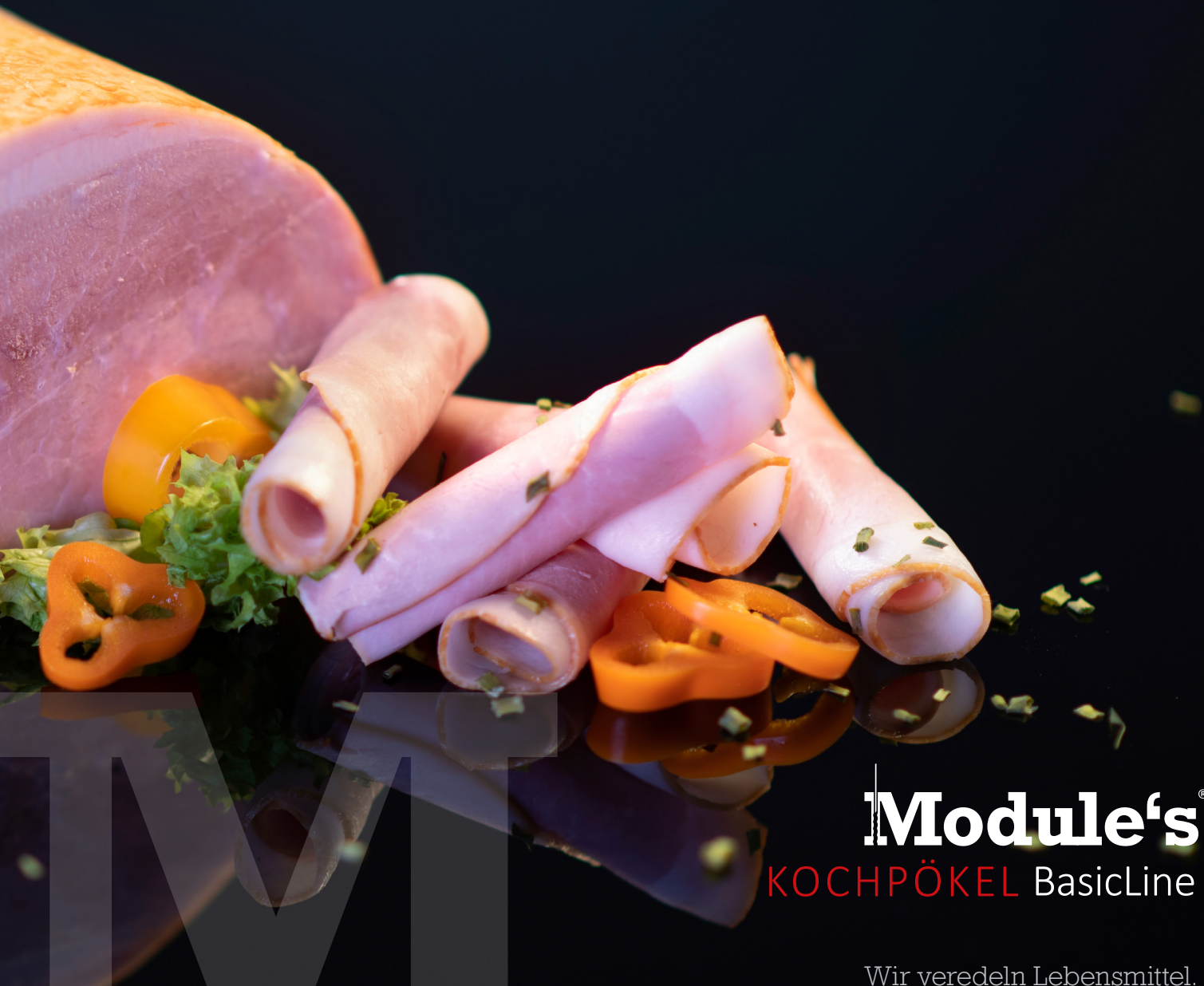


CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR /Meat



**IMI** Module's®  
KOCHPÖKEL BasicLine

Wir veredeln Lebensmittel.

# KOCHPÖKELWAREN

## M FOOD GROUP® BIETET DIE GARANTEN FÜR DIE HERSTELLUNG HERVORRAGENDER KOCHPÖKELWAREN.

Durch langjährige Erfahrung, sorgfältige Rohstoffauswahl sowie die richtige Dosierung und Kombination von funktionellen Additiven wird bei Spritzmitteln immer der größtmögliche Nutzen für den Kunden gewährleistet.

