

СК-СО2 ЭКСТРАКТЫ ("ГОРОФИТЫ")  
ПРАЙС ЛИСТ от 01.01.2022 г.

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%.	10 100
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%.	9 800
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%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.	17 000
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%.	7 900
ИМБИРЬ	Эфирное масло Терпены Терпеноиды Жирные кислоты Фистостерины	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%. При производстве кондитерских изделий рекомендуемые нормы ввода 0,01-0,09%.	10 000
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%.	17 900
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%.	5 300
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%.	9 800
ЛАВР	Терпеноиды 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 консервов) для детей раннего возраста (с шести месяцев) рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,3%.	8 200
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%.	11 781
	Эфирное масло Мирисцин	При производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%.	



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%.	8 085
ЧАБРЕЦ (ТИМЬЯН)	Терпеноиды Жирные кислоты Терпены 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 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%.	10 100
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 производстве рыбных консервов, мясных продуктов, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%.	9 800