

Уважаемые господа!

Предлагаем к реализации высококачественные смеси подсластителей.

Смеси производятся на сертифицированном оборудовании из качественных ингредиентов под торговой маркой «Сламикс». Вся продукция разрешена к продаже Министерством охраны здоровья Украины.

Предлагаем рассмотреть наше предложение по использованию следующих подсластителей (коэффициент 100, 200, 300, 350-это кратность по отношению к сахару):

<i>№ п/ п</i>	<i>Наименование</i>	<i>Дозировка (кг/100 ДАЛ/1000 кг)</i>	<i>Состав</i>	<i>Цена(грн.)</i>
<i>1</i>	<i>Сламикс 100</i>	<i>1,00</i>	<i>сахарин, цикламат (термостабильный)</i>	<i>200,00</i>
<i>2</i>	<i>Сламикс 200</i>	<i>0,50</i>	<i>сахарин, цикламат (термостабильный)</i>	<i>260,00</i>
<i>3</i>	<i>Сламикс 200ац</i>	<i>0,50</i>	<i>ацесульфам, сахарин, цикламат (термостабильный)</i>	<i>320,00</i>
<i>4</i>	<i>Сламикс 200А</i>	<i>0,50</i>	<i>аспартам, ацесульфам, сахарин, фруктоза</i>	<i>380,00</i>
<i>5</i>	<i>Сламикс 300</i>	<i>0,30</i>	<i>аспартам, ацесульфам</i>	<i>535,00</i>
<i>6</i>	<i>Сламикс 350А</i>	<i>0,33</i>	<i>аспартам, сахарин, цикламат</i>	<i>490,00</i>
<i>7</i>	<i>Сламикс 350</i>	<i>0,30</i>	<i>аспартам, ацесульфам, сахарин</i>	<i>520,00</i>

В таблице выделены термостабильные смеси. Остальные смеси сохраняют свои свойства при температуре не выше + 50°C

Фасуется в бумажные мешки по 5-10-25 кг.

Способы внесения и дозировки порошкового ванилина, кг на 1 т готового продукта:

1	<p>Напитки. Кисломолочные, молочные продукты (йогурты, десерты) Ванилин применяют при изготовлении некоторых видов ликеров и крепленых вин, придавая им приятную ноту и улучшая запах.</p>	0.1-1.0
2	<p>Кондитерские изделия Ванилин в кондитерских изделиях используется с целью: *придания ярко выраженного ванильного аромата или приятного сладкого привкуса; *усиления других ароматов, ванилин прекрасно сочетается с такими ароматами как лимон, апельсин, миндаль, вишня, персик или масляными; *маскировки или смягчения нежелательных привкусов. <i>Ванилин добавляется в мягкую начинку, леденцы, конфеты, жевательную резинку, нугу, мармелад, зефир, засахаренный миндаль, а также в сладости, содержащие орехи.</i> СПОСОБ ВНЕСЕНИЯ; -ванилин можно смешивать с сахаром или другой составляющей рецептуры; -добавить в жидкую фазу в виде порошка или этилового раствора.</p> <p>Выпечка Ванилин в выпечных изделиях используется с целью: *придания ярко выраженного ванильного аромата или приятного сладкого привкуса (т. к. выпечка может иметь невыразительный и жирный аромат); *эффективно скрывает запах жира; *маскировки или смягчения нежелательных привкусов. <i>Ванилин добавляют во все виды выпечных изделий, таких как печенье, торты, пирожные, вафли, бисквиты и лицевая отделка.</i> СПОСОБ ВНЕСЕНИЯ: -мучные кондитерские изделия наиболее требовательны к качеству ванилина из-за высокой температуры обработки. -Внесение должно происходить либо на сухой стадии смешивания, либо в среде с большим содержанием жира, так как жиры имеют свойство связывать аромат.</p>	0.5-1,0

ПРИМЕНЕНИЕ СМЕСЕЙ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ

1. Безалкогольные напитки, фруктовые воды (Сламикс 200, Сламикс 200а, Сламикс 350, Сламикс 300)
2. Квас (Сламикс 200а)
3. Кукурузные палочки (Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200ац)
4. Кабачковая икра (Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200ац)
5. Кондитерские изделия (Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200ац)
6. Корейская морковка, маринады, кетчупы, соусы (Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200ац)
7. Компоты и консервы, майонезы (Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200ац)
8. Мороженное (Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200ац)

Есть рецептуры по частичной замене сахара сахарозаменителем при производстве мороженого и печенья (песочного и затяжного).

