



AMCO®  
przyprawy

PREPARATY I DODATKI FUNKCJONALNE

Perfekcja Smaku

[www.amco.pl](http://www.amco.pl)

## Preparaty i dodatki funkcjonalne

Preparaty do sporządzania solanek zalewowych

Preparaty do sporządzania solanek nastrzykowych

Dodatki funkcjonalne



## Mieszanki przyprawowe

Mieszanki przypraw do wędlin tradycyjnych

Mieszanki przypraw do wędlin homogenizowanych

Mieszanki przypraw do wędlin surowych

Mieszanki smakowe do produktów mięsnych i drobiowych

Mieszanki smakowe do wędlin podrobowych i pasztetów



## Produkty Convenience i grillowe

Dania gotowe i sosy

Mieszanki smakowe i posypki dekoracyjne

Mieszanki przyprawowe do kiełbas grillowych

Marynaty olejowe

Preparaty do sporządzania solanek



## Przyprawy naturalne

Przyprawy naturalne

Mieszanki dekoracyjno - smakowe





Oferta aktualna  
Indeks

opis

Dawkowanie

## PREPARATY DO SPORZĄDZANIA SOLANEK ZALEWOWYCH

HAM COMBI S-8 EXTRA 30.004	Kompletna mieszanka funkcjonalna na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrykowo-zalewowych do produkcji wyrobów o wysokich wydajnościach (180%). Białkowość stabilizowana białkiem zwierzęcym.	3,0kg/ 100L solanki (80%)
CORTIN N 30.005	Preparat bez zawartości fosforanu do sporządzania solanek zalewowych. Polecany do konserw.	12g/kg farszu
CORTIN P 30.006	Polecany do bloków kiełbas grubo i średniorozdrobnionych. Mieszanka zawierająca fosforany do zastosowania na sucho jak również do sporządzania solanek zalewowych.	zalecane 12g/kg farszu (stosownie do przepisów)
AMCOSOL FLAKI 30.008	Mieszanka funkcjonalno - smakowa do flaków surowych zmniejsza ubytki w gotowaniu o 20-30%.	3,6kg/ 100L solanki
<b>SOLANKA Z-50</b> 30.009 <b>POLECAMY!</b>	Wieloskładnikowa mieszanka funkcjonalna do przygotowania farszów przeznaczonych do produkcji kiełbas, konserw - wyrobów wysokowydajnych, blokowych.	4,0kg/ 100L solanki

## PREPARATY DO SPORZĄDZANIA SOLANEK NASTRYKOWYCH

HAM COMBI S-4 Z 31.002	Preparat fosforanowy bezsmakowy do sporządzania solanek nastrykowych do wędzonek na poziomie 30-50%.	3kg/ 100L solanki
BOK EXTRA 31.008	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrykowych. Zalecany do produkcji boczków, golonek.	3,5kg/ 100L solanki (35-40%)
CORTIN F12 31.010	Preparat bezfosforanowy do sporządzania solanek do boczków, podgardla, pachwiny. Polecany w postaci sypkiej do produkcji kiełbas, konserw, bloków.	25g/kg farszu
<b>SOLANKA TU 1</b> 31.013 <b>POLECAMY!</b>	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrykowo - zalewowych. Dobrze rozpuszczalny, do wszystkich rodzajów mięs.	2,5kg/ 100L solanki

