

  
Production

**Компания «Spice Production»**

Московская обл., Пушкинский р-н,  
мкр. Северный, д. 5  
Тел/факс: + 7 (495) 585-64-23  
E-mail: [Info@primarom.ru](mailto:Info@primarom.ru)  
[www.primarom.ru](http://www.primarom.ru)  
[www.примаром.рф](http://www.примаром.рф)



Только лучшее





### Приятно познакомиться!

Мы – компания «Spice Production», производство европейского уровня и технологий в России. Вы – наш уважаемый клиент, чей бизнес **ВАЖЕН** для нас не менее чем свой. Мы работали для того, чтобы сделать Вам отличное предложение. Представляем Вам продукцию «ПРИМАРОМ®»!

Разработка оригинальных и адаптированных вкусовых композиций является приоритетным направлением в области исследований и разработок нашей компании. Рынок подтверждает правильность и актуальность этой работы. Создавая торговую марку «ПРИМАРОМ®», мы подбирали для Вас самое лучшее из мира специй, разрабатывали особые рецептуры, добиваясь безупречных вкусовых сочетаний.

В составе вкусоароматического компонента комплексной смеси мы используем натуральные специи, эфирные масла, ароматизаторы в сочетании с умело подобранными носителями и веществами, усиливающими вкус и аромат. Ведь только при правильном подборе этих компонентов, с учетом вида конечного пищевого продукта, и достигается полнота и интенсивность вкуса, создается гармоничная вкусовая картина готового продукта в целом.

Мы знаем, что российский производитель неумолим в своем стремлении быть первым для своих покупателей, и в свою очередь предъявляет высокие требования к поставщикам сырья и ингредиентов. Это отчасти позволяет ему в условиях жесткой конкуренции

гарантировать производство качественного продукта, интересного продукта, нужного продукта! Понимая это, мы создали свое предложение – продукцию «ПРИМАРОМ®» – лучшее решение для Вашего бизнеса на сегодняшний день.

В своем продукте мы **УЧЛИ ВСЕ**.

**БЕЗОПАСНОСТЬ.** Весь производственный процесс базируется на международных стандартах качества и безопасности выпускаемой продукции. Все сырьевые компоненты проходят строгий контроль и принимаются на производство только от аудитированных поставщиков.

**ЗАБОТА О ЗДОРОВЬЕ.** Выпускаемая продукция не содержит ГМО, каждая партия продукции проходит обязательный контроль в независимой лаборатории.

**РЫНОК.** Многолетний опыт сотрудничества с российскими производителями дает нам преимущество максимально быстро и точно реагировать на потребности российского рынка, учитывать все нюансы и аспекты.

**ГАРАНТИЯ.** Мы гарантируем постоянный контроль качества выпускаемой продукции. Технологический сервис.

**ЭКОНОМИЯ.** Удобство и простота в использовании, минимальные дозировки.

**ОПЕРАТИВНОСТЬ.** Мы ценим Ваше время, скорость принятия решения в нашей компании сведена до минимума.

И, наконец, **АССОРТИМЕНТ.** Мы предлагаем самый оптимальный ассортиментный ряд смесей для производства всех видов мясных и рыбных продуктов. Ничего лишнего. Только самое лучшее и востребованное. При создании и разработке ассортимента мы отбирали только самое лучшее.




Для рыбной промышленности мы старались сохранить вкус рыбы и дополнить его различными оттенками. Тщательно подобранный ассортимент включает в себя: созреватели, красители, средства для шприцевания рыбы, регуляторы кислотности, смеси специй и декоративные обсыпки.

Мы добились безупречных вкусовых сочетаний, продукты имеют оригинальный вкус и аромат, и в то же время, мы не забыли и о классическом вкусе, таком привычном для российского потребителя. Рынок подтверждает правильность выбранных нами решений и направлений. Мы продолжаем развиваться, разрабатывать новые оригинальные вкусы и новые продукты.

Станьте нашим партнером и убедитесь сами. Компания «Spice Production» – это сочетание европейского качества и многолетнего опыта работы в России. Это надежный партнер и профессионал в своем деле. Мы сделаем все от нас зависящее, чтобы Ваш бизнес процветал!



