

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**



CATÁLOGO DE
PRODUCTOS

Refinamos la comida.

EMPRESA FAMILIAR

A la hora de refinar alimentos de forma natural, en M FOOD GROUP® podemos echar la vista atrás a casi 20 años de experiencia. Somos de las pocas empresas capaces de apoyar activamente a nuestros clientes en todo el proceso, desde la idea inicial hasta el producto listo para comercializar. Es este enfoque integral el que nuestros clientes aprecian y seguimos comprometidos con esta idea.



Gregor Scheffer

Socio gerente



Dominik Scheffer

Socio / Director de ventas



CULTIVOS

CULTIVOS INICIADORES Y PROTECTORES

MicroTec está especializada en la investigación y el desarrollo de nuevos microorganismos y productos biotecnológicos. Desde la producción de cultivos en laboratorio hasta la escala de producción y la producción de microorganismos en nuestra propia planta de fermentación.

Los cultivos iniciadores y protectores se producen en la sala limpia de clase 10 de la propia empresa: microorganismos que apoyan los procesos de fermentación de los alimentos de diversas maneras y, sobre todo, de forma segura.

SABOR

ESPECIAS Y ADITIVOS

Con todo el sabor: En la producción de mezclas de especias y aditivos funcionales, los extractos de especias, los aceites de especias o los preparados individuales se mezclan mediante plantas mezcladoras de alto rendimiento.

El sistema de gestión de calidad de Meat Cracks está certificado a un nivel superior de acuerdo con IFS Food y el Reglamento sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos de la CE. Además, los productos pueden certificarse como Halal (incluida la Pascua judía) a petición del cliente.

TECNOLOGÍA

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

No importa si es a petición del cliente o por iniciativa propia: En nuestro centro de investigación y desarrollo, los equipos de investigación trabajan en productos innovadores y nuevos tipos de tecnologías de producción que hacen que la comida sea aún mejor.

MicroTec

MeatCracks[®]



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®

QUÉ HACEMOS:

- Encontrar ideas – desde las materias primas hasta la producción en serie
- Consultoría conceptual para el desarrollo y la producción de alimentos de producción industrial
- Producción de muestras y optimización de materias primas y materiales auxiliares
- Suministro de cultivos iniciadores y protectores, aditivos, especias y mezclas especiales según los requisitos específicos del cliente

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| M-FERMENTIC [®] Embutidos crudos..... | 6 |
| M FOOD GROUP [®] Module's [®] | 8 |
| M-CURE [®] Productos crudos curados | 9 |
| M-CULTURE [®] Cultivos iniciadores y protectores..... | 10 |
| M-BRINE [®] Productos cocidos curados..... | 12 |
| M-SPREAD [®] Embutidos cocidos | 14 |
| M-CUT [®] Embutidos escaldados..... | 15 |
| M-MULSION [®] Emulgentes y estabilizantes | 16 |
| M-BLEND [®] Preparados rápidos | 18 |
| M-XTRA [®] Destacados..... | 20 |
| M-COLOUR [®] Sistemas de color | 21 |
| M-SAFE [®] Sistemas de conservación | 22 |
| M-TEC [®] Tecnología..... | 23 |



M-FERMENTIC®

EMBUTIDOS CRUDOS

| Art.-No. | Name | Group | Application | Description | Dosage |
|----------|--|-----------------|--|---|---------|
| 53.00270 | M-FERMENTIC® Classic | Raw sausages | Salami e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, coriander – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers, the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 9 g/kg |
| 53.00271 | M-FERMENTIC® Garlic | Raw sausages | Salami e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things garlic, pepper, coriander – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers, the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 11 g/kg |
| 53.00272 | M-FERMENTIC® Pepper | Raw sausages | Salami e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, coriander, allspice – Contains coarse pepper – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers, the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 11 g/kg |
| 53.00273 | M-FERMENTIC® Peperoni | Raw sausages | Salami e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning amongst other things chili, paprika, pepper – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers, the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 12 g/kg |
| 53.00754 | M-FERMENTIC® Mediterran | Raw sausages | Salami e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, coriander, air dried flavour – Contains flavours – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers, the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 10 g/kg |
| 53.00600 | M-FERMENTIC® Hähnchen- salami | Raw sausages | Salami e.g. Caliber 45, especially chicken salami | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things garlic, pepper, onion – Contains flavours and glutamate – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers, the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 13 g/kg |

| Art.-No. | Name | Group | Application | Description | Dosage |
|----------|---|--------------|--|--|-----------------------------|
| 53.00755 | M-FERMENTIC® Pizza Classic | Raw sausages | Pizzasalami, e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things coriander, pepper, onion – incl. rosemary extract for improvement of fat stability – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 11 g/kg |
| 53.00756 | M-FERMENTIC® Pizza PEP | Raw sausages | Pizzapeperoni e.g. Caliber 45 | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things paprika, chili, pepper – incl. rosemary extract for improvement of fat stability – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – For use in bigger calibers the additional use of M-FERMENTIC® Rowidex is recommended | 18 g/kg |
| 53.00750 | M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607 | Raw sausages | Raw sausages salt-/sodium-reduced, e.g. Caliber 45 | Suitable for various raw sausage products – Allows sodium reduction by approx. 25 % – Contains, seasoning, reddening, sugars and salt substitutes – 19,5 g/kg nitrite curing salt must be added separately – Seasoning: amongst other things pepper, coriander, garlic – Contains flavours – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures | 17 g/kg |
| 53.00757 | M-FERMENTIC® Mini Classic | Raw sausages | Minisalami/ Sticksalami | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures – Seasoning: amongst other things pepper, ginger, garlic | 10 g/kg |
| 53.00758 | M-FERMENTIC® Pfefferbeißer | Raw sausages | Pfefferbeißer | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, ginger – Contains coarse pepper – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures | 10 g/kg |
| 53.00759 | M-FERMENTIC® Mettenden | Raw sausages | Mettwurst | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, lovage – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures | 6 g/kg |
| 53.00060 | M-FERMENTIC® Streichwurst fein | Raw sausages | Tea sausage spread/ Spreadable Mettwurst fine | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, lovage, rum flavour – Contains flavours – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures | 10 g/kg |
| 53.00061 | M-FERMENTIC® Streichwurst grob | Raw sausages | Tea sausage spread/ Spreadable Mettwurst coarse | Combi product incl. seasoning, sugars and redening – Seasoning: amongst other things pepper, garlic, paprika, smoke – Contains flavours – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures | 6 g/kg |
| 53.00067 | M-FERMENTIC® Zwiebelmett | Raw sausages | Zwiebelmettwurst | Combiprodukt incl. seasoning and redening – Part of the Zwiebelmettwurst system solution: M-FERMENTIC® Zwiebelmett + M-CULTURE® Safe 3100 + M-SAFE® MC-RE 200 + M-SAFE® Permeat Z – Seasoning: onion, pepper, nutmeg – Contains flavours | 15 g/kg |
| 53.00760 | M-FERMENTIC® Rowidex | Raw sausages | Maturing mixture/ Reddening in raw sausages | Maturing mixture with sugars and reddening – For fast maturing and stable curing colour – Tailored to use with M-CULTURE® starter cultures | 2,5–8 g/kg depending on use |
| 53.00761 | M-FERMENTIC® Booster | Raw sausages | Maturing mixture/ Firmness in raw sausages | Fermentation aid for fast and even drying – Contains cellulosic fibres for consistent transport of water from the inside of the Salami to the surface – Fast and even drying of the raw sausage without the risk of dry edges – Raw sausage can be sliced earlier and shows overall improved gel formation and firmness | 5 g/kg |
| 10.00001 | M-FERMENTIC® Pro 100 | Raw sausages | Maturing mixture/ Firmness in raw sausages | Fermentation aid for faster gel formation and improved sliceability – Contains cellulosic fibres and animal proteins ensuring significantly faster and stronger gel formation – Sliceability of the raw sausage can be achieved at comparably low drying losses | 10 g/kg |
| 53.00310 | M-FERMENTIC® White-Ex II® | Raw sausages | White surface, raw sausages | Functional mixture against white surfaces: – prevents from Mg-Di-Lactate-salting out on the surface of raw sausages | 5–7,5 g/kg |