M FOOD GROUP® Kunden können sich individuelle Gesamtpräparate erstellen lassen, welche Geschmack und Technologie miteinander vereinen oder nach diesem Baukastensystem verschiedene bewährte Präparate je nach spezifischer Produkthanforderung miteinander kombinieren.





# DER KOCHPÖKEL-BAUKASTEN

Mit Hilfe des Kochpökels-Baukastens bieten wir eine einfache und sichere Lösung, Kochschinken mit unterschiedlichen Injektionsraten herzustellen. Je nach Einspritzmenge bilden die M-BRINE® Technologie-Präparate mit dem Grundgeschmack die Basis des Kochpökels-Baukastens. Optional und individuell erweiterbar ist der Module's System mit abgestimmten Top-Noten sowie ausgereiften Farb- und Haltbarkeitskomponenten.

## ÜBERSICHT

Stufe/ Einspritzmenge	M-BRINE® Kochpökels-Technologie	M-BRINE® Grundgeschmack	M-COLOUR® Farbsysteme	M-XTRA® Top-Noten	M-SAFE® Haltbarkeitssysteme
Stufe I (7–25 %)	M-BRINE® TEC Ham 7–25	M-BRINE® Ham Basic	nicht notwendig	M-XTRA® Ham Bravo 16HA43 <b>ODER</b>	Dried Vinegar <b>ODER</b> M-SAFE® Lactal 2010
Stufe II (25–50 %)	M-BRINE® TEC Ham 25–50		nicht notwendig	M-XTRA® Ham Intenso 16HA43 <b>ODER</b>	
Stufe III (50–80 %)	M-BRINE® TEC Ham 50–80		M-COLOUR® Red H <b>ODER (Export only!)</b>	M-XTRA® Smoke 1426 <b>ODER</b>	
Stufe IV (80–100 %)	M-BRINE® TEC Ham 80–100		M-COLOUR® Carmiento AC 20	M-XTRA® Garlic	



## DIE VORTEILE

- ▶ Exzellente Wasserbindung
- ▶ Einfache und sichere Anwendung
- ▶ Ansprechende Produktqualitäten auch bei hohen Injektionsraten
- ▶ Homogenes Schnittbild ohne Lakestraßen und Gelnester
- ▶ Wirkt der Synäreseneigung von sehr hoch gespritzten Schinken entgegen

## DAS ERGEBNIS

- ▶ Natürliche bis intensive Farbgebung
- ▶ Erweiterung des Grundgeschmacks durch eine Auswahl unterschiedlicher Top-Noten
- ▶ Frischhaltung und Haltbarkeitsverlängerung durch Hemmung von Verderbniserregern

# M-BRINE® KOCHPÖKELWAREN

Art.Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
20.95077	M-BRINE® TEC Ham 7–25	Kochpökel- waren	Kochschinken	<b>Spritzmittel auf Phosphatbasis für diverse Kochpökelwaren mit geringer Einspritzung/Schüttung von 7–25 %.</b>	0,7 % im EP
20.95078	M-BRINE® TEC Ham 25–50	Kochpökel- waren	Kochschinken	<b>Spritzmittel für Kochpökelwaren mit mittlerer Einspritzung von 25–50 %.</b> – die Kombination aus Hydrokolloiden und Phosphaten sorgt für ein saftiges Produkt – es wird ein homogenes Schnittbild ohne Lakestraßen und Gelnecker erzielt.	1 % im EP
20.95079	M-BRINE® TEC Ham 50–80	Kochpökel- waren	Kochschinken	<b>Spritzmittel für Kochpökelwaren mit hoher Einspritzung von 50–80 %.</b> – die speziell auf hohe Ausbeuten ausgelegte Kombination von Hydrokolloiden und Phosphaten sorgt für eine exzellente Wasserbindung und wirkt der Synäreseneigung von hochgespritzten Kochpökelwaren entgegen.	1,5 % im EP
20.95080	M-BRINE® TEC Ham 80–100	Kochpökel- waren	Kochschinken	<b>Spritzmittel für Kochpökelwaren mit sehr hoher Einspritzung von 80–100 %.</b> – die speziell auf hohe Ausbeuten ausgelegte Kombination von Hydrokolloiden und Phosphaten sowie Stärke und tierischen Proteinen (Schwein) sorgt für eine exzellente Wasserbindung und wirkt der Synäreseneigung von sehr hochgespritzten Kochpökelwaren entgegen	3,4 % im EP
20.95081	M-BRINE® Ham Basic	Kochpökel- waren	Kochschinken	<b>Geschmacksbasispräparat, das mit den Technologiepräparaten der verschiedenen Einspritzmengen kombiniert wird.</b> – Würzrichtung: brühig, leicht nach Knoblauch und Pfeffer – Zuckerstoffe	0,5 % im EP