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Созреватели для посола</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличивают выход готового продукта</li> <li>• Ускоряют процесс посола и созревания</li> <li>• Формируют яркий и насыщенный традиционный вкус и аромат готового продукта</li> </ul>				
<b>Арт. 878 004</b> <b>Аромикс универсальный</b>	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, бензоат натрия E211, декстроза, глюконо-дельта-лактон E575, E450, лимонная кислота E330, соль.	13 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельди.	
<b>Арт. 878 003</b> <b>Аромикс прима</b>	Декстроза, E450, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, глюконо-дельта-лактон E575, цитрат натрия E331, специи и экстракты специй.	18 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельдипряного посола.	 
<b>Арт. 878 006</b> <b>Аромикс</b>	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, стабилизатор E331, регулятор кислотности E575, E330, декстроза, соль.	5 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельди.	
<b>Арт. 878 008</b> <b>Аромикс плюс</b>	Регуляторы кислотности E330, E575, молочный сахар, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, соль, экстракты специй.	10 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельди.	 

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Арт. 878 007</b> <b>Аромикс 3000</b>	Декстроза, соль, подкислитель: лимонная кислота E330, аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300.	2-5%	Созреватель для филе красной рыбы.	
<b>Арт. 878 032</b> <b>Стабилатан 3000</b>	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, соль, винная кислота E334, аскорбиновая кислота E300, лимонная кислота E330, бензоат натрия E211, сорбиновая кислота E200.	15 г на 1 кг морепродуктов	Созреватель для морепродуктов.	
<b>Арт. 878 039</b> <b>Экселент</b>	Декстроза, глюконо-дельта-лактон E575, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, лимонная кислота E330, цитрат натрия E331, стабилизаторы: трифосфат E451 и дифосфат E450.	10 г на 1 кг морепродуктов	Созреватель для морепродуктов.	

#### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»



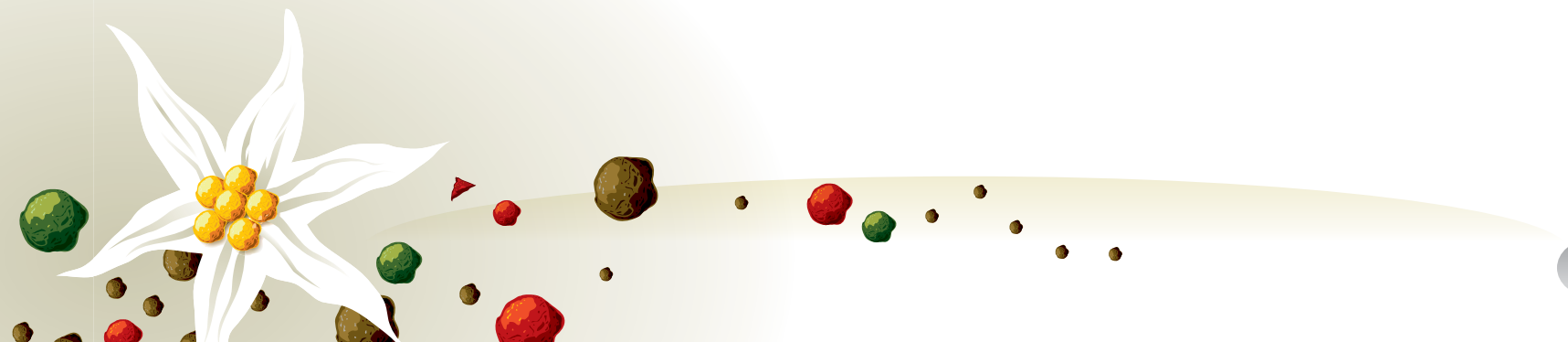
Функциональные смеси специй






Вкусоароматические смеси специй



Красители



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Средства для шприцевания</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличивают выход готового продукта</li> <li>• Улучшают товарный вид</li> <li>• Формируют плотную консистенцию</li> </ul>				
<b>Арт. 878 001</b> <b>ГК Универсал</b>	Бикарбонат натрия, цитрат натрия E331.	30 г/л	Рассольный препарат для инъектирования рыбы.	
<b>Арт. 878 002</b> <b>ГК Универсал плюс</b>	Стабилизаторы E450, E451, E407, E415; декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, соль.	10-15 г/л	Рассольный препарат для инъектирования рыбы.	
<b>Арт. 878 037</b> <b>ГК Универсал люкс</b>	Бикарбонат натрия, цитрат натрия E331, диацетат натрия E262ii, ксантановая камедь E415.	20 г/л	Рассольный препарат для инъектирования рыбы.	

