукции. Это связано с необходимостью производить продукцию со стабильными органолептическими свойствами в условиях колебаний качества исходного сырья.

№ п/п	Артикул	Наименование	
1	5000	Аромат говядины	3-5г/кг фарша
2	5001	Аромат лосося	3-5г/кг фарша
3	5002	Аромат говядины жареной	3-5г/кг фарша
4	5003	Аромат бекона	3-5г/кг фарша
5	5004	Аромат ветчины	3-5г/кг фарша
6	5006	Аромат салями	3-5г/кг фарша
7	5007	Аромат хрена	3-5г/кг фарша
8	5008	Аромат копчения	3-5г/кг фарша
9	5009	Аромат баранины	3-5г/кг фарша
10	5011	Аромат сыра	3-5г/кг фарша
11	5012	Аромат курицы	3-5г/кг фарша
12	5013	Аромат грибов	3-5г/кг фарша
13	5014	Аромат свинины жареной	3-5г/кг фарша
14	5015	Аромат свинины	3-5г/кг фарша
15	5016	Аромат сосисочный	3-5г/кг фарша
16	5018	Аромат сливок	3-5г/кг фарша
17	5019	Аромат цитруна	3-5г/кг фарша
18	5020	Аромат печени	3-5г/кг фарша
19	5021	Аромат печеночного паштета	3-5г/кг фарша
20	5023	Аромат меда	3-5г/кг фарша
21	5030	Аромат креветок	3-5г/кг фарша
22	5031	Аромат жареного лука	3-5г/кг фарша
23	5036	Аромат белой рыбы	3-5г/кг фарша
24	5037	Аромат горчицы	3-5г/кг фарша
25	5041	Аромат сервелатный	3-5г/кг фарша
26	5042	Аромат пельменный	3-5г/кг фарша
27	5043	Аромат ветчины копчёной	3-5г/кг фарша
28	5044	Аромат говядины копчёной	3-5г/кг фарша
29	5045	Аромат масла	3-5г/кг фарша
30	5046	Аромат бекона копчёного	1-2г/100мл.воды
31	5047	Аромат холодец с хреном	4-5г/100мл.воды
32	5049	Аромат сметана с луком	1-2г/100мл.воды
33	5050	Аромат мясной	3-5г/кг фарша

Фасовка – в пакетах по 1 кг.

ДЕКОРАТИВНЫЕ СМЕСИ



№ п/п	Артикул	Название	Состав
1	6000	Декор БАГРОВАЯ	Семена горчицы, паприка красная, зелень укропа, лук сушеный
2	6001	Декор БЛАГОРОДНАЯ	Паприка красная, базилик, чеснок, морковь, зелень петрушки
3	6002	Декор ЗВЁЗДНАЯ	Паприка красная, горчичное семя, лук сушеный, морковь сушеная, зелень петрушки сушеная, тмин зерно
4	6004	Декор ИЗУМРУД	Семена кунжута, краситель пищевой зеленый
5	6006	Декор ИСКРА	Кунжутное семя, паприка красная, перец черный
6	6007	Декор КАЗАЧЬЯ	Чеснок гранулы, паприка красная, томаты сушеные, базилик
7	6008	Декор ЛЕТО	Паприка красная и зелёная, чеснок, тмин семя, горчица
8	6009	Декор АЯКС	Чеснок, паприка красная и зелёная
9	6010	Декор ОГОНЕК	Паприка красная, горчица, морковь, перец черный
10	6011	Декор ОСЕННЯЯ	Горчичное семя, кунжутное семя, морковь сушеная, паприка зеленая, паприка красная
11	6012	Декор ПЕСТРАЯ	Лук сушеный, морковь сушеная, паприка красная, зелень петрушки
12	6013	Декор ПИКАНТНОСТЬ	Корень пастернака, лук сушеный, зелень петрушки
13	6015	Декор РАДУГА	Лук сушеный, паприка зеленая, паприка красная
14	6016	Декор СЕВЕРЯНКА	Лук, чеснок, паприка красная и зелёная
15	6017	Декор СОЛНЦЕ	Чеснок, горчица, паприка, лук, зелень, куркума
16	6018	Декор ЦАРСКАЯ	Горчичное, кунжутное семя, чеснок
17	6020	Декор МАЙСКАЯ	Горчичное семя, тмин семя, лук, морковь, паприка красная, зеленая
18	6026	Декор С ТРАВАМИ	Лук, зелень укропа, зелень петрушки
19	6033	Декор КРАСНЫЙ	Паприка красная, горчичное семя, морковь
20	6035	Декор МЕКСИКА	Гогрничное семя, лук, паприка, тмин зерно, перец красный острый, зелень петрушки



ДЕКОРАТИВНЫЕ СМЕСИ

№ п/п	Артикул	Название	Состав
21	6040	Декор ГУРМАН	Паприка зеленая, паприка красная, горчичное семя, тмин, лук, морковь
22	6041	Декор МАЛАХИТ	Лук, перец красный острый, зелень петрушки, укропа, паприка

Декоративные специи, обсыпки натуральные, молотые приправы, пряности и овощи
Юримикс

Назначение и применение

Для деликатесной мясной продукции, полуфабрикатов и рыбной продукции. При производстве:

- копченостей, слоеных рулетов
- варено-копченых и сырокопчёных колбас
- полуфабрикатов
- изделий из птицы
- соусов, маринадов, панировки
- рыбные консервы и пресервы

При использовании декоров желательно применять материалы и добавки, способствующие закреплению декоративных специй на поверхности готовых продуктов.

Дозировка: 40-50 грамм на килограмм или по усмотрению.

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг или в вёдра по 5 кг.

РАССОЛЫ ДЛЯ ШПРИЦЕВАРЕНИЯ



№ п/п	Артикул	Наименование	Дозировка	Назначение
1	7000	Рассол Деликатесный	40-60 г на 1 л рассола. В состав смеси входит нитритная соль	Для производства копченостей с введением в мясо 45%-75% рассола
2	7001	Рассол Универсальный	30-40 г на 1 л рассола	Для производства копченостей из свинины и говядины с введением в мясо 45%-85% рассола
3	7002	Рассол для Колбасок гриль	50 г/кг	Для производства полукопченых колбасок с выходом 120-130%
4	7003	Рассол Универсальный б/к	50 г/кг	Без красителя
5	7005	Рассол Для птицы №2	40-50 г на 1 л рассола	Для копчено-вареных изделий из птицы с введением 35%-55% рассола
6	7006	Царт	Размягчитель мяса 50 г/1л	Для производства копченостей с введением в мясо 45%-75% рассола
7	7008	Рассол для ветчины	50 г/кг	Для производства ветчины. На 140% выхода
8	7010	Рассол для Буженины	40-50 г на 1л рассола	Для производства буженины с выходом 110%-145%
9	7011	Рассол для шприцевания	50 г на 1л рассола	Для производства копченостей с введением в мясо 45%-75% рассола
10	7012	Профис-150	5,0-5,5 г/л рассола	Для выхода готового продукта от 130 % до 160%.
11	7014	Турецкий	40 г на 1 кг фарша	Для производства п/ф с выходом 110%-120%
12	7020	Рассол для птицы	50 г на 1л рассола	Для копчено-вареных изделий из птицы с введением 35%-55% рассола
13	7021	Рассол для птицы №1	50 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 120 %
14	7023	Темерницкий	50 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 120 %
15	7024	Рассол Донской	50 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 150%
16	7028	Кибо-Спрей	20-25 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 150%
17	7029	Идеал Хем 30	50 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 120 %
18	7030	Идеал Хем Универсал	50 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 130 %
19	7032	Рассол Актив	20 г на 1л рассола	Для выхода готового продукта 140 %
20	7127	Рассол 7127	25-30 г на 1 кг мяса	Для выхода готового продукта от 120 %



РАССОЛЫ ДЛЯ ШПРИЦЕВАРЕНИЯ

Технологические рекомендации по применению рассольных препаратов

Комплексные пищевые добавки марки «Юримикс» представляют собой многофункциональные смеси, состоящие из пищевых фосфатов, аскорбатов, изоаскорбатов, аскорбиновой кислоты, глутамата натрия, сахара, смеси каррагинанов.