# PREPRATY I DODATKI FUNKCJONALNE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
BEKON S-4 31.015	Mieszanka do sporządzania solanek nastrzykowych w szczególności do boczków o smaku typowo bekonowym.	3-4 kg na 100L solanki (35-40%)
HAM COMBI S-6 31.016	Solanka nastrzykowa przeznaczona do wędzonek, bloków i kiełbas gruborozdrobnionych. Nastryk na poziomie 60-70%.	4,0kg/100L solanki (60-70%)
SOLANKA KULINARNA 31.019	Mieszanka fosforanowa do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych do mięs, produktów kulinarnych i grilowych. Preparat do solanek nastrzykowych 20% z przeznaczeniem do mięs kulinarnych. Funkcja - stabilizacja mięs kulinarnych.	7,5kg/100L solanki (wędliny 300-500g/ 100 kg surowca)
SOLANKA TU 2 31.029	Mieszanka funkcjonalna smakowa przeznaczona do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych. Kompletna mieszanka z białkiem.	6,5kg/100L solanki
AMCOSOL BOK S-3 31.030 <b>POLECAMY!</b>	Preparat funkcjonalno - smakowy do sporządzania solanek nastrzykowych, zawierający fosforany. Szczególnie polecany do boczków i bekonów.	4,5kg/100L solanki
AMCOSOL TU 31.034	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych. Dobrze rozpuszczalny, do wszystkich rodzajów mięs.	2,5kg/100L solanki
AMCOSOL TU COMPLET 31.035	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych. Dobrze rozpuszczalny, do wszystkich rodzajów mięs. Kompletna mieszanka z białkiem.	4,5kg/100L solanki
AMCOSOL PAK 31.038	Bezfosforanowa solanka do nastryku mięs kulinarnych na poziomie 10-15%. Poprawia kruchość i smakowitość mięsa świeżego. Polecana do mięsa wieprzowego i drobiu.	3,0 kg/100L solanki
AMCOSOL FILET 31.045	Bezfosforanowa solanka do nastryku mięs kulinarnych. Daje bardzo dobre wyniki w przedziale nastryku od 10-20%. Produkt nie wymaga masowania. Poprawia kruchość i smakowitość mięsa świeżego. Polecana do mięsa wieprzowego i drobiu.	3,5kg/100L solanki
SOLANKA ONLY COMPLET 31.048	Preparat funkcjonalno - smakowy do sporządzania solanek nastrzykowych - wędzonki. Solanka kompletna z białkiem, zawiera fosforany. Delikatny smak pieprzowy.	5,5 kg/100L solanki (55-70%)



Oferta aktualna  
Indeks

opis

Dawkowanie

**AMCOSOL EKO-AN**  
31.050  
**POLECAMY!**

Mieszanka bezfosforanowa przeznaczona do sporządzania solanek nastrzykowych do mięs kulinarnych i wyrobów w marynatach. Może być wykorzystywana do peklowania z użyciem peklosoli lub tylko z solą na „szaro”. Zalecany nastrzyk od 15-25%. Produkt nie wymaga masowania.

4,0kg/100L  
solanki

## DODATKI FUNKCJONALNE

**EMULFIX**  
32.001  
**POLECAMY!**

Wysokiej jakości emulgator do wyrobów podrobowych, pasztetów, konserw, oparty na mono- i diglicerydach kwasów tłuszczowych. Do wyrobów na gorąco.

3-5g/kg  
farszu

**EMU L-5**  
32.002  
**POLECAMY!**

Wysokiej jakości emulgator do kiełbas, pasztetowych i pasztetów oraz parówek.

5-7g/kg  
farszu

**KUT MAXX C-5**  
32.004

Bezfosforanowy środek na bazie cytrynianów wspomagający kutrowanie ze środkami utrzymującymi świeżość i barwę, do farszów kiełbasianych i blokowych. Do 30% uwodnienia.

5g/kg  
farszu

**KUT MAXX P-4**  
32.005

Środek wspomagający kutrowanie na bazie fosforanów utrzymujący świeżość i barwę do farszów i kiełbas. Do 40% uwodnienia.

4g/kg  
farszu

**KUT MAXX P-6**  
32.006

Środek wspomagający kutrowanie na bazie fosforanów utrzymujący świeżość i barwę do farszów i kiełbas. Do 50% uwodnienia.

6g/kg  
farszu

**KUTER MIX**  
32.018

Ekonomiczny preparat wspomagający kutrowanie do farszów i kiełbas. Preparat zawiera fosforany. Polecany do wyrobów kutrowanych - homogenizowanych.