Способы внесения и дозировки порошкового ванилина, кг на 1 т готового продукта

1	<p>Мороженое</p> <p>Ванилин в мороженом используется с целью:</p> <ul style="list-style-type: none">* придания ярко выраженного ванильного аромата или приятного сладкого привкуса;* ванилин в сочетании с ароматами кремо-маслянистых нот можно применять в немолочных рецептурах мороженого для имитации сливочного аромата молочной смеси;* усиления других ароматов, ванилин прекрасно сочетается с такими ароматами как лимон, апельсин, миндаль, вишня, персик и т. д.;* маскировки или смягчения нежелательных привкусов. <p>СПОСОБ ВНЕСЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">-ванилин можно добавлять на разных этапах производства;-ванильный раствор добавляется на этапе смешивания перед пастеризацией мороженой смеси;-если в процессе пастеризации используются высокие температуры в течение длительного промежутка времени, то ванилин необходимо внести после пастеризации, но до гомогенизации или вымешивания.	0.1-0.8
---	---	---------

Методические указания
По применению смесей сахарозаменителей (диетических)
порошкообразных
Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200а, Сламикс 350, Сламикс 350,
Сламикс 350а.

1. Общие положения.

Настоящие методические указания распространяются на применение смесей сахарозаменителей Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200а, Сламикс 300, Сламикс 350, Сламикс 350а при производстве безалкогольных напитков.

Сламикс 100 представляет собой белый или белый со слегка желтоватым оттенком порошок без запаха. Вкус – интенсивно сладкий без посторонних привкусов. Кратность смеси по отношению к сахару – 100

Сламикс 200, Сламикс 200а представляет собой белый или белый со слегка желтоватым оттенком порошок без запаха. Вкус – интенсивно сладкий без посторонних привкусов. Кратность смеси по отношению к сахару – 200.

Сламикс 300 представляет собой белый или белый со слегка желтоватым оттенком порошок без запаха. Вкус – интенсивно сладкий без посторонних привкусов. Кратность смеси по отношению к сахару – 300

Сламикс 350, Сламикс 350а представляет собой белый порошок без запаха. Вкус – интенсивно сладкий без посторонних привкусов. Кратность смеси по отношению к сахару – 350.

2. Рекомендации по применению.

Смеси сахарозаменителей Сламикс200, Сламикс200, Сламикс200а, Сламикс200, Сламикс350, Сламикс350а предназначены для производства безалкогольных напитков.

Рекомендуемые дозировки.

№ п/п	Применяемы подсластитель	Дозировка, кг/100дал напитка
1.	Сахар	90-110 (100)
2.	Сламикс 100	1,00...1,05 (1,00)
3.	Сламикс 200	0,45...0,55 (0,50)
4.	Сламикс 200 а	0,45...0,55 (0,50)
5.	Сламикс 300	0,30...0,33 (0,30)
6.	Сламикс 350	0,28...0,31 (0,30)
7.	Сламикс 350 а	0,28...0,31 (0,30)

Рекомендуемые дозировки являются ориентировочным. В каждом конкретном случае норма внесения сахарозаменителя должна соответствовать рецептуре или подбираться экспериментально.

3. Применение смесей сахарозаменителей.

Смеси сахарозаменителей Сламикс 100, Сламикс 200, Сламикс 200а, Сламикс 300, Сламикс350, Сламикс350а вносят в купажный резервуар в виде раствора. Смеси предварительно растворяют в воде с температурой не выше 40 °С в соотношении 1:40. Сахарозаменитель вносят в купажный резервуар после лимонной кислоты, так как в кислой среде увеличивается скорость его растворения и происходит полное растворение.

4. Меры предосторожности. Хранение и переработка.

Технические защитные меры: носить защитную одежду.

Хранение: Должно храниться в сухом помещении, защищенном от влаги и воды.

Персональное защитное оборудование: защитная одежда, перчатки.

Промышленная гигиена: избегать загрязнения при работе с порошком.

Защита от огня и воспламенения: Хранить вдали от тепла и источников воспламенения.

После выброса или утечки: подмести порошок и поместить его в должным образом маркированный, закрываемый контейнер для утилизации.

Средства пожаротушения: вода, пена, диоксид углерода.

Первая помощь: промыть достаточным количеством воды, обратиться к врачу.