Применение многофункциональных пищевых добавок марки «Юримикс» позволяет:

- высокую способность связывать воду;
- усиливать и стабилизировать вкус и цвет;
- снижать потери при термообработке;
- отличную нарезаемость готового продукта;
- обеспечить высокий выход готовых изделий.

Смесь увеличивает влагосвязывающую способность мяса, улучшает текстуру, придает сочность и нежность продуктам, стимулирует окрашивание и обеспечивает выход продукции до 130%-180%.

ПРИМЕНЕНИЕ

Смесь вносится в рассол перед растворением соли, или в мясо в начале перемешивания или массирования. Смеси «ЮРИМИКС» используют в составе рассолов вместе с соевыми или животными белками. Для придания продуктам определенного вкуса и аромата используют вкусо-ароматические добавки марки «ЮРИМИКС».

Рассолы марки «ЮРИМИКС» растворяют в воде, затем добавляют соль, нитрит натрия (если его нет в составе смеси) соевый или животный белок и ароматическую добавку. Рассол тщательно перемешивают и, добавляя лед, доводят его до температуры близкой к 0°C.

Готовым рассолом шприцают мясо в один, два или три прохода (в зависимости от качества сырья и конструкции инъектора). Нашприцованные мясо загружают в массажер, добавляя до 10% рассола и массируют его по принятой на предприятии программе.

Для производства ветчины в оболочке измельченное сырье обрабатывают в массажере или фаршемешалке. Готовый рассол заливают в массажер с сырьем и массируют его в течении 4-6 часов, по программе, принятой на предприятии.

При обработке мяса в фаршемешалке в загруженное сырье добавляют приготовленный рассол 50% и перемешивают в течении 10-15 минут, затем добавляют оставшийся рассол и перемешивают в течении 10-15 минут. Полученную массу выгружают и оставляют на созревание на 10-12 часов.

Комплексные пищевые добавки марки «Юримикс» имеют Декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA04.B.89111/24 до 05.06.2029 согласно ТУ 10.89.19-019-12142739-2022 и допускаются к применению на мясоперерабатывающих предприятиях.

Фасовка – в пакетах по 1 кг или мешок 25 кг.

ЖИВОТНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ



Важную роль в производстве колбасной продукции занимают животные белки. Их концентрация в готовом продукте определяет белковую и энергетическую ценность выпускаемых колбас и мясных деликатесов.

В настоящих условиях при производстве относительно недорогих колбасных изделий технологиям мясоперерабатывающих предприятий приходится находить методы замены основного мясного сырья. Разрабатываются альтернативные рецептуры, позволяющие снизить себестоимость готовой продукции за счёт добавления значительного количества влаги. Для её удержания и стабилизации применяются различные пищевые добавки растительного и животного происхождения, которые способны эффективно создавать водно-жировые и белково-жировые эмульсии, получать плотные водные гели.

№ п/п	Артикул	Наименование	Дозировка	Назначение
1	8001	Молочный белок Латте	1- 2 %	Молочный белок не менее 1,5%
2	8007	Животный белок Бифпро	2-5 % на 100 кг сырья. Гидратация 1:8-10	Говяжий коллагеновый белок. Не менее 92%
3	8009	Животный белок Ю-98	1- 3 % от общей массы сырья	Свиной животный белок 98%
4	80101	Животный белок Ю-95*	1- 3% от общей массы сырья	Функциональная смесь на основе свиного белка 92%
5	8037	Животный белок 99	1- 3% от общей массы сырья	Чистый свиной белок 96-98%
6	8043	Животный белок Биф-Т	1- 3% от общей массы сырья	Тримминговый (обрезь) говяжий белок 84-89%

Продукция соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Срок годности 12 месяцев при правильных условиях хранения.

Фасовка – в пакетах по 1 или мешок 20 кг.



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

№ п/п	Артикул	Наименование	Дозировка	Назначение
1	8002	Эмуль Р Белковая смесь	1-5% в сухом виде	Стабилизатор, загуститель, влагосвязывающая способность 1:4
2	8005	Структура	1-2% к массе фарша или 10 г/1кг	Улучшение структуры колбасных изделий
3	8006	Югель-80	1-2%. Водосвязывание 1:70-80	Каррагинан, загуститель 1:70
4	8011	Эмульгатор	1% к массе или 15-20 г/1кг массы	Для связывания жира в колбасных изделиях
5	8012	Юфос	300-500 г/1кг массы	Смесь для куттерования, РН 9,5
	8013	Юфос 98	300-500 г/1кг массы	Смесь для куттерования, РН 8,8
6	8014	Каргель	1-2% Водосвязывание 1:50	Комплексная смесь каррагинанов
7	8015	Стандарт Куттер	5-9 г/1кг	Для усиления выхода варенных колбас на основе каррагинанов, эмульгаторов и фосфатов
8	8016	Эмульсион	1-1,5 г/1кг или 1кг /40 л воды: 40кг шпик, жир сырец/маргарин	Для эмульсии (жировой, мясной, молочной)
9	8017	Омфос	6 г/1кг массы	Смесь фосфатов и ингредиентов с паприкой, РН 7,1
10	8022	Краситель	0,015-0,05 г/1кг	Краситель Е124 кошенилевый (ярко красный)
11	8024	Фреш	0,2-0,4 г/1кг или 0,5-1 кг/ 100 литров рассола	Консервант на основе смеси растительного сырья
12	8025	Маскиратор	1,5-3 г/1кг фарша	Скрывает в продукте лишние вкусы и усиливает аромат специй
13	8028	Смесь консервантов	2-4 г/1кг	Сохраняет цвет и свежесть продуктов
14	8029	Освежитель	2-5 г/1кг сырья 6-10 г/1л рассола	Регулятор кислотности. Освежитель для мяса
15	8052	Полифос	3 г/1кг	Смесь фосфатов, РН 9,5

Технологические инструкции по применению смесей

Структура Арт 8005

Смесь для улучшения структуры п/к и в/к колбасных изделий. Смесь специально разработана для добавления в рецептуры п/к и в/к колбас, с целью уплотнения структуры,

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



исключения бульонно -жировых отеков при использовании экстра зажиренного сырья или с большими заменами и ускоренного созревания. Не для гранул.