Module's®

EL SISTEMA MODULAR



MÁXIMA FLEXIBILIDAD

- en la combinación de sabor y calibre
- en la producción, mediante materias primas invariables y excelentes preparados de sabor
- en el cumplimiento de requisitos de producción individuales



MÁXIMA COMPATIBILIDAD

- porque todos los productos proceden de un solo proveedor
- porque todos los módulos están perfectamente ajustados entre sí, especialmente nuestros cultivos



MÁXIMA SEGURIDAD

- gracias a la composición equilibrada de los productos
- gracias a la calidad invariable –también en sabores diferentes– mediante un contenido de azúcares ajustado con precisión



RESUMEN M FOOD GROUP® MODULE'S

SALAMI

BasicLine

SALAMI

ItalianLine

COCIDO CURADO

BasicLine



M-CURE®

PRODUCTOS CRUDOS CURADOS

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|---|--------------------------|--|---|---------|
| 25.00313 | M-CURE® Würfelschinken | Productos crudos curados | Dados de jamón u otros productos curados | Producto de curado para dados de jamón, bacon: – Contiene condimentos, estabilizantes del color y azúcares – La sal debe añadirse por separado – Condimentos: cilantro y enebro entre otros | 8 g/kg |
| 25.00314 | M-CURE® Schinkenspeck | Productos crudos curados | Bacon ahumado | Producto de curado para dados de jamón, bacon: – Contiene condimentos, estabilizantes del color y azúcares – La sal debe añadirse por separado – Se puede combinar con cultivos iniciadores M-CULTURE® para productos crudos curados – Condimentos: pimienta, enebro y cilantro, entre otros | 5 g/kg |
| 25.00310 | M-CURE® Kernschinken | Productos crudos curados | Jamón crudo, secado al aire | Producto de curado para jamón crudo ahumado – Contiene condimentos, estabilizantes del color y azúcares – La sal debe añadirse por separado – Se puede combinar con cultivos iniciadores M-CULTURE® para productos crudos curados – Favorece el enrojecimiento completo incluso en piezas musculares más grandes sin errores de estabilización del color en el núcleo – Condimentos: enebro y pimienta, entre otros | 8 g/kg |
| 25.00312 | M-CURE® Ital. Landschinken | Productos crudos curados | Jamón crudo, secado al aire | Producto de curado para jamón crudo secado al aire: – Contiene condimentos, estabilizantes del color y azúcares – La sal debe añadirse por separado – Se puede combinar con cultivos iniciadores M-CULTURE® para productos crudos curados – Favorece el enrojecimiento completo incluso en piezas musculares más grandes sin errores de estabilización del color en el núcleo – Contiene saborizantes – Condimentos: Parma secado al aire, entre otros | 10 g/kg |
| 25.00311 | M-CURE® Bauernschinken | Productos crudos curados | Jamón crudo, secado al aire | Producto de curado para jamón crudo secado al aire sin saborizantes: – Contiene condimentos, estabilizantes del color y azúcares – La sal debe añadirse por separado – Se puede combinar con cultivos iniciadores M-CULTURE® para productos crudos curados – Favorece el enrojecimiento completo incluso en piezas musculares más grandes sin errores de estabilización del color en el núcleo – Condimentos: cilantro y pimienta, entre otros | 5 g/kg |
| 25.00315 | M-CURE® Bündnerfleisch | Productos crudos curados | Bündnerfleisch | Producto de curado para Bündnerfleisch: – Contiene condimentos, estabilizantes del color y azúcares – La sal debe añadirse por separado – Se puede combinar con cultivos iniciadores M-CULTURE® para productos crudos curados – Favorece un buen enrojecimiento y un contenido de nitratos constantemente bajo | 8 g/kg |
| 25.00750 | M-CURE® LowSalt Rohschinken 1607 | Productos crudos curados | Jamón crudo, reducido en sal y sodio | Adecuado para diversos productos curados crudos: – Permite una reducción de sodio de un 25% aprox. – Contiene condimentos, estabilizantes del color, azúcares y sustitutivos de la sal – Se deben añadir por separado 22 g/kg de sal de curado con nitritos – Condimentos: pimienta, enebro y cilantro, entre otros | 19 g/kg |



