

Юридический адрес:

603003, Нижегородская обл. г. Нижний Новгород,
ул. Васенко, дом 4, комната 411

Почтовый адрес:

606016, Нижегородская обл. г. Дзержинск, а/я 42

тел/факс: (8313) 27-58-56, 27-57-38

e-mail: fossol@td-rassvet.ru

http://www.td-rassvet.ru

Банковские реквизиты:

ИНН/КПП 5249142122/526301001

р/сч 40702810542000014454

в Волго-Вятском банке

ПАО Сбербанк России г. Н. Новгород

к/сч 30101810900000000603

БИК 042202603

ОГРН 1155249004635

УЧАСТНИК СОЮЗА
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
ПИЩЕВЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ



МИНПРОМТОРГ
РОССИИ



ISO
9001:2015

EAC

ООО ПО «Рассвет» предлагает пищевые добавки торговой марки

CombiSalt®

Функционально необходимые ингредиенты, улучшающие консистенцию и повышающие стабильность системы:

ДЛЯ СЫРОВ ПЛАВЛЕННЫХ И ТВОРОЖНЫХ

Наименование	Состав	Характеристика	Мас. доля основного компонента в-%, н/м	Мас. доля P ₂ O ₅ ,%, н/м	pH 1% раствора	Цена руб/кг
ФОСФАТЫ НАТРИЯ						
1. CombiSalt® 102 Динатрийфосфат 12-водный	E 339ii	4,5,6,8,9	98,0	19,5	9,0-9,6	145
2. CombiSalt® 103 Тринатрийфосфат 12-водный	E339iii	4	92,0	18,5	11,5-12,5	130
3. CombiSalt® 104 Триполифосфат натрия	E451i	1,2,3	85	56,0	9,1-10,1	170
4. CombiSalt® 124 Комплексная добавка монофосфатов	Смесь E339i, E339ii, E339iii	2,5,6,7,8, 9,10,11	92	25	9,2-9,6	175
5. CombiSalt® 134 Комплексная добавка монофосфатов и полифосфатов:	Смесь E339i, E339ii, E339iii E 451i	2,5,6,7,9, 10	92	30	9,4-9,6	185
ФОСФАТЫ КАЛИЯ						
1. CombiSalt® 105 Монокалийфосфат	E340i	3,4	98,0	51	4,2-4,7	395
2. CombiSalt® 106 Дикалийфосфат	E340ii	4,5,6,9	98,0	40	8,7-9,3	550
КИСЛОТЫ						
1. CombiSalt® 100 Ортофосфорная кислота	E 338	1,2,3,4,7	73 или 85	52 или 60	0,1н, 1,5	205 214
2. CombiSalt® 120 Лимонная кислота	E 330	3,4,5,7	99,0	-	0,1н, 2,2	108
ЦИТРАТЫ						
1. CombiSalt® 123 Цитрат натрия 5,5 –водный	E331iii	1,2,3,4,7	99	-	7,5-9,0	136

1-антиоксидант

2-консервант

3-подкислитель

4-регулятор кислотности

5-стабилизатор

6-загуститель

7-синергист антиоксидантов

8-обладает буферной емкостью

9-декальцинирующая способность (ионный обмен)

10-сокращение времени плавления

11-улучшение вкусовых качеств

МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ, УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ, СГУЩЕННОЕ						
Наименование	Состав	Характер истика	Мас. доля основного в-ва %	Мас. доля P ₂ O ₅ , %	pH 1% р-ра	Цена руб\кг
ФОСФАТЫ НАТРИЯ						
1. CombiSalt® 102 Динатрийфосфат 12-водный	E 339ii	4,8,9,10	98,0	19,5	9,0-9,6	145
2. CombiSalt® 103 Тринатрийфосфат 12-водный	E339iii	4	92,0	18,5	11,5- 12,0	130
3. CombiSalt® 104 Триполифосфат натрия	E451i	1,2,3	85	56,0	9,1-10,1	170
ФОСФАТЫ КАЛИЯ						
1. CombiSalt® 106 Дикалийфосфат	E340ii	4,5,10	98,0	41	8,7-9,3	550
ЦИТРАТЫ						
1. CombiSalt® 123 Цитрат натрия 5,5 –водный	E331iii	9,10,7	99	-	7,5-9,0	136

1-антиоксидант

2-консервант

3-подкислитель

4-регулятор кислотности

5-стабилизатор

6-загуститель

7-синергист антиоксидантов

8-обладает буферной емкостью

9-поддержание стабильности

коллоидно-дисперсной системы

10-повышение термостойчивости

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА						
Наименование	Состав	Характер истика	Мас. доля основного в-ва %	Мас. доля P ₂ O ₅ , %	pH 1% р-ра	Цена руб\кг
ФОСФАТЫ КАЛИЯ						
1. CombiSalt® 106 Дикалий фосфат	E 340ii	1,3,4	98	41	8,7-9,3	550
ФОСФАТЫ НАТРИЯ						
2. CombiSalt® 104 Триполифосфат натрия	E451i	1,2,3	85	56,0	9,1-10,1	170

1-влагоудерживающая способность

2-уменьшение потерь при термической обработке

3-формирование нежной консистенции мяса после варки

4-фиксатор окраски

Согласовано и рекомендовано к использованию:

Молочная промышленность - **ФГАНУ ВНИМИ**

Кондитерская промышленность – **ВНИИКП - ФГБНУ ФНЦ**

Мясоперерабатывающая промышленность - **ФГБНУ ФНЦ**

Масло-сыроделие - **ВНИИМС – ФГБНУ ФНЦ**



Директор

Росихин С.В.