Югель-80 Арт 8006

Смесь каррагинан предназначена для уплотнения структуры, исключения жирового отека, улучшения рисунка и увеличения сроков хранения п/к и в/к колбас.

Эмульгатор Арт 8011

Загуститель. Эмульгатор для колбасных изделий. Универсальная формула, подходящая как для колбас высших сортов, так и для колбас с заменами или с большим содержанием мяса МДМ и зажиренного сырья. Подстраховывает рецептуры всвязи с использованием мяса различного качества, при невозможности поддерживать необходимую температуру в цехе, при использовании легкоплавкого жироодержащего сырья.

Рекомендуемая дозировка: 1% к массе фарша.

Юфос Арт 8012

Фосфатная смесь предназначенная для удержания влаги в продукте. pH раствора с массовой долей препарата 1% — 9,5. Юфос добавляют в начале куттерования в куттер или фаршемешалку при приготовлении фарша. Добавлять в из расчёта 3 гр/кг , на нежирное сырьё. Для рассола 1-1,8кг на 100 л воды.

Применение смеси позволяет добиться:

- увеличивают выход готовой продукции;
- сокращают потери при термической обработке;
- сокращают продолжительность посола;
- улучшают текстуру, консистенцию и цвет;

Рекомендуемая дозировка: 0,2-0,5 % к массе мясного фарша.

Каргель Арт 8014

Смесь специально разработана для рецептур с большими заменами, мясом МДМ, для рецептур с зажиренным сырьем, с целью снижения себестоимости колбасных изделий, а также для возможности применения в рецептурах легкоплавкого жира и исключения бульонно- жировых отеков, увеличения содержания белкового компонента.

Применяют: 1. В качестве геля 1:40-50, 2. В сухом виде непосредственно в куттер.

Эмульсион Арт 8016

Смесь для производства жировой эмульсии. Смесь для рецептур с большими заменами, мясом МДМ, для рецептур с зажиренным сырьем, с целью снижения себестоимости колбасных изделий, а также для возможности применения в рецептурах легкоплавкого жира и исключения бульонно -жировых отеков.

Приготовление жировой эмульсии 1:40:40

- в куттер или мешалку заливают 40 л воды и медленно всыпают 1 кг Эмульсиона, тщательно размешивая;



ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- добавляют 40 кг жира (свиного или говяжьего), тщательно размешивают до 20 °C;
- оставляют на ночь в холодной камере;

Этой эмульсией можно заменять до 10% свинины или добавлять для улучшения вкусоароматических и функциональных свойств сырья.

Применение в сухом виде

- можно добавлять непосредственно в куттер при приготовлении фарша. Добавлять в начале процесса куттерования до момента добавления соли.

Освежитель Арт 8029

- Для всех видов мяса и фаршей (говядина, свинина, птица и т.д.).
- Для освежения вкуса - стабилизирует качества продукции.
- Уничтожает запах гнилостного запаха мяса и следов гниения.
- Не требует специальной подготовки или изменения технологического процесса.
- Не придает постороннего привкуса готовому продукту.
- Применяется также в качестве антиокислителя – на основе экстрактов пряностей, то-коферолов. **Рекомендуемая дозировка:** 2-5 г/кг.

Краситель Арт 8022

Применяется при производстве всех видов мясных изделий. Краситель на основе Е124 Понсо 4R. Внешний вид: красный сыпучий порошок.

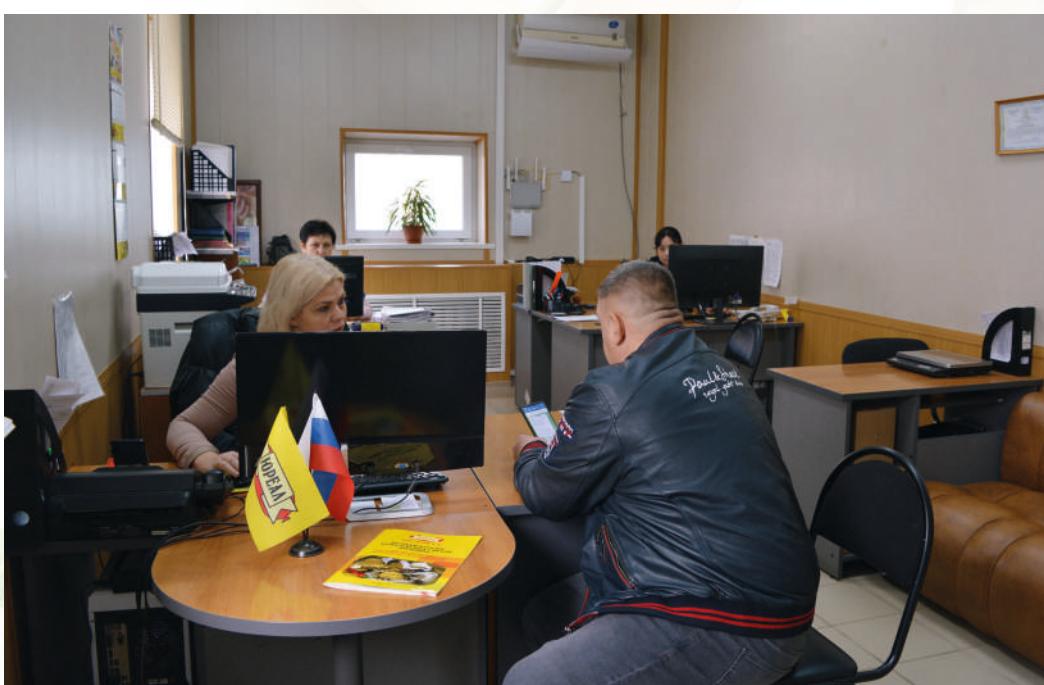
Область применения и рекомендуемая дозировка:

Вареные колбасы, сардельки, сосиски: 20-25 гр/ 140 кг сырья

Варено-копченые, полукопченые колбасы: 15 гр/ 100 кг сырья.

Добавки пищевые фасованные марки «Юримикс» имеют Декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA06.B.16317/24 до 16.06.2029 согласно ТУ 10.89.19-021-12142739-2022 и допускаются к применению на мясоперерабатывающих предприятиях.

Фасовка – в пакетах по 3 кг или мешок 20 кг.



ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕНЫХ КОЛБАС



№ п/п	Артикул	Наименование	Состав	Дозировка	Назначение
1	9001	Чоризо	Паприка, экстракты пряностей (чили, перец чёрный, белый)	12-14 г/кг массы	Для сырокопчёных колбасных изделий
2	9002	Суджук с ГДЛ	Лактоза, пряности, пиофосфат Е450, антиокислитель Е301, экстракты (перец черный, перец белый)	12-14 г/кг массы	Для колбас типа «Суджук»
3	9003	Салями Пепперони	Пряности и экстракты (перец чили, кориандр, тмин, паприка, душистый перец, анис, мускатный орех, красный перец), сахара, глутамат Е621, соль, антиокислитель Е316	12-14 г/кг массы	Для полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных колбасных изделий
4	9004	Созреватель	Регулятор кислотности Е575, антиокислители Е301, Е300, декстроза	0,7-1,0 г/кг массы	Для сокращения и улучшения процесса созревания, цветообразования
5	9005	Московская салями	Перец белый, кардамон, чили, виноградный сахар, аскорбат натрия Е301, экстракты (перец чёрный, мускатный орех)	12-14 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий
6	9006	Салями Норманди	Чили, ямайский перец, белый перец, кориандр, горчица белая, виноградный сахар, глутамат Е621, антиокислитель Е301, экстракты (сельдерей, перец чёрный)	12-14 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий
7	9007	Браун швейцанская	Паприка, кориандр, декстроза, глутамат Е621, антиокислитель Е301, регулятор кислотности Е575, Е262	12-14 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий
8	9008	Салями Медитерран	Перец чёрный, чеснок, сельдерей, декстроза, усилитель вкуса Е621, экстракты (куркума, чеснок)	12 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий
9	9010	Шварцвальд	Перец чёрный, кориандр в зернах, горчица в зернах, перец белый, ягода можжевельника, сахар, консервант Е252	8-12 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий
10	9011	Милано	Декстроза, сухое молоко, перец чёрный, кориандр, регулятор кислотности Е575, глутамат Е621, пиофосфат Е450, антиокислитель Е301, экстракты (перец чёрный, перец белый)	16 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий
11	9012	Балык Карпаччо	Усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, соль, экстракт чёрного перца, аромат копчения	10-12 г/кг массы	Для производства деликатесов из курицы и свинины
12	9013	Луковая	Сахара, пряности, усилитель вкуса и аромата Е621, соль, антиокислитель Е300, экстракты пряностей	14-16 г/кг массы	Для производства с/к и п/к
13	9014	Пармская	Усилитель вкуса и аромата Е621, натуральный ароматизатор «мясо», сливок, экстракты (перец чёрный, паприка, мускатный орех), экстракт дрожжей, декстроза, соль, антиокислитель	10-12 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий



ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕНЫХ КОЛБАС

№ п/п	Артикул	Наименование	Состав	Дозировка	Назначение
14	9018	Салями Пикантная	Паприка, перец душистый, кориандр, перец черный, красный, тмин, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, соль, экстракты: перец черный, любисток, чеснок	11 г/кг массы	Острая вкусо ароматическая смесь для производства с/к и колбасок гриль
15	9024	Тоссе	Сахара, пряности, усилитель вкуса и аромата Е621, растительная клетчатка, соль, антиокислитель Е300, стабилизатор Е450, экстракты пряностей	10-13 г/кг массы	Для производства с/к и п/к
16	9025	Коларт	Соль, краситель Понсо Е124	0,02-0,07 г/кг массы	Интенсивная, красная на основе Е124. Для п/к и с/к
17	9027	Хауссалями	Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, стабилизатор Е450, антиокислитель Е300, экстракты специй (перец, мускатный цвет), ароматизатор дыма, агент антислеживающий диоксид кремния Е551	8-10 г/кг массы	Для производства сырокопчёных колбасных изделий

Технологические рекомендации по производству колбас сырокопченых и сыровяленых

При производстве сырокопченых колбас применяют функциональные добавки серии «Юримикс», содержащие вкусо-ароматические компоненты, усилители вкуса и аромата, консерванты.

Использование функциональных комплексных добавок серии «Юримикс» позволяет обеспечить:

- Создание характерных вкуса и аромата сырокопченых и сыровяленых колбас
- Формирование оригинального вкусоароматического профиля
- Усиление и стабилизация цвета сырокопченых и сыровяленых колбас
- Улучшение органолептических показателей готовых колбас
- Ускорение процесса созревания колбас

Допустимые замены основного мясного сырья и материалов:

- гидратированные соевые белки взамен говядины, свинины или конины в количестве 4%.
- введение в состав фарша сырокопченой колбасы комплексных пищевых добавок Юримикс

Фасовка – в пакетах по 1 или мешок 25 кг.

ХАЛЯЛЬ



С 2022 года компания ООО «ПФ ЮРЕАЛ» открыла новое направление – комплексные смеси и ингредиенты для мясных изделий Халяль. Это стало очередным этапом развития нашего предприятия. Добавки для халяль сертифицированы Северо-Кавказским Центром сертификации Халяль Совета муфтиев России, что подтверждает соответствие высоким стандартам качества и требованиям Халяль. Это направление было создано в ответ на растущий спрос на продукты, соответствующие стандартам Халяль, как в России, так и за ее пределами.

Производство Халяль-продукции смесей специй «Юримикс» оснащено современным оборудованием по размолу специй, фасовке, нанесению экстрактов и смещиванию ингредиентов. Строго соблюдаются все требования и нормы, установленные для Халяль-продукции, начиная от выбора сырья и заканчивая упаковкой готовой продукции. Это позволяет нам гарантировать высокое качество и безопасность наших продуктов.

Преимущества Халяль-продукции ЮРЕАЛ

- Высокие стандарты качества.
- Широкий ассортимент.

Включает различные виды пряностей, специй, ингредиентов и оболочек, соответствующих стандартам Халяль.

- Основа смесей – натуральные пряности и специи.
- Гарантия безопасности.
- Строгий контроль на всех этапах производства, от выбора сырья до упаковки готовой продукции.

№ п/п	Артикул	Наименование	Состав	Дозировка, г/кг
ДЛЯ ВАРЕНЫХ КОЛБАС				
1	10051	Любительская	Стабилизаторы Е450, Е451, декстроза, экстракт перца черного, Е621, аромат «говядина», экстракт кардамона, Е301	10-12
2	10091	Молочная	Стабилизаторы Е450, Е451, декстроза, Е621, кардамон, перец черный, экстракт перца черного, перец белый, экстракт кардамона, аромат «говядина», Е301, аромат «сливки»	11
3	10092	Молочная	Декстроза, стабилизатор Е450, Е621, перец черный, мускатный орех, экстракт душистого перца, Е300	5,5
4	10111	Сосиски копченые	Стабилизатор Е450, Е412, кориандр, кардамон, декстроза, Е301, Е621, экстракт кардамона, аромат «копчение»	12-14
5	10121	Казачья	Стабилизатор Е450, декстроза, Е621, Е 451, экстракт перца черного, чеснок, соль, перец белый, экстракт сельдерея, Е300	10
6	10221	Сардельки (без глутамата)	Стабилизаторы Е450, Е451, кориандр, чеснок, декстроза, перец черный, белый, душистый, экстракты перца, чеснока, Е316	10-12
7	10331	Сосиски южные	Стабилизаторы Е450, Е451, ароматы «говядина», «копчение», кориандр, декстроза, экстракти кардамона, чеснока, перца черного, чили, Е407	12-13
8	10361	Арсимикс экстра комби	Стабилизаторы Е450, Е451, декстроза, чеснок, перец черный, красный, кориандр, экстракти перца черного, душистого, соль, Е300	10-12
9	10531	Чайная комби	Стабилизаторы Е450, Е451, аромат «говядина жареная», Е621, экстракт перца черного, кориандр, аромат горчицы, декстроза, экстракт кардамона, чеснок	8-10