M-CULTURE® CULTIVOS INICIADORES Y PROTECTORES

| N.º art. | Nombre | Composición | Información del producto | Embalaje |
|----------------------------------|-----------------------------|---|---|--|
| 44.00016 | M-CULTURE® CF 12 | • <i>Staph. xylosum</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos y jamón crudo que requieran una buena estabilización del color | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00005 | M-CULTURE® CF 11 | • <i>Staph. carnosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos y jamón crudo que requieran una buena estabilización del color | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00121 | M-CULTURE® CF 96 | • <i>K. salsicia</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos y jamón crudo que requieran un buen desarrollo del sabor y enrojecimiento | 25 g (para 100 kg) |
| 44.00126 | M-CULTURE® CF 97 | • <i>K. salsicia</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos y jamón crudo que requieran una mayor reducción de nitratos y desarrollo del sabor – Adecuado también para productos sin sal de curado con nitritos | 25 g (para 100 kg) |
| 44.00012 | M-CULTURE® SA 26 | • <i>Pd. acidilactici</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos y jamón crudo que requieran una acidificación suave | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00079 | M-CULTURE® SA 28 | • <i>Staph. xylosum</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lb. plantarum</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos y jamón crudo que requieran una acidificación suave | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00082 | M-CULTURE® SA 29 | • <i>Staph. xylosum</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Db. hansenii</i> | – Para todo tipo de jamón crudo que requiera un enrojecimiento rápido y buen sabor | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00013 44.00045 | M-CULTURE® FA 31 | • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosum</i> • <i>Lb. curvatus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas que requieran una acidificación rápida y un buen enrojecimiento | 20 g (para 100 kg) 60 g (para 300 kg) |
| 44.00004 | M-CULTURE® FA 35 | • <i>Pd. pentosaceus</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. xylosum</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos que requieran una acidificación rápida | 20 g (para 100 kg) |
| 44.01153 44.00150 44.00053 | M-CULTURE® FA 38 | • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosum</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Pd. pentosaceus</i> • <i>Db. hansenii</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas que requieran una acidificación muy rápida y un sabor tradicional | 20 g (para 100 kg) 30 g (para 150 kg) 200 g (para 1000 kg) |



LA SALA BLANCA INTERNA

La producción de los cultivos iniciadores y protectores M-CULTURE® se lleva a cabo en nuestra sala limpia interna de clase 10. Los pasos de trabajo más importantes se realizan bajo flujo laminar, lo que garantiza una producción completamente estéril. Además, todos los cultivos M-CULTURE® son analizados en nuestro laboratorio interno y adicionalmente por laboratorios externos acreditados para asegurar la máxima calidad y eficacia.

- Pruebas de actividad de acidificación
- mediciones del valor aw
- Análisis microbiológicos
- Pruebas de almacenamiento

M-ProTec®
Protect your food

| N.º art. | Nombre | Composición | Información del producto | Embalaje |
|----------------------------------|--|--|--|--|
| 44.00077 44.00065 | M-CULTURE® FA 44 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Db. hansenii</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas que requieran una acidificación muy rápida y un sabor tradicional | 50 g (para 100 kg) 100 g (para 200 kg) |
| 44.00019 44.00048 | M-CULTURE® FA 48 PEK | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Db. hansenii</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas que requieran una acidificación muy rápida y un sabor suave – Cultivo en el segmento de precios más bajo | 50 g (para 100 kg) 100 g (para 200 kg) |
| 44.00301 | M-CULTURE® FA 53 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas que requieran una acidificación rápida y un buen enrojecimiento | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00330 44.00332 44.00335 | M-CULTURE® FA 103 SSP | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Lb. sakei</i> • <i>Staph. carnosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas que requieran una acidificación rápida y un buen enrojecimiento – Cultivo de bajo precio | 20 g (para 100 kg) 30 g (para 150 kg) 40 g (para 200 kg) |
| 44.00154 44.00157 | M-CULTURE® Safe 1100 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>K. varians</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>Staph. xylosus</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas y untables que requieran una acidificación suave y una protección fiable contra la Listeria – Cepa protectora: <i>Lb. curvatus</i> | 25 g (para 100 kg) 50 g (para 200 kg) |
| 44.00254 | M-CULTURE® Safe 2100 | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Lb. plantarum</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas y untables que requieran una acidificación suave y una protección fiable contra la Listeria – Cepa protectora: <i>Lb. plantarum</i> | 20 g (para 100 kg) |
| 44.00374 44.00378 | M-CULTURE® Safe 3100 SSL M-CULTURE® Safe 3050 SSL | <ul style="list-style-type: none"> • <i>Staph. xylosus</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Lc. lactis</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Lb. curvatus</i> • <i>K. varians</i> | – Para todo tipo de embutidos crudos para cortar en lonchas (en combinación con Meat Safe MC-RE-200 también para todo tipo de embutidos crudos untables) que requieran una acidificación suave y una protección fiable contra la Listeria – Cepas protectoras: <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. curvatus</i> | 20 g (para 100 kg) 10 g (para 50 kg) |

El usuario estará seguro con los cultivos iniciadores y protectores de M FOOD GROUP® M-CULTURE®. Garantizan los mejores resultados de fermentación, proporcionan excelentes propiedades sensoriales y garantizan una seguridad óptima del producto.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



M-BRINE® PRODUCTOS COCIDOS CURADOS

M FOOD GROUP® ofrece productos fiables para la producción de excelentes productos curados cocidos. Muchos años de experiencia, la cuidadosa selección de las materias primas, así como la dosificación y la combinación de aditivos funcionales correctas garantizan los máximos beneficios para los clientes.

Los productos desarrollados individualmente están disponibles para los clientes de M FOOD GROUP®, combinando sabor y tecnología. Además, pueden elegir entre la amplia gama de componentes de la empresa y combinar estos diferentes productos probados en el marco de un esquema modular basado en los requisitos específicos de sus productos.