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Стабилизаторы</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяют получить формованные изделия из рыбы</li> <li>• Структурируют рыбный фарш</li> <li>• Склеивают кусочки рыбы и обрезь в монолитный продукт</li> </ul>				
<b>Арт. 878 030</b> <b>СК 30 комби плюс</b>	Сульфат кальция E516, загуститель E401, стабилизаторы: E451, E450; декстроза.	3%	Комплексная пищевая добавка, для формованных изделий из рыбы.	
<b>Загустители для икры</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Связывают выделившуюся влагу</li> <li>• Регулируют вязкость, придавая продукту необходимые свойства</li> <li>• Позволяют получить продукт с привлекательным внешним видом</li> </ul>				
<b>Арт.878043</b> <b>Базис гель 90</b>	Загустители и стабилизаторы E466, E425i, E415.	от 0,1 до 1% на массу икры	Стабилизатор. Применяется для связывания влаги. Помогает увеличить вязкость продукта. Применяется для икры лососевых рыб, трески, мойвы и др.	
<b>Арт. 878046</b> <b>Базис гель 95</b>	Гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, камедь рожкового дерева E410, декстроза.	от 0,1 до 1% на массу икры	Загуститель, стабилизатор для икры. Препятствует отделению джуса. Применяется для икры лососевых рыб, трески, мойвы и др.	

#### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»



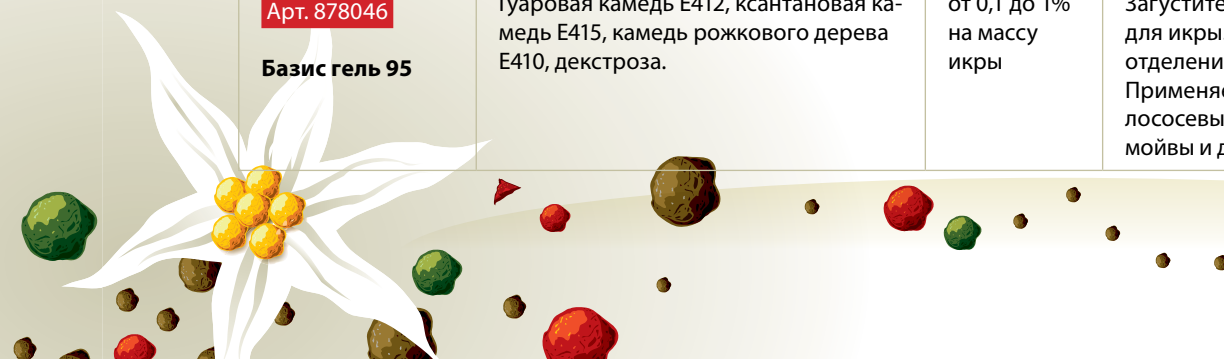
Функциональные смеси специй



Вкусоароматические смеси специй



Красители



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Консерванты, освежители, регуляторы кислотности				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сохраняют свежесть продукта</li> <li>• Продляют сроки хранения продукта</li> <li>• Отбеливают рыбное филе</li> </ul>				
<b>Арт. 878 019</b> <b>Симлак</b>	Регулятор кислотности E270, E301, вода.	1 г на 1 л рассола	Регулятор кислотности.	
<b>Арт. 878 018</b> <b>Кристалл актив</b>	Мальтодекстрин, цитрат, дисульфит, диацетат натрия, аскорбат натрия, ЭДТА.	1-3 г на 1 кг продукта	Консервант для всех видов рыбопродуктов и салатов.	
<b>Арт. 878 031</b> <b>Стабилатан</b>	Сорбиновая кислота E200, лактат натрия E325, лактат кальция E327, цитрат натрия E331, диацетат натрия E262, аскорбат натрия E301, соль, декстроза, лимонная кислота E330, экстракт розмарина.	1-2 г на 1 кг продукта	Консервант для икры.	
<b>Арт. 878 033</b> <b>Стабилатан Актив</b>	Соль Экстра, декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса: мононитриумглутамат E621, экстракты специй (лимон, кумин, розмарин).	1-3 г на 1 кг продукта	Консервант для всех видов рыбопродуктов и салатов.	

#### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»








Функциональные смеси специй

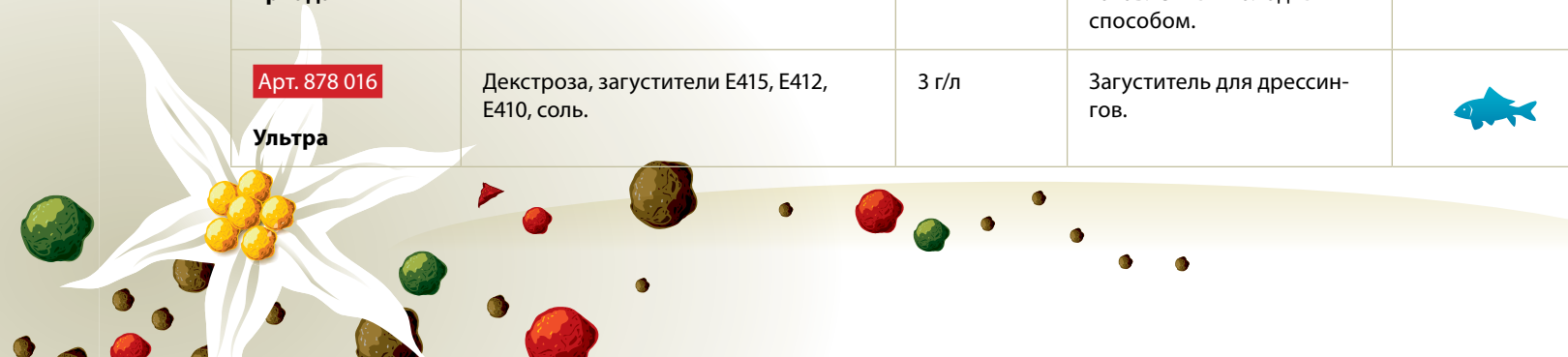


Вкусоароматические смеси специй



Красители

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Компаунды и добавки для заливок				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стабильность при хранении</li> <li>• Получение продукта с заданными свойствами</li> <li>• Снижают себестоимость</li> </ul>				
<b>Арт. 878 020</b> <b>Глутален</b>	Цикламат натрия E952, сахаринат натрия E954, сахар.	По вкусу*	1 кг заменяет 100 кг сахара.	
<b>Арт. К 065</b> <b>Сахарин</b>	Сахаринат натрия E954.	По вкусу*	Коэффициент сладости 300-400.	
<b>Арт. 878 017</b> <b>Роуст</b>	Модифицированный крахмал E1422, яичный желток, молочный белок, E412, E415.	от 2 до 4,5 %	Компаунд для низкожирных майонезов, приготовленных холодным способом.	
<b>Арт. 878 005</b> <b>Триада</b>	Модифицированный крахмал E1422, E412, E410, E415.	от 1 до 2,0 %	Компаунд для высокожирных майонезов, приготовленных холодным способом.	
<b>Арт. 878 016</b> <b>Ультра</b>	Декстроза, загустители E415, E412, E410, соль.	3 г/л	Загуститель для дрессингов.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Соусы</b>				
<b>Арт. 878 028</b> <b>Соус к рыбе</b>	Вода, сахар, декстроза, кусочки ананаса, специи, соль, уксус столовый 9%, загустители: модифицированный крахмал, ксантановая камедь E415, лимонная кислота E330; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, консерванты: сорбат калия E202, бензоат натрия E211.	До 7%	Соус к рыбе, позволяет придать продукту оригинальный вкус, оттенить «вкус и запах речной рыбы», подходит для снековой продукции, вяленым изделиям из рыбы	
<b>Арт. 878 029</b> <b>Соус Пикантный</b>	Вода, сахар, декстроза, кусочки ананаса, специи, соль, уксус столовый 9%, загустители: модифицированный крахмал, ксантановая камедь E415, лимонная кислота E330; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, консерванты: сорбат калия E202, бензоат натрия E211.	До 7%	Соус к рыбе, позволяет придать продукту оригинальный вкус, оттенить «вкус и запах речной рыбы», подходит для снековой продукции, вяленым изделиям из рыбы	
<b>Арт. 878 034</b> <b>Соус Пикантный</b>	Вода, сахар, декстроза, кусочки ананаса, специи, соль, уксус столовый 9%, загустители: модифицированный крахмал, ксантановая камедь E415, лимонная кислота E330; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, консерванты: сорбат калия E202, бензоат натрия E211.	До 7%	Соус к рыбе, позволяет придать продукту оригинальный вкус, оттенить «вкус и запах речной рыбы», подходит для снековой продукции, вяленым изделиям из рыбы	

**Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»**

\* — проконсультируйтесь с технологом «ПРИМАРОМ®»