ХАЛЯЛЬ

№ п/п	Артикул	Наименование	Состав	Дозировка, г/кг
ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС				
10	20001	Армавирская	Стабилизаторы Е450, Е451, Е621, декстроза, перец черный, кориандр, чеснок, перец душистый, Е316	10-12
11	3011	Кавказская	Стабилизатор Е450, кориандр, кардамон, перец черный, корица, декстроза, Е330, экстракты перца черного, кориандра, аромат «говядина»	8-10
12	20511	Кабаноси	Стабилизаторы Е450, Е451, паприка красная, Е621, чеснок, кориандр, перец черный, душистый, декстроза, Е316, экстракты перца чили, паприки	10-12
13	20531	Чесночная	Декстроза, кориандр, имбирь, чеснок, тмин, экстракты чеснока, перца черного, перец черный дробленый	8-10
14	20541	Карпатская	Стабилизаторы Е450, Е451, аромат говядина жареная, Е621, мальтодекстрин, перец красный, черный, чеснок, экстракт паприки	10-12
15	20571	Кайенская	Триполифосфат Е451, Е621, мальтодекстрин, аромат говядина жареная, чеснок, кориандр, перец черный, красный, экстракт паприки, перец чили	8-10
16	20581	Фермерская	Аромат говядина жареная, горчица, Е621, чеснок, перец черный, кориандр, лук, мальтодекстрин, перец чили, экстракт майорана	6-8
ПОЛУФАБРИКАТЫ				
17	30041	Фрикадельки	Стабилизаторы Е450, Е451, аромат говядина, Е621, декстроза, Е316, перец душистый, экстракт перца черного, укроп, Е407, Е415	10-12
18	30021	Для пельменей	Крахмал, Е621, аромат говядина жареная, декстроза, чеснок, перец черный, кориандр, экстракт перца красного	10-11
19	30060	Для пельменей Элитная	Стабилизаторы Е451, Е450, Е621, Е407, декстроза, экстракт перца черного, перец душистый, кориандр	10-11
20	30061	Топ мит гель у	Стабилизаторы Е450, Е451, молоко сухое, Е407, белок говяжий, Е621, аромат говядина, декстроза, чеснок	40 г/л
21	80151	Стандарт кутер	Е407, мальтодекстрин, триполифосфат Е451, стабилизатор Е450, Е412	50 г/л
22	30191	Колбаски гриль спец	Паприка, экстракт чеснока, декстроза, перец черный, Е621, кориандр, перец белый, имбирь	8-10
23	30351	Чивапчики комби	Стабилизаторы Е451, Е450, Е621, кориандр, аромат говядина, Е407, декстроза, перец красный, экстракт перца черного, Е412	10-13
24	30531	Стандарт колор плюс	Красный рисовый, декстроза, понсо Е124	0,5
25	30541	Топ мит гель	Стабилизаторы Е451, Е450, Е407, Е621, аромат говядина, молоко сухое, декстроза, чеснок	40
26	30581	Котлеты Гурман	Аромат говядина, декстроза, Е621, стабилизаторы Е451, Е450, чеснок, перец черный, душистый, экстракты чеснока, перца черного	10-13

ХАЛЯЛЬ



№ п/п	Артикул	Наименование	Состав	Дозировка, г/кг
27	30591	Ассорти куричное	Кориандр, декстроза, аромат курица, Е621, перец красный, куркума, пажитник, перец белый, гвоздика, тимьян	8-10
28	40051	Карри нежная	Куркума, имбирь, кориандр, пажитник, перец черный, красный, корица	4-5
МАРИНАДЫ				
29	40371	Кавказский	Томаты, соль, аромат говядина, Е621, перец красный, кориандр, паприка, майоран, петрушка, лук, пажитник, укроп, чеснок	33
30	40411	Мексиканский	Паприка, аромат говядина, Е621, перец красный, чеснок, Е412, Е415, розмарин, экстракт паприки, тмин, соль, лимонная кислота	25
31	40451	Белый	Пряности, Е412, Е415, декстроза, соль, Е300, экстракты перца черного, чеснока	15
32	40461	Барбекю	Томаты, Е621, паприка, перец черный, аромат говядина, перец красный, экстракт перца черного, аромат копчение, соль, базилик	33
33	4075	Сакартвело	Е621, томаты, паприка, кориандр, перец чили, экстракт паприки, перца черного, декстроза, тмин, экстракт чеснока, кардамона	25
34	30111	Венгерская смесь	Паприка, перец душистый, петрушка, соль, декстроза, экстракты перцев Чили, белого	8-10
35	40071	Хмели -Сунели	Базилик, кориандр, майоран, зелень укропа, перец красный, пажитник, куркума	По вкусу
АРОМАТЫ И ДЕКОРЫ				
36	50001	Аромат «говядина»	Декстроза, аромат «говядина», соль	5
37	50021	Аромат «говядина жареная»	Ароматические вещества, ароматические компоненты, декстроза, соль	2-3
38	50041	Аромат ветчины	Мальтодекстрин, лактоза, соль, аромат мяса	3-5
39	50121	Аромат курицы	Декстроза, аромат «курица», соль	5
40	60091	Декор Аякс	Паприка красная 3×3, паприка зеленая 3×3, чеснок гранулы 8×16	По вкусу
41	60191	Декор Лето	Паприка красная 3×3, чеснок гранулы, тмин зерно, горчичное семя, паприка зеленая 3×3	По вкусу
РАССОЛЫ				
42	70020	Кибо спрей	Стабилизаторы Е451, Е450, декстроза, Е407, Е621, модифицированный крахмал, экстракты перца черного, чеснока, Е301	20-25 г/л
43	70021	Для колбасок гриль	Стабилизаторы Е451, Е450, Е407, декстроза, Е621, Е316, Е300	40 г/л
44	70051	Для мяса птицы №2	Стабилизаторы Е452, Е450, декстроза, экстракты чеснока, перца черного, Е621, Е316	50 г/л
45	70061	Царт	Цитрат натрия, ацетат натрия, соль, Е300, декстроза, Е316	50 г/л