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|---|---------------------------|---|--|-----------------------------------|
| 20.95047 | M-BRINE® Deli-Schinken | Productos cocidos curados | Jamón cocido | Agente de inyección básico a base de fosfatos para diversos productos cocidos curados con baja inyección/ llenado de salmuera: – Se puede combinar con M-XTRA®Top-Noten en caso necesario – Condimentos: condimento básico, levístico | 1% en el producto terminado |
| 20.95048 | M-BRINE® Metzger-schinken | Productos cocidos curados | Jamón cocido | Agente de inyección a base de fosfatos para jamón de carnicería tradicional alemán: – Condimentos: dulce, ligeramente ahumado, entre otros – Contiene saborizantes | 2,2% en el producto terminado |
| 20.95049 | M-BRINE® Jambon au Lait | Productos cocidos curados | Jamón cocido | Agente de inyección a base de fosfatos – Condimentos: dulce, lácteo, nuez moscada, entre otros – Contiene lactosa y saborizantes | 4% en el producto terminado |
| 20.00750 | M-BRINE® LowSalt Schinken 1607 | Productos cocidos curados | Productos curados cocidos con contenido reducido en sal y sodio | Adecuado para diversos productos cocidos curados – Permite una reducción de sodio de un 25% aprox. – Contiene condimentos, estabilizantes del color, fosfatos y sustitutos de la sal – Se debe añadir por separado un 1,2% de sal de curado con nitritos – Condimentos: caldo, dulce, ligeramente ahumado, entre otros – Contiene saborizantes | 2,4% en el producto terminado |
| 20.95050 | M-BRINE® Putenbrust | Productos cocidos curados | Pavo y pechuga de pollo | Agente de inyección a base de citratos para productos avícolas – Condimentos: ligeramente picante, caldo – Se puede combinar con M-XTRA®Top-Noten en caso necesario | 1,5% en el producto terminado |
| 20.95051 | M-BRINE® Ham Eco 30–40 | Productos cocidos curados | Jamón cocido 30-40 % inyección/ llenado de salmuera | Agente de inyección para productos cocidos curados con inyección media de 30–40% – La combinación de hidrocoloides y fosfatos asegura un producto jugoso. – Se consigue un corte homogéneo sin flujo de salmuera ni acumulación del gelificado – Condimentos: condimento básico, ajo – Se puede combinar con M-XTRA®Top-Noten en caso necesario | 1,5% en el producto terminado |
| 20.95052 | M-BRINE® Ham Eco 50–80 | Productos cocidos curados | Jamón cocido 50-80 % inyección/ llenado de salmuera | Agente de inyección para productos cocidos curados con inyección alta de 50–80% – Combinación de hidrocoloides y fosfatos especialmente diseñada para altos rendimientos – Asegura una excelente retención de agua y contrarresta la tendencia a la sinéresis en productos cocidos curados altamente inyectados Agente de inyección – La inyección/ llenado de salmuera puede aumentarse hasta > 80 % mediante la combinación con otras mezclas funcionales (véase más adelante) – Condimentos: condimento básico con ajo, cilantro – Se puede combinar con M-XTRA®Top-Noten en caso necesario | 5 kg/100 litros de salmuera |
| 20.95055 | M-BRINE® C-Dry | Productos cocidos curados | Productos cocidos curados en general | Mezcla funcional de fibras celulósicas – Para mejorar la retención de jugo en productos cocidos curados en lonchas | 0,3–0,5% en el producto terminado |
| 20.95056 | M-BRINE® Power-Pro | Productos cocidos curados | Productos cocidos curados en general | Mezcla funcional a base de proteínas animales (cerdo) – Aumento del rendimiento/mejora de la mordida en productos cocidos curados con alta inyección/llenado de salmuera | 1–2 kg/100 litros de salmuera |
| 20.95057 | M-BRINE® Power-Pro R | Productos cocidos curados | Productos cocidos curados en general | Mezcla funcional a base de proteínas animales (ternera) – Aumento del rendimiento/mejora de la mordida en productos cocidos curados con alta inyección/ llenado de salmuera | 1–2 kg/100 litros de salmuera |
| 20.95058 | M-BRINE® Power Dry | Productos cocidos curados | Productos cocidos curados en general | Mezcla funcional a base de almidón, proteínas y fibras vegetales – Aumento del rendimiento/mejora de la mordida en productos cocidos curados con alta inyección/ llenado de salmuera | 1–3% en el producto terminado |
| 20.95059 | M-BRINE® Rapid | Productos cocidos curados | Productos cocidos curados en general | Almidón con baja tendencia a la sinéresis – Para la producción de productos cárnicos conformados con alta inyección | 1–3% en el producto terminado |



M-SPREAD®

EMBUTIDOS COCIDOS

| Art.-Nr. | Name | Gruppe | Anwendung | Beschreibung | Dosierung |
|----------|--|-------------------|--|--|-----------------|
| 50.00017 | M-SPREAD® Leberwurst „fein“ Z | Embutidos cocidos | Embutido de hígado fino | Producto combinado con estabilizantes del color y emulgente de embutidos cocidos – Condimentos: pimienta, pimienta de Jamaica, cebolla y cardamomo, entre otros | 11 g/kg |
| 50.00019 | M-SPREAD® Leberwurst „ECO“ | Embutidos cocidos | Embutido de hígado grueso o fino | Producto combinado con estabilizantes del color y emulgente de embutidos cocidos – Basado principalmente en extractos – Condimentos: pimienta, pimienta de Jamaica, cebolla y cardamomo, entre otros | 10 g/kg |
| 50.00016 | M-SPREAD® Leberwurst „grob“ | Embutidos cocidos | Embutido de hígado grueso o fino | Producto combinado con estabilizantes del color y emulgente de embutidos cocidos – Contiene hierbas visibles gruesas – Condimentos: pimienta, cilantro y hierbas, entre otros | 15 g/kg |
| 50.00020 | M-SPREAD® Leberwurst „creamy“ | Embutidos cocidos | Embutido de hígado fino, embutido de hígado con nata | Producto combinado con estabilizantes del color y emulgente de embutidos cocidos – Especialmente adecuado para embutidos de hígado de ave (p. ej., embutido de hígado de pollo) – Condimentos: nata, pimienta, cardamomo y vainilla, entre otros – Contiene lactosa y saborizantes | 12 g/kg |
| 50.00018 | M-SPREAD® Leberwurst „Lauch“ | Embutidos cocidos | Embutido de hígado grueso o fino | Producto combinado con estabilizantes del color y emulgente de embutidos cocidos – Contiene hierbas visibles gruesas – Condimentos: pimienta, puerro, cardamomo y cebolla, entre otros | 13 g/kg |
| 50.00056 | M-SPREAD® LeberFix | Embutidos cocidos | Pretratamiento del hígado | Producto contra el amargor para pretratamiento – Elimina las sustancias de bilis del hígado – Evita que el embutido de hígado se vuelva gris – Contiene lactosa | Solución al 20% |

