

## **SINGLE - ŚRODKI UZUPEŁNIAJĄCE**

### **ASKORBINIAN SODU ( kwas askorbinowy)**

Do stosowania w żywności zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu.

### **IZOASKORBINIAN SODU**

Do stosowania w żywności zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie substancji dodatkowych.

### **CYTRYNIAN SODU (kwas cytrynowy jednowodny)**

Regulator kwasowości, stabilizator, substancja buforująca.

### **GLUKOZA**

Substancja słodząca.

### **GLUTAMINIAN SODU**

Do stosowania w żywności zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie substancji dodatkowych.

### **KARMEL W PŁYNI E-150 C**

Do stosowania w żywności zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu. Smak i zapach: charakterystyczny, smak gorzki z posmakiem słodko- kwaśnym.

### **MALTODEKSTRYNA**

Substancja zagęszczająca, słodząca, emulgująca.

## **SINGLE - ŚRODKI UZUPEŁNIAJĄCE**

### **NOMINA**

Zastosowanie do wędzonek wieprzowych, drobiowych, wołowych, konserw blokowych oraz serów topionych.

**Dawkowanie: do 5g/kg wyrobu gotowego  
do 20g/kg gotowego sera topionego**

### **SÓL PEKLUJĄCA**

Zastosowanie do produkcji w przemyśle mięsnym.