3,5-4g/kg  
farszu

**FRESH-MEAT**  
32.022

Mieszanka przeznaczona do zastosowania w przemyśle spożywczym i zakładach przetwórstwa, do mięs surowych (rozdrobnionych, świeżo zmielonych) jako środek przedłużający trwałość - utrzymuje świeżość i barwę.

2g/kg  
farszu  
(stosownie do przepisów)

**AMCOGEL**  
33.002

Preparat karagenowy o wysokiej zdolności wiązania wody. Dzięki mieszaninie hydrokoloidów wykazuje dobre wiązanie solanki w wyrobie, co wpływa na lepsze związanie plastrów i poprawę krajalności.

wg  
uznania

# PREPRATY I DODATKI FUNKCJONALNE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
AMCOGEL KAR 300 33.032	Preparat karagenowy do sporządzania solanek nastrzykowych, poprawia wydajność i krajalność wędlin, zapobiega synerezie.	zalecane 4-7g/kg farszu
SMAKŻEL 33.010	Żelatyna smakowa przeznaczona do sporządzania wyrobów mięsnych i drobiowych, studzienin i wyrobów garmażeryjnych. Smak bulionu z kurczaka. Żelatyna Bloom 240.	100-120g/ litr wody
DROBŻEL 33.031	Żelatyna smakowa do sporządzania galaret, wyrobów mięsnych i drobiowych. Żelatyna Bloom 240.	130g/litr wody
WALOCEL CRT 50 000 PA07 33.014	Zastosowanie w przemyśle spożywczym, m.in. w przemyśle mięsnym jako dodatek funkcjonalny do produkcji wyrobów mięsnych. Zdecydowanie zmniejsza wycieki w opakowaniach vacuum. Doskonały środek zagęszczający do solanek, farszów i emulsji.	wg uznania
WALOCEL CRT 20 000 PA 07 33.017	Zastosowanie w przemyśle spożywczym, m.in. w przemyśle mięsnym jako dodatek funkcjonalny do produkcji wyrobów mięsnych. Wykorzystywany w przetwarzaniu i produkcji jelit naturalnych jako lepsze i środek poślizgowy w produkcji jelit na rurkach.	wg uznania
WALOCEL CRT 15 000 PPA 33.022	Zastosowanie przemyśle spożywczym, m.in. jako zagęszczacz do produkcji napojów typu kawa cappuccino. Stosowany również w napojach czekoladowych oraz przemyśle cukierniczym.	wg uznania
BŁONNIK SOJOWY 33.035	Naturalny błonnik sojowy o wysokiej wodochłonności i zdolnościach emulgujących. Zdolność wiązania: z wodą 1:10, z tłuszczem 1:4.	zalecane 2 % w gotowym wyrobie
CARROT FIBER 25 33.058	Błonnik marchwiowy o wysokiej wodochłonności (1:25) i walorach emulgujących. Zdolność wiązania: z wodą 1:25, z tłuszczem 1:4.	wg uznania
AMCO FIBER 33.037 POLECAMY!	Preparat błonnikowy. Zastosowanie do farszów: kiełbasy, szynki mielone, mięso garmażeryjne, hamburgery itp.	2-10g/kg farszu
AM-15 12.088	Ekstrakty przypraw podkreślające naturalny kolor mięsa peklowanego.	0,5 -1g farszu
COLOR C 12.089	Preparat barwiący do kiełbas i pasztetów.	0,5 -1g farszu (stosownie do przepisów)



AMCO Sp. z o.o.  
Dybów-Kolonia, ul. Kasztanowa 88  
05-250 Radzymin

tel.: 22 763 52 80, 763 52 90  
fax: 22 786 53 55

e-mail: [amco@amco.pl](mailto:amco@amco.pl)

[www.amco.pl](http://www.amco.pl)

---

---