M-CUT®

EMBUTIDOS ESCALDADOS

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|--|-------------------------|--|---|---------|
| 51.00732 | M-CUT® Brühwurst Eco | Embutidos escaldados | Brühwurst, Würstchen | Producto combinado con condimentos, estabilizantes del color y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Condimentos: pimienta, cilantro y moscada, entre otros | 10 g/kg |
| 51.00733 | M-CUT® Geflügel- fleischwurst | Embutidos escaldados | Embutidos escaldados de ave | Producto combinado con condimentos, estabilizantes del color y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Especial para carne de ave – Condimentos: nuez moscada, cilantro y comino, entre otros | 13 g/kg |
| 51.00734 | M-CUT® Schinkenwurst | Embutidos escaldados | Embutidos escaldados enrojecidos | Producto combinado con condimentos, estabilizantes del color y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Ideal para Schinkenwurst, Mortadela, Lyoner o Bierschinken – Condimentos: pimienta, nota intensa de nuez moscada/macis, entre otros | 11 g/kg |
| 51.00735 | M-CUT® Knacker Eco | Embutidos escaldados | Embutidos | Producto combinado con condimentos, estabilizantes del color y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Ideal para embutidos Knacker o Frankfurter – Condimentos: pimienta, cilantro, nuez moscada y chile, entre otros | 10 g/kg |
| 51.00736 | M-CUT® Wiener | Embutidos escaldados | Embutidos | Producto combinado con estabilizantes del color y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Ideal para embutidos Wiener – Condimentos: pimienta, cilantro y nuez moscada, entre otros | 13 g/kg |
| 51.00737 | M-CUT® Bratwurst | Embutidos escaldados | Bratwurst | Producto combinado con condimentos y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Ideal para Bratwurst finas o gruesas sin hierbas visibles – Buena coloración, suficientes carbohidratos para la reacción de Maillard – Condimentos: pimienta, comino y nuez moscada, entre otros | 18 g/kg |
| 51.00738 | M-CUT® Bratwurst Kräuter | Embutidos escaldados | Bratwurst | Producto combinado con condimentos y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Ideal para Bratwurst finas o gruesas con hierbas visibles – Buena coloración, suficientes carbohidratos para la reacción de Maillard – Condimentos: pimienta, comino y mejorana, entre otros | 20 g/kg |
| 51.00739 | M-CUT® Schinken- krakauer | Embutidos escaldados | Krakauer, embutidos | Producto combinado con condimentos, estabilizantes del color y coadyuvantes de corte a base de fosfatos – Ideal para Schinkenkrakauer – Condimentos: pimienta, comino y ajo, entre otros | 14 g/kg |
| 51.00743 | M-CUT® Grobeinlage EXTRAKT | Embutidos escaldados | Carne gruesa/ embutidos escaldados | Producto combinado con condimentos, fosfatos y estabilizantes del color para corte o salmuera – Para la producción de carne gruesa en la cortadora o en la secadora – Condimentos: pimienta, cilantro, jengibre (a base de extractos), entre otros | 8 g/kg |
| 51.00746 | M-CUT® Gelbwurst | Embutidos escaldados | Embutidos escal- dados, Gelbwurst sin enrojecimiento | Producto combinado con condimentos y fosfato para embutidos escaldados no enrojecidos, p. ej., Gelbwurst con condimentos intensos – Condimentos: pimienta, cardamomo, nuez moscada y limón, entre otros | 10 g/kg |
| 51.00745 | M-CUT® Leberkäs Premium | Embutidos escaldados | Leberkäs | Producto combinado con condimentos, estabilizantes del color y fosfato para Leberkäs con condimentos intensos – Condimentos: pimienta, macis y jengibre, entre otros | 8 g/kg |
| 51.00744 | M-CUT® Weißwurst | Embutidos escaldados | Salchicha blanca bávara | Producto combinado con condimentos y fosfato para salchichas blancas bávaras con condimentos intensos – Condimentos: pimienta, macis y limón, entre otros | 8 g/kg |
| 51.00750 | M-CUT® LowSalt Lyoner 1607 | Embutidos escaldados | Embutido escaldado Contenido en sal/sodio reducido | Permite una reducción de sodio de hasta un 33% – Adecuado para diversos productos cocidos curados – Posible cumplimiento del valor límite de 500 mg de sodio – Contiene condimentos, estabilizantes del color, fosfatos y sustitutivos de la sal – Se deben añadir por separado 4,5 g/kg de sal de curado con nitritos – Condimentos: caldo, dulce, ligeramente ahumado, entre otros; contiene saborizantes | 27 g/kg |

 Todos los productos de embutido escaldado pueden combinarse perfectamente con los sistemas de color de la gama de productos **M-COLOUR®** (página 21), los sistemas de conservación de la gama de productos **M-SAFE®** (página 22) y con los sistemas de retención de la gama de productos **M-MULSION®** (página 16).

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



M-MULSION® EMULGENTES Y ESTABILIZANTES

La empresa M FOOD GROUP® ofrece a sus clientes módulos de sistema innovadores de emulgentes y estabilizantes para mejorar las capacidades naturales de retención de agua y grasa de todos los productos cárnicos fabricados. Ya sea en las recetas de embutidos cocidos o escaldados, como en las alternativas más innovadoras para el bacon en embutidos crudos o como sustitutivo de la carne o la grasa, se tienen en cuenta todos los requisitos del cliente.

Gracias a esto, se crean productos innovadores vegetales o cárnicos que permiten una producción altamente eficiente.

