

# Колбаса полукопченая «Императорская»



Колбаса полукопченая «Императорская» медиум-класса с хорошими органолептическими показателями.

Эффективные решения



## ₽ СЕБЕСТОИМОСТЬ

Средняя сырьевая себестоимость

1 кг изделия

**195** руб.

## СРОК ХРАНЕНИЯ



В зависимости от типа оболочки и упаковки от 15 до 45 суток при t 0+6 °С

## ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ



Традиционная технология изготовления полукопченых колбас, не требует дополнительного оборудования



## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

- Продукт медиум-класса с хорошими органолептическими показателями
- Полный мясной вкус, дополненный деликатными специями

## Колбаса полукопченая «Императорская»

Наименование компонентов	Количество на 100 кг сырья, кг
Свинина полужирная	70,00
Грудка куриная	20,00
★ Стабилизатор Гелеон 180 М-Е	2,00
Вода на гидратацию стабилизатора	8,00
<b>Итого основное сырье</b>	<b>100,00</b>
Соль пищевая	0,65
Соль нитритная	1,25
Ферментированный рис	0,05
★ Краситель Eсco Карамельный колер E150d (порошок)	0,03
★ Комплексная пищевая добавка Del'Ar Императорская	1,00
★ Стабилизатор Гелеон 188 М-К	1,00
<b>Итого фарша</b>	<b>103,97</b>
<b>Нормативный технологический выход – 90%</b>	<b>93,00</b>

★ – ингредиенты из ассортимента ГК «Союзснаб»

Менеджер ГК «СОЮЗСНАБ» по Вашему запросу предоставит более подробную информацию: расчет себестоимости, подробное описание технологии производства и функционал каждого ингредиента.

Центральный офис группы компаний «Союзснаб»  
143405, Московская область, г.Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6  
Тел.: многоканальный +7 (495) 937-87-37  
e-mail: mail@ssnab.ru www.ssnab.ru

Отдел продаж Центрального офиса  
Мясное направление: +7 (495) 937-87-44

Филиалы в России и  
странах ближнего зарубежья:  
на сайте [www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru) в разделе «Контакты»