# M-COLOUR® FARBSYSTEME



Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
59.00102	M-COLOUR® Red H	Farbstoffe	Kochschinken	<b>Farbstoff aus Hämoglobinpulver</b> – Unterstützung der natürlichen Fleischfarbe – Empfohlen ab einer Einspritzmenge von 50 %	0,1–0,15 % im EP
59.00001	M-COLOUR® Carmento AC 20	Farbstoffe	Kochschinken	<b>Farbstoff aus der Kombination von Carmin und Hämoglobinpulver</b> – besonders intensive und natürliche Fleischfarbe – Empfohlen ab einer Einspritzmenge von 50 % > Nur für den Export	0,02 % im EP

# M-XTRA® TOP-NOTEN

Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
56.10071	<b>M-XTRA® Ham Bravo 16HA43</b>	Top-Noten	Kochschinken/ Diverse	– Geschmacksrichtung: lieblich, brühig – enthält Aromen	0,3–0,5 % im EP
56.10072	<b>M-XTRA® Ham Intenso 16HA43</b>	Top-Noten	Kochschinken/ Diverse	– Geschmacksrichtung: fleischig, brühig mit Rauchnote – enthält Aromen	0,3–0,5 % im EP
56.10038	<b>M-XTRA® Smoke 1426</b>	Top-Noten	Kochschinken/ Diverse	– Geschmacksrichtung: rauchig – enthält Aromen	0,3–0,5 % im EP
56.00322	<b>M-XTRA® Garlic</b>	Top-Noten	Kochschinken/ Diverse	– Geschmacksrichtung: Knoblauch – Gewürzextrakt	0,05–0,1 % im EP



## M-SAFE®

# HALTBARKEITSSYSTEME

Art.Nr.	Produkt	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
48.80014	<b>Dried Vinegar</b>	Halbbarkeits- mittel	Kochschinken/ Diverse	<b>Pulverförmiger Frischhalter aus Essig</b> – Verbesserung der Produkthaltbarkeit und-frische – E-Nummern-freie Deklaration – fein-würziger Geschmack; schafft Intensivierung der süßlichen Geschmacks- nuancen	0,4–1 % im EP
58.45426	<b>M-SAFE® Lactal 2010</b>	Halbbarkeits- mittel	Kochschinken/ Diverse	<b>Flüssiger Frischhalter auf Basis Laktat &amp; Acetat</b> – Verbesserung der Produkthaltbarkeit und-frische durch Laktat-Acetat-Effekt – keine negative sensorische Beeinträchtigung des Produktes	4 % im EP



# Module's®

## DAS BAUKASTEN-SYSTEM







## MAXIMALE FLEXIBILITÄT

- bei der Kombination aus Geschmack und Kaliber
- bei der Produktion durch gleiche Grundstoffe und on top Geschmackspräparate
- bei der Berücksichtigung individueller produktionsbedingter Anforderungen



## MAXIMALE KOMPATIBILITÄT

- da alle Produkte „aus einer Hand“ kommen
- da alle Module perfekt aufeinander abgestimmt sind; insbesondere unsere Kulturen



## MAXIMALE SICHERHEIT

- durch abgestimmte Produkte
- durch gleichbleibende Qualität – auch bei unterschiedlichen Geschmacksausprägungen
- durch exakt eingestellte Zuckergehälter

## ÜBERSICHT M FOOD GROUP<sup>®</sup> MODULE'S

**SALAMI**  
BasicLine

**SALAMI**  
ItalianLine

**KOCHPÖKEL**  
BasicLine

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY

**Module's®**

**M**®

**Food Group**

**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](http://www.m-foodgroup.de)



S1122