| N.º art. | Producto | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|--------------------------------|--|---|---|------------------------------|
| 15.00297 | M-MULSION® KAF 250 | Emulgente/ Consistencia y estructura | Embutidos escaldados y embutidos | Proteína emulgente altamente funcional combinada con fibras estructurantes – Grandes propiedades emulgentes que evitan la disociación de agua y gelificado – Las fibras tienen también, además de su efecto sobre la textura y la mordida, propiedades emulgentes que contribuyen a la emulsión | 20–25 g/kg |
| 15.00287 | M-MULSION® KP XF | Emulgente/ Consistencia y estructura | Embutidos escaldados y embutidos | Emulgente y estructurante de alto rendimiento – Combinación de proteínas de vacuno altamente funcionales y emulgentes, hidrocoloides y fibras estructurantes – Grandes propiedades de retención de agua y grasa – Ofrece estabilidad a la carne del embutido durante el corte – Proporciona mordida y estructura, incluso en productos consumidos en caliente | 20 g/kg o según el uso |
| 15.00284 | M-MULSION® XEF 250 | Emulgente/ Consistencia y estructura | Embutidos escaldados y embutidos | Emulgente y estructurantes – Combinación de proteínas de vacuno altamente funcionales y emulgentes, hidrocoloides y fibras estructurantes – Buenas propiedades de retención de agua y grasa – Ofrece estabilidad a la carne del embutido durante el corte – Proporciona mordida y estructura, incluso en productos consumidos en caliente | 25 g/kg o según el uso |
| 15.00215 | M-MULSION® TX 100 | Emulgente/ Consistencia y estructura | Embutidos escaldados y embutidos | Emulgente vegetal de fuerte estructuración (a base de guisantes) – Buenas propiedades emulgentes – Fuerte efecto sobre la textura y la consistencia – Mejora significativa de la mordida – Especialmente indicado para recetas de embutidos económicas | 10 g/kg o según el uso |
| 15.20208 | M-MULSION® TX 200 | Emulgente/ Consistencia y estructura | Embutidos escaldados y embutidos | Emulgente vegetal (a base de soja) con hidrocoloides – Buenas propiedades emulgentes – Fuerte efecto sobre la textura y la consistencia – Mejora significativa de la mordida – Mejora del relleno de carne de embutido muy fina – Especialmente indicado para recetas de embutidos económicas | 20 g/kg o según el uso |
| 15.00290 | M-MULSION® KE 34 | Emulgente | Embutidos escaldados y embutidos | Emulgente de alto rendimiento – Combinación de proteínas emulgentes de carne de vacuno altamente funcionales e hidrocoloides – Estabiliza los bordes, previniendo la separación de la capa de grasa y el gelificado – Adecuado también para la producción de emulgentes grasos en la cortadora | 20 g/kg o según el uso |
| 15.00292 | M-MULSION® KE 34 PF | Emulgente | Embutidos escaldados y embutidos | Emulgente vegetal – Combinación de proteínas vegetales funcionales emulgentes e hidrocoloides – Estabiliza los bordes, previniendo la separación de la capa de grasa y el gelificado – Adecuado también para la producción de emulgentes grasos en la cortadora | 20 g/kg o según el uso |
| 15.00286 | M-MULSION® FF | Consistencia y estructura | Salchichas | Consistencia y estructura para salchichas para consumo en caliente y salchichas para perrito caliente – Las fibras vegetales naturales mantienen la estructura de la carne – El efecto ligeramente emulgente de la combinación de fibras contrarresta la sinéresis en el envasado al vacío | 5–10 g/kg o según el uso |
| 15.00289 | M-MUSLION® SCEF 40 | Consistencia y estructura | Productos de carne picada y productos cárnicos recon- stituidos | Consistencia y estructura de la carne picada y de los productos cárnicos elaborados con carne picada muy fina (por ejemplo, hamburguesas, frikadellen, nuggets de pollo): – Las fibras celulósicas naturales mantienen la estructura y la consistencia de la carne – Mejora del moldeado y la consistencia de las materias primas cárnicas menos estructuradas – Mantiene la jugosidad de productos altamente estabilizados | 30–40 g/kg o según el uso |
| 15.00291 | M-MULSION® AC 13 | Sustitutivo de grasa/ carne para cortar en lonchas | Embutidos escaldados, embutidos cru- dos, embutidos semisecos | Para la producción de sustitutos de carne y grasa – Sustitutos de la grasa con o sin componentes animales – Los sustitutos de carne y grasa deben ser procesados como carne gruesa/de estructura en diversos productos de embutidos – Los sustitutos de carne y grasa mantienen su forma estable en los productos cocidos | Según el uso |



M-BLEND® PRODUCTOS PREPARADOS

El mejor sabor y el conocimiento tecnológico se combinan en el campo de los productos precocinados. Por ello, M FOOD GROUP® cuenta con compuestos en su cartera de productos que crean valor añadido para el cliente mediante el buen sabor, unos ingredientes innovadores y aditivos funcionales.

- Sal de aderezo para aves con buena cobertura de la superficie
- Condimentos con efecto antijugos en envases con atmósfera protectora
- Sistema modular para la producción de salsas líquidas, adobos y mucho más

En este caso, el enfoque también se centra en encontrar soluciones personalizadas. Gracias a nuestros muchos años de experiencia, es posible crear rápidamente el producto adecuado según los requisitos del cliente.

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|---|---|--|--|---------------------|
| 98.00111 | M-BLEND® California Pikant | Productos preparados/ adobos/ salsas | Carne fresca, por ejemplo: filetes, pachu- ga de pollo fileteada | Sazonador para filetes "rojo y ligeramente picante" con sal – Adecuado para todos los productos cárnicos frescos, por ejemplo de: cordero, ternera, cerdo o aves de corral – Producto completo con sal – Condimentos: pimentón, chile y cebolla, entre otros | 30 g/kg |
| 98.00112 | M-BLEND® Kräuterbutter | Productos preparados/ adobos/ salsas | Carne fresca, por ejemplo: filetes, pachu- ga de pollo fileteada | Mantequilla de hierbas sazonadora con sal para filetes – Adecuado para todos los productos cárnicos frescos, por ejemplo de: cordero, ternera, cerdo o aves de corral – Producto completo con sal – Condimentos: mantequilla, ajo y hierbas, entre otros – Contiene saborizantes | 23 g/kg |
| 52.00926 | M-BLEND® Spareribs BBQ | Productos preparados/ adobos/ salsas | Costillas, productos para barbacoa | Condimento para costillas con sal – También adecuado para panceta de cerdo, chuletas de cerdo y otros productos de barbacoa – Condimentos: dulce, afrutado, ahumado, picante con pimienta, pimentón, sabor ahumado – Contiene saborizantes ahumados | 40 g/kg |
| 52.00931 | M-BLEND® Smoker Crunch | Productos preparados/ adobos/ salsas | Carne fresca, por ejemplo: filetes, pachu- ga de pollo fileteada | Sazonador ahumado para filetes con sal y efecto crujiente – Adecuado para todos los productos cárnicos frescos, por ejemplo de: cordero, ternera, cerdo o aves de corral – Efecto crujiente gracias a la sémola de arroz para una superficie más crujiente – Condimentos: saborizantes ahumados, pimentón y pimienta, entre otros – Contiene saborizantes ahumados | 75 g/kg |
| 52.00929 | M-BLEND® Grillfackel Crunch | Productos preparados/ adobos/ salsas | Carne fresca, por ejemplo: filetes, pechuga de pollo fileteada | Sazonador de barbacoa para p.ej. palitos de bacon para asar incl. sal – Adecuado para brochetas de bacon a la parrilla ya sean con cerdo o aves de corral – Efecto crunch para una mayor sensación crujiente – Condimentos: pimentón, hierbas y chile, entre otros | 40 g/kg |
| 52.00928 | M-BLEND® Hähnchenwürz- salz | Trozos de pollo/ave con piel | Trozos de pollo/ave con piel | Sal de aderezo para cortes de ave con piel, con sal y azúcares para facilitar el dorado – Contiene ingredientes colorantes a base de pimentón, que se adhieren a la piel, facilitando una buena cobertura de la piel en aves de corral – Condimentos: pimentón, entre otros | 25 g/kg |
| 52.00927 | M-BLEND® Chicken Wings Crunch | Trozos de pollo/ave con piel | Alitas de pollo | Sal de aderezo para alitas de pollo con sal y efecto crujiente y azúcares para facilitar el dorado – Contiene ingredientes colorantes a base de pimentón, que se adhieren a la piel, facilitando una buena cobertura de la piel en aves de corral – Efecto crujiente gracias a la sémola de arroz – Condimentos: pimentón y cebolla entre otros | 65 g/kg |
| 52.00932 | M-BLEND® Frikadelle Classic | Productos preparados/ adobos/ salsas | Frikadellen / albóndigas | Sazonador para frikadellen con azúcares para facilitar el dorado – También adecuado para otros productos de carne picada – La sal debe añadirse por separado – Condimentos: pimienta y moscada, entre otros | 6 g/kg |
| 52.00935 | M-BLEND® Cevapcici Classic | Productos de carne picada | Cevapcici | Condimento para cevapcici con azúcares para facilitar el dorado – Adecuado también para otros productos de carne picada – La sal debe añadirse por separado – Condimentos: pimienta, ajo y comino, entre otros | 10 g/kg |
| 52.00933 | M-BLEND® Burger Pattie Classic | Productos preparados/ adobos/ salsas | Filetes de hamburguesa | Sazonador para hamburguesas con azúcares para facilitar el dorado – Adecuado también para otros productos de carne picada – La sal debe añadirse por separado – Condimentos: pimienta, cilantro y pimentón, entre otros | 8 g/kg |
| 52.00936 | M-BLEND® Troco Currysauce | Productos preparados/ adobos/ salsas | Salsa | Componente seco para salsa de curry – Composición de la salsa: 32% Troco + 31% Flüco + 37% agua – La salsa es estable a la congelación/descongelación y puede ser pasteurizada – Condimentos: dulce, afrutado, especiado y ligeramente picante, entre otros | 32 % de la salsa |
| 52.00937 | M-BLEND® Flüco Currysauce | Productos preparados/ adobos/ salsas | Salsa | Componente líquido para salsa de curry – Composición de la salsa: 32% Troco + 31% Flüco + 37% agua – La salsa es estable a la congelación/descongelación y puede ser pasteurizada – Condimentos: dulce, afrutado, especiado y ligeramente picante, entre otros | 31 % de la salsa |

