

СК-СО2 ЭКСТРАКТЫ ("ГОРОФИТЫ")  
ПРАЙС ЛИСТ от 02.03.2020

НАИМЕНОВАНИЕ ЭКСТРАКТА	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	ЦЕНА руб/кг с НДС
АНИС	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%.	7 000
БАЗИЛИК	Терпены Терпеноиды Жирные кислоты Флавоноиды	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%.	6 800
ГВОЗДИКА	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	14 000
ДУШИЦА (ОРЕГАНО)	Эфирное масло Жирные кислоты Дубильные вещества Алкалоиды	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	6 840
ИМБИРЬ	Эфирное масло Терпены Терпеноиды Жирные кислоты Фитостерины	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	7 000
КАРДАМОН	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%.	14 000
КОРИАНДР	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	4 500
КОРИЦА	Терпены Жирные кислоты Флавоноиды Фитостерины	При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%.	7 000
ЛАВР	Эфирное масло Жирные кислоты Флавоноиды	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве детского питания (мясных продуктов) рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	6 000
МОЖЖЕВЕЛЬНИК	Терпены Терпеноиды Жирные кислоты Эфирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	10 200
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ	Эфирное масло Мирисцин Сафрол Жирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	6 000
ОРЕХ ГРЕЦКИЙ	Терпены Жирные кислоты Юглон	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	7 340
ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ	Эфирное масло Пиперин Жирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	11 500

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ	Эфирное масло Терпены Жирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые	14 000
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ	Капсаицин Терпены Терпеноиды Каротиноиды Жирные кислоты	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,001-0,005%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,001-0,003%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,01%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,0015-0,01%.	11 500
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ	Пиперин Эфирное масло Терпены Жирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода	11 500
ПЕТРУШКА	Терпеноиды Витамин Е ПНЖК Эфирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%.	4 500
РОЗМАРИН	Карнозоловая кислота Терпены Жирные кислоты Фитостеролы	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%.	7 430
СЕЛЬДЕРЕЙ	Терпены Терпеноиды Жирные кислоты Эфирное масло	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%.	7 000
ТМИН	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%.	7 000
УКРОП	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода	4 500
ФЕНХЕЛЬ	Эфирное масло Жирные кислоты	При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%.	7 000
ЧАБРЕЦ (ТИМЬЯН)	Терпеноиды Жирные кислоты Терпены	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве	6 840
ШАЛФЕЙ	Дитерпеновые фенолы Терпены Терпеноиды ПНЖК Витамин Е	В пищевой продукции рекомендуется использовать в качестве антиоксидантной добавки, так как препятствует образованию перекисных радикалов, что позволяет увеличить срок годности пищевых продуктов. Рекомендуется использовать в масложировой продукции, при	6 460