

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ КОЛБАС

- БЕЗ фосфатов
- БЕЗ цитратов
- БЕЗ глутамата
- БЕЗ карагинана
  - БЕЗ ГМО
  - БЕЗ СОИ
- БЕЗ крахмала

- ✓ Приятный сырокопченый привкус
  - ✓ Оригинальный рисунок
- ✓ Долго сохраняется цвет на срезе
  - ✓ Микробиология в норме

## Технологическая схема:

1. Предварительный «предпосол» сырья - окрашивание Колуро 20.
2. Часть сырья отправляется на заморозку, часть в охлажденном виде.
3. Подготовка компонентов для фарша ( мясное сырье мороженое, охлажденное; специи соль и стартовые культуры)
4. Куттерование до заданного рисунка (мелкозернитые, шротовые) или на мешалке для получения «домашнего рисунка»
5. Формовка колбас в оболочку
6. Термическая обработка.

**Термическая обработка:**
**1-ый способ**

Температура в камере	Процесс	Примечание
23-26	Ферментация продукта	Падение рН до отметки 5,2
Смотри примечание	Провар	До достижения 45-46 С в центре продукта
11-13	Сушка	

**2-ой способ**

Температура в камере	Процесс	Примечание
23-26	Ферментация продукта	Падение рН до отметки 5,4
42-45	Провар	До достижения 45-46 С в центре продукта
По программе установленной на предприятии для в/к, п/к	Варка	_____

**с/к Ветчина (шротовая)**



**в/к Ветчина  
(ферментированная, с  
подваром)**



**КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ САЛЯМИ ВЕТЧИННАЯ №5  
(ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ, С ПОДВАРОМ)**

**в/к Ветчина  
(ферментированная и  
сваренная до конца)**

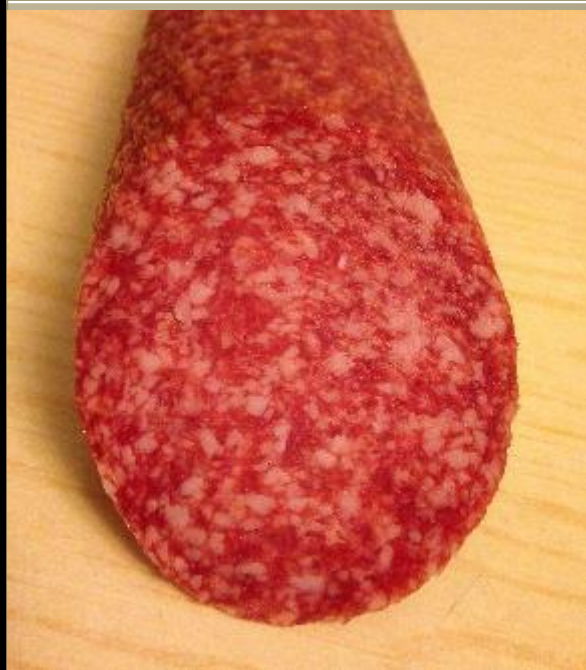


**КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ САЛЯМИ ВЕТЧИННАЯ №5  
(ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ)**

**с/к Куриная  
(мелкозенистая)**

**в/к Куриная  
(ферментированная, с  
подваром)**

**в/к Куриная  
(ферментированная и  
сваренная до конца)**



**с/к Куриная (крупнозернистая)**



**в/к Куриная (ферментированная и сваренная до конца)**



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ КУРИНАЯ №2



**SPASSKIY<sup>®</sup>**

**Be ADVANCED!**

**SPASSKIY.COM**