M-XTRA® DESTACADOS

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|---|------------|--|--|------------|
| 56.10071 | M-XTRA® Ham Bravo 16HA43 | Destacados | Productos cocidos curados | Especialmente adecuado para productos avícolas – Sabor: dulce, caldo – Contiene saborizantes | 3–5 g/kg |
| 56.10072 | M-XTRA® Ham Intenso 16HA43 | Destacados | Productos cocidos curados | Ideal como aderezo de salmuera para productos curados cocidos – Sabor: sabor a carne, caldo, ligeramente ahumado – Contiene saborizantes | 3–5 g/kg |
| 56.00073 | M-XTRA® Smoked Bacon 1446 | Destacados | Diversos productos cárnicos | Ideal como aderezo de salmuera para productos curados cocidos – Sabor: sabor a carne, ahumado, sabor curado – Contiene saborizantes | 10 g/kg |
| 56.00910 | M-XTRA® Mediterraneo | Destacados | Productos crudos curados, embutidos crudos | Ideal como aderezo de salmuera para productos curados cocidos – Sabor: mediterráneo, a levadura, de secado al aire – Contiene saborizantes | 3–5 g/kg |
| 56.00054 | M-XTRA® Milky Top 1422 | Destacados | Diversos productos cárnicos | Ideal para embutidos escaldados y productos de jamón cocido – Sabor: lácteo cremoso, dulce – Contiene saborizantes | 5 g/kg |
| 56.00053 | M-XTRA® CoverTaste 1422 | Destacados | Diversos productos cárnicos | Ideal para enmascarar sabores no deseados causados al deshuesar la carne mecánicamente – Sabor: a carne, especiado – Contiene saborizantes | 3–5 g/kg |
| 56.10075 | M-XTRA® Flavour Top | Destacados | Diversos productos cárnicos | Ideal para enmascarar los sabores no deseados causados por la carne de jabalí – Sabor: ahumado, con notas ligeras a hierbas – Contiene saborizantes | 3,5–5 g/kg |
| 56.00911 | M-XTRA® Feinwürze Gluta Gold | Destacados | Diversos productos cárnicos | Potenciador del sabor adecuado para todas las aplicaciones – Sabor: umami/glutamato – Contiene glutamato | 1–2 g/kg |
| 56.10039 | M-XTRA® Beef 1426 | Destacados | Diversos productos cárnicos | Sabor destacado a carne de res – Sabor: ternera, asado – Contiene saborizantes | 5–10 g/kg |
| 56.10037 | M-XTRA® Chicken 1426 | Destacados | Diversos productos cárnicos | Sabor destacado a pollo – Sabor: carne de pollo, piel de pollo, asado – Contiene saborizantes | 5–10 g/kg |
| 56.10038 | M-XTRA® Smoke 1426 | Destacados | Diversos productos cárnicos | Sabor destacado ahumado – Sabor: mezcla de sabores ahumados – Contiene saborizantes | 3–5 g/kg |
| 56.10458 | M-XTRA® Pepper 3x | Destacados | diverse Fleischwaren | Extracto destacado de pimienta – Sabor: pimienta – Extracto de especias | 0,5–2 g/kg |
| 56.00322 | M-XTRA® Garlic | Destacados | Diversos productos cárnicos | Extracto destacado de ajo – Sabor: ajo – Extracto de especias | 0,5–1 g/kg |
| 56.00323 | M-XTRA® Onion | Destacados | Diversos productos cárnicos | Extracto destacado de cebolla – Sabor: cebolla – Extracto de especias | 0,5–1g/kg |

M-COLOUR[®]