ХАЛЯЛЬ

№ п/п	Артикул	Наименование	Состав	Дозировка, г/кг
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
46	80061	Югель 80	Каррагинан Е407, Е415, Е412, Е508, декстроза	0,5-1,5%
47	80111	Эмульгатор	Моноглицериды высокой степени очистки (Тпл.=69/45С). Е471	0,1-0,4%
48	80121	Юфос	Триполифосфат Е451, пиофосфат Е450	3
49	80141	Каргель	Каррагинан Е407, Е508, декстроза	0,5-1,5%
50	80161	Эмульсион	Загуститель Е407, декстроза, соевая клетчатка, крахмал	эмulsionия 1:40:40
51	80481	Структура лайт	E1200	0,5-2% к массе
52	80251	Маскиратор	Пряности, лук, декстроза. Е30, Е330, экстракты чеснока, зеленого чая	2-3 г/кг
53	80111	Димодан	Моноглицериды высокой степени очистки (Тпл.=69/45С). Е471	0,1-0,4%
54	8029	Освежитель	E-262i - ацетат, E262 ii - диацетат натрия, E331 - цитрат натрия, Е300, экстракт лимона	0,3кг/100кг 0,3-0,5 кг/100л
55	80501	Супер гель 125	Каррагинан из красных водорослей Е407, полурафинированный каррагинан Е407а, конжаковая камедь Е425, Е508, мальтодекстрин	0,5-1,5% к массе, 1:50-80
56	8063	Супер гель 545	Альгинат натрия Е401, эмульгатор Е470, Стабилизаторы Е450, Е452, Сульфат кальция Е516, декстроза	0,5-2,0% к массе, 1:10:10
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ				
57	90052	Московская салами	Перец белый, кардамон, декстроза, антиокислитель Е301, экстракты пряностей (перец чёрный, кардамон)	10-12г/кг
58	9019	Салами Зимняя	Декстроза, пряности (перец черный, кориандр, кардамон), антиокислитель Е301, экстракты пряностей (перец черный, кориандр)	10-12г/кг
59	90062	Норманди	Чили, ямайский перец, белый перец, кориандр, горчица белая, виноградный сахар, Е621, экстракты: сельдерей, перец чёрный	12-13г/кг
60	90083	Салами Медитерран	Перец черный, чеснок, сельдерей, сахара, Е621, экстракты пряностей (куркума, чеснок)	12г/кг
61	9080	Салами Пикантная	Паприка, перец душистый, кориандр, перец черный, красный, тмин, декстроза, Е621, соль, экстракты перца черного, любистока, чеснока	11 г/кг
62	900012	Чоризо	Стабилизатор Е451, Перец красный, паприка сладкая, перец чёрный, белый, душистый, кориандр, тмин, кардамон, экстракт перца черного, декстроза, Е316	10-12 г/кг



Технологические рекомендации по применению

Комплексные пищевые добавки марки «Юримикс» представляют собой многофункциональные смеси, состоящие из пищевых фосфатов, аскорбатов, глутамата натрия, сахара, смеси каррагинанов.

Применение многофункциональных пищевых добавок марки «Юримикс» позволяет:

- высокую способность связывать воду;
- усиливать и стабилизировать вкус и цвет;
- снижать потери при термообработке;
- отличную нарезаемость готового продукта;
- обеспечить высокий выход готовых изделий.

Смесь увеличивает влагосвязывающую способность мяса, улучшает текстуру, придает сочность и нежность продуктам, стимулирует окрашивание и обеспечивает выход продукции до 130%-180%.

ПРИМЕНЕНИЕ

Комплексные пищевые добавки марки «Юримикс» для продуктов ХАЛЯЛЬ имеют Свидетельство Халяль №108 СКЦС от 5 августа 2024 года. Допускаются к применению на мясоперерабатывающих предприятиях.

Фасовка – в пакетах по 1 или мешок 25 кг.





ЭКСТРАКТЫ

В компании создан цех производства экстрактов. Производство заключается в изготовлении сыпучих порошковых экстрактов из жидкого олеорезинов.

Олеорезины – это концентрированная жидкость из пряностей, которая полностью соответствует вкусу, цвету и вкусу тех же характеристик, что и пряность. Они представляют собой смеси смол и эфирных масел в концентрированной жидкой форме, которые получают методом экстракции растворителем. Олеорезины широко используются в качестве ароматизаторов в пищевой промышленности. Изготовитель олеорезинов компания из Индии «BOS Natural flavors Private Limited». B-Botanical, O – Organic, S – Spice (Растительные, Органические Специи).

Известная в мире – производителей олеорезинов, эфирных, приправ – компания В О С предлагает лучшие операционные решения для мира пищевых ингредиентов, разработанные в результате десятилетий активного партнерства с международным рынком.

В О С – современное перерабатывающее предприятие, имеющее международные сертификаты и технологическое мастерство, полученное в результате непрерывной напряженной работы с бескомпромиссным отношением, способно удовлетворить любые строгие требования.

Имея такого партнера, производителя-поставщика, компания Юреал гарантирует своим клиентам хорошее стабильное качество экстрактов, по приемлемой цене.

Экстракты представляют собой смеси различных продуктов эфирных масел и олеорезинов в подходящих пропорциях для конкретного использования. Они обладают вкусом, ароматом, цветом и питательными свойствами. Они обладают такими преимуществами, как постоянство стандартов качества, длительный срок хранения, простота приготовления, удобство в обращении и т. д.

Эквивалентность олеорезинов цельных специй зависит от спецификации олеорезинов. Все продукты не содержат генетически модифицированных организмов (ГМО) и ингредиентов, полученных из ГМО.

Продукты, производимые компанией ЮРЕАЛ на 100% состоят из натуральных веществ.

Компания ЮРЕАЛ разработала ряд уникальных приправ, которые получили большое признание на рынке. Мы можем предложить инновационные смеси экстрактов, подходящие для разных областей применения. Для производства экстрактов имеется необходимое оборудование, технологии, квалификации. Экстракты получаются путем смешивания жидкого олеорезина с носителем экстракта – порошком декстрозы, соли и других компонентов, придающих требуемые экстракту свойства.

ЭКСТРАКТЫ



1	Экстракт перца душистого
2	Экстракт мускатного ореха
3	Экстракт черного перца
4	Экстракт кориандра
5	Экстракт сельдерея
6	Экстракт чеснока
7	Экстракт перца чили
8	Экстракт розмарина
9	Экстракт кардамона
10	Экстракт имбиря
11	Экстракт паприки
12	Экстракт перца душистого
13	Экстракт розмарина
14	Экстракт зеленого чая
15	Экстракт лимона
16	Экстракт горчицы

Применение экстрактов зависит от технологии производства продукта. Ориентировочные расчеты 0,01 г – 0,1 г на кг сырья.

Все экстракты в сухом виде расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.





ПРЯНОСТИ И СМЕСИ СПЕЦИЙ

Основным товаром нашего предприятия является продажа пряностей и специй. С них начиналась фирма, и в этом направлении идёт и развитие. Практически весь их ассортимент, применяемых на нашем рынке, можно найти в нашей компании.

А, как известно, приготовление большинства готовых продуктов не обходится без приготовления пряностей. Они создают и придают блюду тот необходимый вкус, аромат, разнообразие, за которые мы так любим хорошую кухню.

Бадьян целый	Гвоздика
Базилик сушеный	Имбирь
Горчица	Кунжутное семя
Паприка зеленая хлопья 3×3, 6×6	Куркума
Паприка красная хлопья 3×3, 6×6	Лавровый лист
Паприка сладкая	Перец белый
Кардамон	Перец душистый
Кориандр	Перец красный
Корица	Перец черный дроблённый
Кумин зира	Перец черный
Мускатный орех	Перец розовый
Можжевельник	Перец зелёный
Майоран	Тмин
Орегано	Шамбала молотая (пажитник, фенугrek, чаман)
Розмарин	Уцхо сунели
Тимьян	Хрен
Фенхель	Эстрагон

В компании «Юреал» для работы имеется специальное размольное (размол возможен в разные фракции и с разным помолом), смещающее и фасующее оборудование.

Это позволяет иметь в ассортименте как целые пряности разных видов, так и дроблённые и молотые.

Основным товаром среди специй является перец черный горошком. С продаж этой пряности фирма начала свою деятельность. И сейчас чёрный перец – лидер продаж. Поставки ведутся, как правило, напрямую от UNITED SPICE COMPANY LIMITED (Вьетнам).