Функциональные смеси специй



Вкусоароматические смеси специй



Красители

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Красители</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяют придать продукту необходимый цвет</li> <li>• Улучшают восприятие продукта конечным потребителем</li> <li>• Нивелируют дефекты</li> </ul>				
<b>Арт. 878 021</b> <b>Базис колор</b>	Декстроза, солнечный закат, понсо.	1-2 г на 1 кг продукта	Краситель под лосось для окрашивания рыбной продукции.	
<b>Арт. К 066</b> <b>Экстракт свеклы</b>	Экстракт свеклы порошок.	2 г на 1 л	Краситель используется для приготовления винных заливок.	
<b>Арт. 878 009</b> <b>Смоуки</b>	Декстроза, сахарный колер, кармуазин E122, аромат копчения.	40 г на 1 л воды	Краситель используется для окрашивания деликатесной продукции при копчении.	
<b>Арт. 878 038</b> <b>Базис колор супер</b>	Красители: понсо E124, солнечный закат E110, декстроза.	0,1-1 г на 1 л воды	Краситель под лосось, придает цвет лосося, в зависимости от дозировки можно получить цвет от ярко оранжевого до красно-оранжевого	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Декоры</b>				
<b>Арт. 878 013</b> <b>Звездная</b>	Вкусовое направление: паприка красная, лук, зерна горчицы, тмин и др.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 014</b> <b>Ералаш</b>	Вкусовое направление: паприка красная, чеснок и др.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 025</b> <b>Мозаика</b>	Вкусовое направление: паприка, горчица, лук, перец.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 022</b> <b>Эльдорадо</b>	Вкусовое направление: паприка, лук.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 027</b> <b>Бобби</b>	Вкусовое направление: петрушка, лимон, розмарин и др.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 010</b> <b>Праздничная</b>	Вкусовое направление: укроп зелень, можжевельник, зерна горчицы, лук, морковь, гвоздика.	до 8 %	Декоративная пряно-овощная смесь для соленой и маринованной рыбы.	

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Арт. 878 015</b> <b>Эксито</b>	Вкусовое направление: душистый перец, гвоздика.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 012</b> <b>Фестивальная</b>	Вкусовое направление: паприка, горчица, тмин, петрушка.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 011</b> <b>Голден</b>	Вкусовое направление: душистый перец, черный перец, гвоздика.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 024</b> <b>Бавария</b>	Вкусовое направление: душистый перец, черный перец, лавровый лист.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 026</b> <b>Крайнер</b>	Вкусовое направление: тимьян, базилик, чабер.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
<b>Арт. 878 023</b> <b>Фламинго</b>	Вкусовое направление: томатные хлопья, чеснок.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	

#### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»