SISTEMAS DE COLOR

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|---|-------------------------|---|---|--|
| 59.00066 | M-COLOUR[®] C 3200 | Colorantes | Productos cárnicos curados en general | Colorante básico carmín – Gran estabilidad de color y ante el calor – Conecta con la estructura de la carne, sin separación de jugos – Para todos los productos cárnicos curados | 0,5–2 g/kg o según la intensidad de color deseada |
| 59.00064 | M-COLOUR[®] CCP 25 | Colorantes | Productos cárnicos curados en general | Colorante carmín para coloración natural de la carne – Se consigue un color muy natural de la carne y se reduce el color púrpura del carmín mediante la combinación de diferentes sustancias estabilizantes del color – Muy estable ante el calor y la luz – Conecta con la estructura de la carne, sin separación de jugos – Producto general para todos los productos cárnicos curados | 1–3 g/kg o según el uso |
| 59.00069 | M-COLOUR[®] AC 20 | Colorantes | Productos cárnicos curados en general | Combinación de carmín y polvo de hemoglobina – Color muy intenso y natural de la carne – Especialmente adecuado para la producción de salami de pollo | 2–4 g/kg o según el uso |
| 59.00068 | M-COLOUR[®] BR 30 | Colorantes | Embutidos, sucuk, productos semisecos, embutidos crudos | Colorante estabilizado a base de remolacha – Significativamente más termoestable que los productos convencionales de remolacha no estabilizados – Adecuado para embutidos crudos y salchichas o embutidos pequeños de consumo en caliente como por ejemplo: sucuk | 2–4 g/kg o según el uso |
| 59.00060 | M-COLOUR[®] Pure Red CS | Colorantes alimentarios | Embutidos escaldados, embutidos | Producto colorante natural, puramente vegetal – Cumple los requisitos normativos para colorantes alimentarios – Color estable y natural de la carne – Estable a la luz y al calor | 4–6 g/kg o según la intensidad de color deseada |
| 59.00061 | M-COLOUR[®] Pure Red CS Halal | Colorantes alimentarios | Embutidos escaldados, embutidos, sucuk | Producto colorante natural, puramente vegetal – Apto para productos halal – Cumple los requisitos normativos para colorantes alimentarios – Color estable y natural de la carne – Estable a la luz y al calor | 4–6 g/kg o según la intensidad de color deseada |
| 59.00062 | M-COLOUR[®] Pure Red RS | Colorantes alimentarios | Rohwurst (salchicha cruda alemana) | Producto colorante natural, puramente vegetal – Cumple los requisitos normativos para colorantes alimentarios – Color estable y natural de la carne | 2 g/kg o según la intensidad de color deseada |



M-SAFE®

SISTEMAS DE CONSERVACIÓN

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|-------------------------------------|------------------------|---|--|---|
| 58.45436 | M-SAFE® BG 60 | Conser- vantes | Embutidos escaldados, carne picada, carne fresca | Producto en polvo a base de acetato-citrato – Mayor fecha de conservación y frescura del producto gracias al efecto del acetato – Sin impacto sensorial negativo en el producto | 6 g/kg |
| 58.00015 | M-SAFE® CLAA 12 | Conser- vantes | Embutidos escaldados, carne picada, carne fresca | Producto en polvo a base de lactato-acetato – Mayor fecha de conservación y frescura del producto gracias al efecto del lactato-acetato – Sin impacto sensorial negativo en el producto | 12 g/kg |
| 58.00016 | M-SAFE®LA 40 | Conser- vantes | Carne fresca, especialmente de aves de corral | Producto líquido a base de lactato-acetato – Mayor fecha de conservación y frescura del producto gracias al efecto del lactato-acetato – Sin impacto sensorial negativo en el producto | 40 g/kg |
| 58.00302 | M-SAFE® Permeat Z 10 | Conser- vantes | Zwiebel- mettwurst | Producto líquido a base de ácido láctico D-(–) – Ajuste del pH de la salchicha Zwiebelmettwurst – Asegura el contenido de ácido láctico D-(–) en las salchichas Zwiebelmettwurst | 10 g/kg o según el pH deseado |
| 58.85000 | M-SAFE® MC-RE 200 | Medio de activación | Zwiebelmett- wurst/embu- tidos crudos para untar | Medio de activación diseñado para el cultivo protector M-CULTURE® Safe 3100 (página 9) – Estimula la actividad metabólica del cultivo protector y promueve la formación de bacteriocinas – Para productos fermentados durante un corto periodo de tiempo o a bajas temperaturas | 56 g en 1 litro de agua por 100 kg de carne de embutido |



LA INNOVACIÓN PARA TRIPAS NATURALES

M FOOD GROUP® ofrece dos productos innovadores para mejorar el procesamiento de tripas naturales. Mientras que la carcasa natural M-TEC® No. 1 optimiza el almacenamiento, simplifica M-TEC® Natural Tripa No. 2 el relleno.

M-TEC® TECNOLOGÍA

| N.º art. | Nombre | Grupo | Aplicación | Descripción | Dosis |
|----------|--|---------------------------------|--|--|----------------------------|
| 10.00101 | M-TEC® Natural Casing No. 1 | Agente de tratamiento de tripas | Tripas naturales | Producto en polvo para mejorar la calidad de la tripa – Mejora la calidad de la tripa – Permite el almacenamiento sin sal | 2 %ig de agua |
| 10.00102 | M-TEC® Natural Casing No. 2 | Agente de tratamiento de tripas | Tripas naturales | Producto en polvo para mejorar la calidad de la tripa mediante el hinchado de la misma – Tripas más lisas, más fáciles de "desenredar" – Proceso de llenado optimizado, menos roturas de las tripas | 1,5–2,0 %ig de agua |
| 10.00269 | M-TEC® Antiox 15 | Anti-oxidante | Productos cárnicos, especialmente embutidos crudos | Extracto base de romero – Contiene un 15% de ácido carnósico, contrarresta la oxidación de la grasa – Especialmente indicado para productos cárnicos destinados al almacenamiento en congelador p. ej., Salami para pizzas – Sabor muy sutil | 0,3–0,6 g/kg según el uso |
| 10.00194 | M-TEC® Líquido P4 | Fosfato | Embutido escaldado | Mezcla funcional a base de fosfatos - líquido - sabor neutro - puede combinarse con notas superiores de M-XTRA® | 4 g/kg |
| 10.00217 | M-TEC® PM Líquido | Fosfato | Embutidos escaldados, productos curados cocidos | Mezcla funcional a base de fosfatos - líquido - sabor neutro - puede combinarse con notas superiores de M-XTRA® | Según el uso |
| 10.00197 | M-TEC® Polvo rojo P5 | Fosfato | Embutido escaldado | Mezcla funcional a base de fosfatos - adyuvante para la mezcla - buena consistencia en el producto final - con adyuvantes para el enrojecimiento - puede combinarse con notas superiores de M-XTRA® | 5 g/kg |
| 10.00198 | M-TEC® Polvo blanco P3 | Fosfato | Embutido escaldado, Bratwurst | Mezcla funcional a base de citrato y fosfatos - sin adyuvantes para el enrojecimiento - con regulador de la acidez - puede combinarse con notas superiores de M-XTRA® | 3 g/kg |
| 10.00199 | M-TEC® Salmuera en polvo P7 | Fosfato | Productos curados cocidos | Mezcla altamente funcional a base de fosfatos - con adyuvantes para el enrojecimiento - buena solubilidad - sabor neutro - puede combinarse con notas superiores de M-XTRA® | 0,7 % en el producto final |

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



DOWNLOAD
CENTER



M FOOD GROUP® GmbH

📍 Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany

☎️ +49 5492 55700-100

✉️ info@m-foodgroup.de

🌐 www.m-foodgroup.de

