

## Рекомендации по применению красителей для жировых глазурей и начинок

Цвет	Рекомендуемый краситель	Дозировка, %	Состав
Лимон	АКВАНАТ Турмерик 0009 <sup>1</sup>	0,04 – 0,06	E100
	АКВАНАТ Турмерик 1065 М <sup>1</sup>	0,01 – 0,06	E100
Банан	АКВАБЕТИН Бета-каротин Адванс 0293М	0,05 – 0,10	E160a
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0031 М	0,15 – 0,30	E160a
Желтый	ФЕРРОНАТ Р Желтый 0107	0,10 – 0,30	E172
Ананас	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0300М	0,02 – 0,03	E160a
	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 1196 SD OD <sup>4</sup>	1,50 – 2,50	Экстракт сафлора
Апельсин	ЭКОТОН Паприка 0010	0,05 – 0,10	E160c
	МИХРОМ Желтый 0012/1	0,05 – 0,068	E160b + E100
	ЭКОТОН Паприка 0460	0,05 – 0,10	E160c
	ЭКОТОН Аннатто 0011	0,005 – 0,050*	E160b
Абрикос	ФЕРРОНАТ Р Абрикос 0340	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Абрикос 0319	0,20 – 0,50	E172
Малина	ЭКОТОН Кармин 0023	0,20 – 0,30	E120
	ЭКОТОН Кармин 0023N	0,20 – 0,30	E120
	ЭКОТОН Кармин 0594	0,15 – 0,30	E120
	ЭКОТОН Кармин 1135	0,05 – 0,23	E120
	ЭКОПЛАНТ Экстракт Красный 1192 SD OD <sup>4</sup>	0,40 – 2,50	Экстракт черной моркови
Клубника	МИХРОМОВЫЙ Красный 0040М	0,20 – 0,30	E120 + E160b
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0117М	0,20 – 0,30	E120 + E160c
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0776М	0,10 – 0,80	E120 + E160b
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0952 М	0,20 – 0,50*	E120 + E160c
	ЭКОПЛАНТ Экстракт Красный 1197 SD OD <sup>4</sup>	1,00 – 2,50	Экстракт редиса
Розовый	ЭКОПЛАНТ Экстракт Свекольный 1000 OD	2,50 – 5,00	Экстракт свеклы
Красно - коричневый	ФЕРРОНАТ Р Красный 0108	0,10 – 0,30	E172
Лесные ягоды	ЭКОПЛАНТ Экстракт Лиловый 1200 SD OD <sup>4</sup>	1,00 – 2,50	Экстракт редиса
Черная смородина	ЭКОТОН Кармин 0025	0,20 – 0,30	E120
	ЭКОТОН Кармин 0025/1	0,30 – 0,50	E120
	ЭКОТОН Кармин 0024	0,20 – 0,30	E120
	ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 1193 OD <sup>4</sup>	1,00 – 2,50	Экстракт черной моркови
Лайм	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0031В <sup>2</sup>	0,05 – 0,10	E141 + E100
	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0311В <sup>2</sup>	0,05 – 0,10	E141 + E100
Фисташковый	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0064В <sup>2</sup>	0,05 – 0,10	E141 + E100