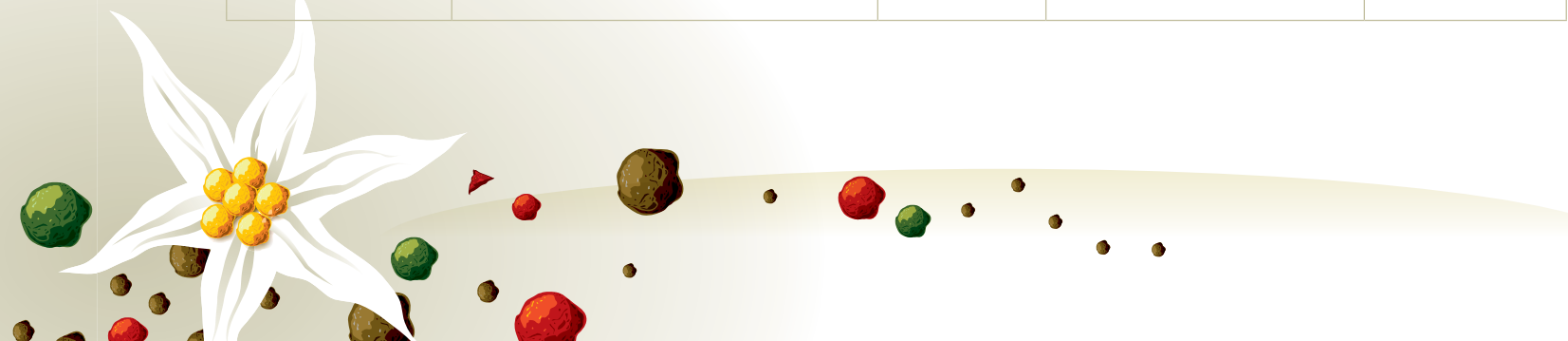
Функциональные смеси специй




Вкусоароматические смеси специй



Красители



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Желирующие препараты</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получение монолитной консистенции</li> <li>• Прозрачное желе</li> <li>• Улучшают вкусовые характеристики продукта</li> </ul>				
<b>Арт. 876 170</b> <b>Камбри функциональная</b>	Желатин, соль, сахароза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	150 г на 1 л	Желирующая добавка на основе желатина.	
<b>Ароматизаторы</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяют улучшить органолептические показатели продукта</li> <li>• Придают яркий вкус и аромат продукту</li> <li>• Стабильность при хранении</li> </ul>				
<b>Арт. 878 035</b> <b>Аромикс особый</b>	Соль, декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, идентичные натуральным ароматизаторы, мальтодекстрин, специи.	4%	Ароматизатор креветок.	
<b>Арт. 878 036</b> <b>Аромикс деликатесный</b>	Соль, декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, сахарная пудра, мальтодекстрин, идентичный натуральному ароматизатор краба.	5%	Ароматизатор краба.	

#### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»






Функциональные смеси специй

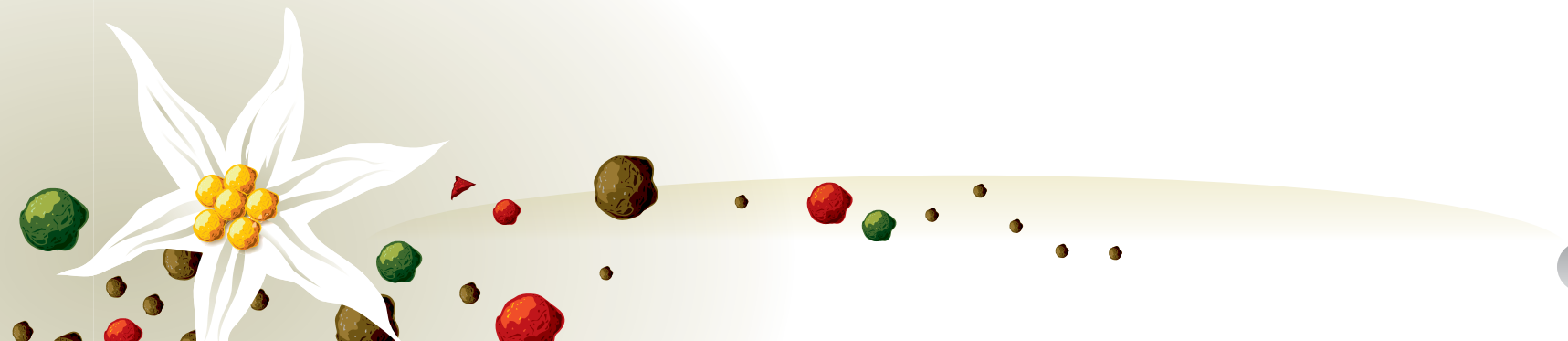


Вкусоароматические смеси специй



Красители

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Новинки</b>				
<b>Арт. 878044</b> <b>ГК Универсал экстра</b>	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451, каррагинан E407, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ксантановая камедь, гуаровая камедь E412.	20 г на 1 л рассола	Средство для инъектирования рыбы.	
<b>Арт. 878045</b> <b>100 комби плюс</b>	Стабилизаторы: E401, E450, E 412; мальтодекстрин, комплексообразователь E516.	3-4%	Средство для получения формованных изделий из рыбы, склеивания кусочков в монолитный продукт.	
<b>Арт. 878 042</b> <b>Варадеро</b>	Соль, красители E110, E124, регулятор кислотности E514.	0,1-0,2 г на 1 л воды	Краситель под лосось, придает цвет лосося, в зависимости от дозировки можно получить цвет от ярко оранжевого до красно-оранжевого.	





Содержание		Рекомендации
Созреватели	2	 
Средства для шприцевания	4	
Стабилизаторы	5	
Загустители для икры	5	
Консерванты, освежители, регуляторы кислотности	6	
Компаунды и добавки для заливок	7	
Соусы	8	 
Красители	9	
Декоры	10	
Желирующие препараты	12	
Ароматизаторы	12	
Новинки	13	 

**Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»**



Функциональные смеси специй



Вкусоароматические смеси специй



Красители