Большим спросом в пищевой промышленности пользуются и сухие овощи. В России пока выращивание и переработка ёще в развитии, поэтому закупки приходится делать из-за рубежа.

Из Китая – LAIWU MANHING VEGETABLES FRUITS CORPORATION, JINXIANG JINXIYUAN FOOD CO. LTD , SHANGHAI SPICE FOOD CO. LTD, из Египта EGYEUROPE HERBS.



Чеснок порошок

Чеснок сушеный хлопья

Чеснок гранулированный 8/16, 16/26, 26/40, 40/60

Зелень петрушки

Зелень укропа

Лук суш дробленый 1x3

Лук сушеный жареный (хлопья)

Лук сушеный кусочки

Морковь сушеная кусочки 3x3

Пряности и специи марки «Юримикс» имеют Декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA09.B.84867/24 до 24.10.2029 согласно ТУ 10.84.23-017-12142739-2022 «Пряности, специи, приправы, пряные травы и их смеси «Юримикс» и допускаются к применению на мясоперерабатывающих предприятиях.

Продукция соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Срок годности 12 месяцев при правильных условиях хранения.

Фасовка - в пакетах по 1 или 5 кг или мешок 20 кг.



НАТУРАЛЬНЫЕ КИШЕЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Одним из основных видов продаваемых товаров являются оболочки. Натуральные кишечные оболочки – одни из самых популярных в мясопереработке. Ассортимент колбасных изделий подразумевает и различные виды оболочек.

Натуральная оболочка	Фасовка
<u>Свиная черева (Россия)</u>	
Свиная черева d 28/30	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 32/34	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 34/36	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 36/38	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 38/40	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 40/42	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 42/45	2-3 пуч. 91,5м
Свиная черева d 45+	2-3 пуч. 91,5м
Свиные пузыри 25-30 мм мокросолёные	50 шт
Свиные пузыри 25-30 мм сухие	10 шт
<u>Говяжья черева (Бразилия)</u>	
Говяжья черева 36/38 А и АВ	1 пуч. 50 м и 30 м
Говяжья черева 38/40 А и АВ	1 пуч. 50 м и 30 м
Говяжья черева 40/43 А и АВ	1 пуч. 50 м и 30 м
Говяжья черева 43/46 А и АВ	1 пуч. 50 м и 30 м
Говяжья черева 46+ А и АВ	1 пуч. 50 м и 30 м
<u>Круга говяжьи (Бразилия)</u>	
Круга говяжьи 45/50	1 пуч. 18 м
Круга говяжьи 50/55	1 пуч. 18 м
<u>Баранья черева (Россия)</u>	
Баранья синюга d 65+ d 80	1 пуч. 10 шт
Баранья черева 18/20	1 пуч. 91,5м
Баранья черева 20/22	1 пуч. 91,5м
Баранья черева 22/24	1 пуч. 91,5м
Баранья черева 24/26	1 пуч. 91,5м
<u>Синюга говяжья (Бразилия)</u>	
Синюга говяжья 95/115	1 пуч. 10 шт
Синюга говяжья 115+	1 пуч. 10 шт

Условия размещения, хранения, реализации натуральной кишечной оболочки соответствуют критериям компартмента III. Документ – справка выдан Управлением Федеральной службы по ветеринарному надзору по Ростовской области 29.03.2024 года. Согласно этих критерий «ПФ Юреал» разрешается вести продажи всем мясоперерабатывающим предприятиям безопасно и качественно в любой фасовке от 1 метра, пучка и бочками.

СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ



Пищевые добавки

Декстроза
Желатин пищевой
Казеинат натрия
Картофельные хлопья
Крахмал картофельный
Мальтодекстрин
Сухари панировочные (бесцветные и цветные)
Сухое молоко обезжиренное (СОМ)
Яичный порошок
Триполифосфат и полифосфаты SHIFANG ZHIXIN CHEMICAL CO.,LTD

Соевые белки

Изолят соевого белка SHANDONG SINOGLORY HEALTH FOOD CO., LTD.
Мука соевая
Мука соевая текстурированная
Клетчатка пищевая пшеничная
Соевый текстурат

Консерванты

Бензоат натрия
Гуаровая камедь
Конжаковая камедь
Ксантановая камедь
Сорбат калия

Красители пищевые, стабилизаторы цвета, усилители

Краситель Аннато
Аскорбиновая кислота
Глутамат натрия
Карамель сухая
Коптильный препарат
Красный рисовый краситель
Понсо краситель
Соль нитритная
Эриторбат натрия

Полиамидная оболочка ЕСП (Белоруссия) Белковая оболочка Фабиос, Польша



СОПУТСТВУЮЩИЕ ТОВАРЫ

Сопутствующие товары

Мусаты круглый, жесткий

Ножи обвалочные 13см, 16 см, 18 см, 21 см, 26 см

Пакеты вакуумные в ассортименте

Пленка целлюлозная 480мм / 200м

Сетка 100 мм/36, 125/36, 180/36

Фартуки

Шпагат Х/Б белый и цветной

Щепа буковая

2024

ЮРЕАЛ

30 лет





Открытие интернет-магазина в июле 2023 года стало для компании очередным этапом развития, направленным на повышение комфорта покупателей и расширение территории охвата.

Интернет-магазин ЮРЕАЛ – место, где каждый покупатель найдет широкий ассортимент качественных приправ, смесей специй, ингредиентов и оболочек для мясных и колбасных изделий, полуфабрикатов и прочих пищевых продуктов. Мы предлагаем продукцию по доступным ценам с доставкой по всей территории Российской Федерации. Наш ассортимент постоянно обновляется и расширяется, чтобы удовлетворить потребности самых взыскательных клиентов. Мы тщательно отбираем каждый продукт, чтобы гарантировать его качество и соответствие высоким стандартам.

Почему выбирают интернет-магазин ЮРЕАЛ?

- Широкий ассортимент. В нашем интернет-магазине вы найдете все необходимое для приготовления вкусных и качественных продуктов – от приправ и специй до ингредиентов и оболочек для мясных изделий. Мы предлагаем как традиционные, так и экзотические специи, которые помогут вам создать уникальные продукты и удивить своих клиентов, а также близких и гостей.

– Качество и доступность. Мы предлагаем только высококачественные продукты по доступным ценам, чтобы каждый мог создать настоящий кулинарный шедевр. Наши продукты проходят строгий контроль качества, что позволяет нам гарантировать их безопасность и соответствие всем необходимым стандартам.

– Удобная доставка. Мы сотрудничаем с транспортными компаниями, чтобы обеспечить быструю и надежную доставку по всей территории РФ. Независимо от вашего местоположения, вы можете быть уверены, что ваш заказ будет доставлен вовремя. Мы понимаем, насколько важно для наших клиентов получать свои заказы быстро и без задержек, поэтому делаем все возможное, чтобы обеспечить высокий уровень сервиса.

– Разнообразие способов оплаты. Для вашего удобства мы предлагаем различные способы оплаты – по счету, через Систему быстрых платежей (СБП) или банковской картой. Выбирайте тот, который подходит именно вам. Мы стремимся сделать процесс покупки максимально простым и удобным для каждого клиента.

Для кого наш магазин?