## Рекомендации по применению красителей для жировых глазурей и начинок

	ЭКОПЛАНТ Экстракт Зеленый 1195 SD OD <sup>4</sup>	0,40 – 1,50	Экстракт сафлора + экстракт генипы
Зеленое яблоко	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0413В <sup>2</sup>	0,05 – 0,15	E141 + E100
Зеленый виноград	ЭКОПЛАНТ Экстракт Зеленый 1238 OD	1,0 – 3,0	Экстракт сафлора + экстракт генипы
Ирис	ФЕРРОНАТ Ирис 035 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Ирис 035	0,20 – 0,50	E172
Карамель	ФЕРРОНАТ Р Карамельный 0178	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Кофе с молоком 0216	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Мокко 0072	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Мокко 0115	0,20 – 0,50	E172
Крем-брюле	ФЕРРОНАТ Крем-брюле 033 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Крем-брюле 033	0,20 – 0,50	E172
Какао	ФЕРРОНАТ Какао 027 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Какао 027	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Какао 0701	0,40 – 0,80	E172
	Сахарный колер III (E150c) «АРОМАКОЛОР 1170»	0,30 – 0,70	E150c
Кофе	ФЕРРОНАТ Кофе 026 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Кофе 026	0,20 – 0,50	E172
Шоколад	ФЕРРОНАТ Амаретто 009 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Амаретто 009	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Горький шоколад 029 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Горький шоколад 029	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р 0313	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0286	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0292	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0294	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0343	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Темный шоколад 028 <sup>3</sup>	0,40 – 0,80	E172
	ФЕРРОНАТ Р Темный шоколад 028	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Темный шоколад 0272	0,20 – 0,50	E172
	ФЕРРОНАТ Р Молочный шоколад 0273	0,20 – 0,50	E172
Голубой	ЭКОПЛАНТ Экстракт Синий 1194 WS <sup>1,5</sup>	0,40 – 0,70	Экстракт спирулины
Синий	ЭКОПЛАНТ Экстракт Синий 1204 OD <sup>4</sup>	2,00 – 5,00	Экстракт спирулины
Белый	МИХРОМ Белый 0043М	0,30 – 0,50	E171
	Диоксид титана	0,10 – 0,20	E171
Черный	ФЕРРОНАТ Р Черный 0110	0,20 – 0,60	E172

## Рекомендации по применению красителей для жировых глазурей и начинок

	ФЕРРОНАТ Р Черный 1328	0,20 – 0,60	E172
	МИХРОМ Черный 0017М	0,50 – 0,80	E153
	МИХРОМ Черный 1057 М	0,30 – 0,70	E153
	МИХРОМ Черный 1056 М	0,30 – 0,80	E153
	ЭКОПЛАНТ Угольный растительный 1042 (E153)	0,05 – 0,25	E153
	ЭКОПЛАНТ Угольный растительный 1053 (E153)	0,10 – 0,25	E153

<sup>1</sup> – Рекомендуется применение в продукты, упакованные в непрозрачную упаковку.

<sup>2</sup> – Обязательно предварительное тестирование, подходит не для всех видов жировой глазури.

<sup>3</sup> – Способ внесения пастообразных красителей ФЕРРОНАТ указан в пункте 3 раздела «способ внесения» настоящего документа.

<sup>4</sup> – Краситель используется только в тех продуктах, в которых основную часть составляет жировая фаза (например, кондитерская глазурь лауринового типа). Обязательно предварительное тестирование.

<sup>5</sup> – Краситель используется только в тех продуктах, в которых основную часть составляет водная фаза. Обязательно предварительное тестирование.

\* - максимальная дозировка красителя к общей массе продукта, как для декоративного покрытия в пересчете по ПДК, согласно ТР ТС 029/2012, приложение 11.

**Способ внесения:** в зависимости от технологического процесса существует несколько способов внесения красителя:

1. Рассчитанное количество красителя развести в небольшом количестве продукта (масло, жир), вносить в основной объем (температура не должна превышать 45 – 50 °С), тщательно перемешивая.

2. Рассчитанное количество красителя внести вместе с сухими рецептурными компонентами в предварительно подготовленный (растопленный) жир.

3. При перепадах температуры, пастообразные красители ФЕРРОНАТ склонны к расслоению. Перед использованием данные красители необходимо нагреть на водяной бане до 40 – 50 °С, тщательно перемешать и внести в основной объем продукта. Далее процесс вести в соответствии с технологией производства.

4. В случае, если основную часть жировой начинки составляет водная фаза, можно использовать водорастворимые и вододисперсные красители.

### Примечание:

Приведенные дозировки являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от желаемой интенсивности цвета готового продукта, особенностей сырья и технологического процесса, используемого оборудования, вида упаковки и условий хранения.

При увеличении дозировки необходимо руководствоваться действующими регламентами по применению красителей (ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»).

Информация, содержащаяся в данной публикации, основана на наших знаниях и опыте, и может быть использована только на ваше собственное усмотрение и риск. Это не освобождает вас от необходимости проводить собственные тесты.

## **Рекомендации по применению красителей для жировых глазурей и начинок**

Дата составления: 07.11.22

ФИО составителя: Романова Г.Г.

Утверждаю: НЛП Белоусова Н.А.