Наши покупатели – это как юридические лица, так и физические. Мы рады сотрудничать с предприятиями пищевой промышленности, ресторанами, кафе, а также с частными лицами, которые ценят качество и вкус в каждом блюде. Независимо от того, являетесь ли вы профессиональным поваром или просто любителем готовить дома, в нашем интернет-магазине вы найдете все необходимое для создания кулинарных шедевров.

Присоединяйтесь к нам! Сотрудники нашего контактного центра проконсультируют Вас и помогут выбрать необходимые Вам ингредиенты, специи, пряности и оболочки для производства и домашнего приготовления.

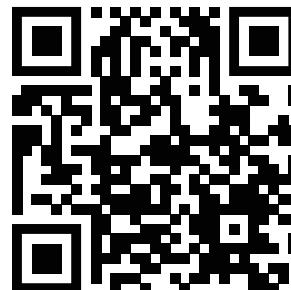
Интернет-магазин ЮРЕАЛ – это ваш надежный партнер в мире специй, приправ и оболочек и прочих пищевых ингредиентов. Мы всегда готовы предложить вам лучшее, что есть на рынке, и обеспечить высокий уровень сервиса. Присоединяйтесь к нам и откройте для себя мир вкусов и ароматов вместе с ЮРЕАЛ! Мы уверены, что наше сотрудничество будет плодотворным и взаимовыгодным, и мы всегда рады новым клиентам и партнерам.



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН «YUREALFOOD.ru»

Как нас найти! Контакты: тел: 8 800 101 42 61
e-mail: zakaz@yureal.ru

Адрес сайта: <https://yurealfood.ru/>
QR-код для перехода на сайт интернет-магазина



QR-код для перехода на наш Телеграмм канал



QR-код для перехода в наше сообщество Вконтакте



ФАСОВКА ТОВАРОВ



Стандартная Фасовка		Стандартная Фасовка	
Пакеты по 1 кг	кг	Пакеты по 3 кг	кг
Ароматизаторы	1	Аскорбиновая кислота	25
Базилик	25	Бензоат	25
Гвоздика молотая	20	Глутамат	25
Гвоздика палочки	50	Горчичное семя	50
Гуаровая камедь	25	Горчичный порошок	20
Зелень петрушки	20	Желатин	25
Зелень укропа	25	Животные белки (все)	20
Имбирь молотый	10	Кориандр зерно	25
Желатин	25	Кориандр молотый	25
Карамель сухая	25	Кунжутное семя	25
Кардамон	15	Лимонная кислота	25
Корица молотая и палочки	20	Сорбат калия	25
Ксантановая камедь	25	Сорбиновая кислота	25
Кумин молотый	15	Хрен молотый и гранулы	20-25
Кумин семя	25	Чеснок гранулы и резаный	20-25
Куркума	25	Чеснок порошок	25
Лавровый лист и порошок	25	Эритробат натрия	25
Лук порошок	20	Изолят соевого белка	20
Лук хлопья, резаный, жареный	10-20	Пакеты по 5 кг	
Майоран	20	Крахмал	25
Мускатный орех молотый	10-15	Мука Соянта	35
Орегано	10-25	Сухое молоко	25
Морковь дробл. 3×3	20-25	Перец красный молотый и дроблен	20-25
Пажитник молотый и семя	15	Перец черный молотый и горох	20-50
Паприка 3×3 и 6×6 красная и зелен.	20-25	Яичный порошок	20
Паприка молотая 40-150	25	Сухарь панировочный	35
Перец душистый молотый и горох	20-50	ЖИДКИЕ в канистрах по 5кг	
Перец красный молотый и дроблен	20-25	Аннато	20
Перец черный молотый и горох	20-50	Карамель жидкая	25
Сумах	25	Ольховый дым	11 л
Тимьян	20	Сопутствующие товары	
Тмин молотый и зерно	15-20-25	Шпагат белый и цветной	2 – 2,7 кг
Уцхо-Сунели	25	Сетка 100 мм/36, 125/36, 180/36	50 м
Экстракты все	25	Пленка целлюлозная 480мм	200 м



КОНТАКТЫ

ООО Производственная Фирма «Юреал»
зарегистрирована 5 февраля 2015 года.

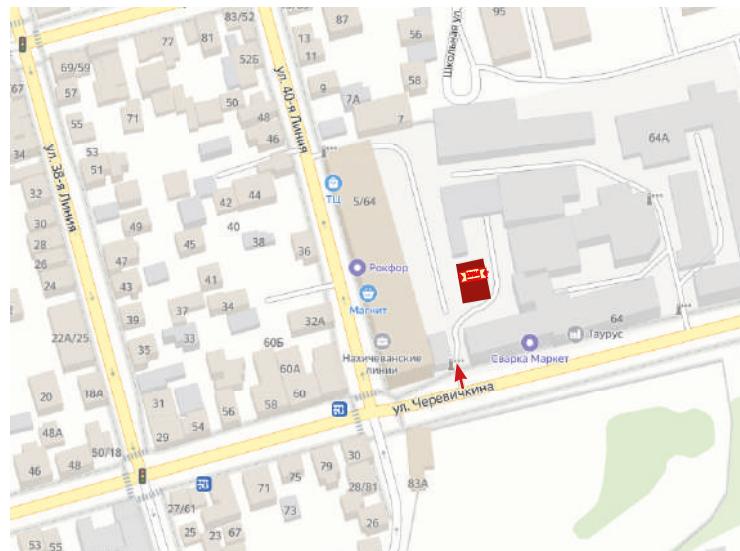
Юридический фактический
и почтовый адрес:
344025, Ростовская область,
г. Ростов-на-Дону, 40-линия, 5/64
Рабочие дни: понедельник - пятница
с 8.30 до 17.00.
Выходные дни: суббота, воскресенье.

Сайт: <https://yureal.ru/>

Интернет-магазин <https://yurealfood.ru/>

Телефоны: Отдел продаж +7(863) 251-53-00

Интернет-магазин 8-800-101-42-61 zakaz@yureal.ru



Генеральный директор Шемякин Юрий Петрович

Отдел продаж +7(863) 251-53-00

Заместитель ген. директора по продажам

Отдел бухгалтерии +7 (863) 251-09-99

Отдел по внешне-экономической деятельности

Отдел по работе с оболочкой

Отдел снабжения +7 (863) 251-54-44

rostov@yureal.ru

as@yureal.ru

buh@yureal.ru

ved@yureal.ru

aag@yureal.ru

snab@yureal.ru

Подразделение ПФ «Юреал» в Москве:

142700 Московская обл., Ленинский район, г. Видное, Южная Промзона, 1Б

Проектируемый проезд №5077 Тел.: (499) 400-03-51

Офис и склад находится в одном месте.

E-mail: roco@yureal.ru, moscow@yureal.ru +79166042750

Директор подразделения в Москве – Шемякин Алексей Юрьевич

Реквизиты:

ИНН 6167128048, КПП 616701001 ОГРН 1156196031045

344025, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, 40 линия, 5/64

р/с 40702810709300000435 ПАО КБ «Центр-Инвест»

к/с 30101810100000000762 БИК 046015762

Код ОКВЭД 46.38- Торговля оптовая прочими пищевыми продуктами,

10.84 - Производство приправ и пряностей