



PRAGANDA®

solící dusitanová směs určená pro výrobu masných produktů



- pro výrobu masných produktů
- z čisté kamenné nebo vakuové soli
- s různým obsahem dusitanu sodného

Oblast použití

Nakládání masa je jednou z nejstarších metod, užívaných pro konzervování masa a masných produktů. Nakládáním se maso konzervuje a získává svou charakteristickou červenou barvu. Praganda solící dusitanová směs je především směs soli s dusitanem sodným a je pro nakládání masa nevhodnější.

Produkt

Praganda solící dusitanová směs kombinuje mikrobiologické a technologické přednosti soli, dusitanu sodného a dalších ingrediencí, jakými jsou cukr bílý, dextróza a suchý škrobový sirup, a zajišťuje prvotřídní technologickou bezpečnost, dlouhou životnost a chutnost masných a mělněných produktů.

Složení výrobku výrazně ovlivňuje složení a stabilitu produktu. V dusitanové solící směsi obsahující pouze jedlou sůl a dusitan sodný, není hygroskopický dusitan sodný dlouhodobě stabilní. Podle tense vodní páry ve vzduchu se pomaleji či rychleji rozkládá. Jsou-li obaly se směsí, obsahující pouze sůl a dusitan sodný, uloženy v suchu, klesá obsah dusitanu jen nepatrně, ale jsou-li uloženy ve vlhku, obsah dusitanu klesá rychleji. Ve vlhkém prostředí vzniká rozpouštěním dusitanu v přítomné vodě roztok dusitanu, který stéká po hladkých krystalech soli ke dnu a ovlivňuje koncentraci dusitanu v produktu. V horní části balení dusitanové solící směsi dusitan ubývá a ve spodní části balení naopak přibývá. Zároveň dochází k celkovému úbytku dusitanu sodného. Při různých klimatických podmínkách se tak jen těžko podaří udržet při skladování homogenní složení dusitanové směsi, obsahující pouze sůl a dusitan sodný.

Aby se riziko, popsané výše, snížilo na minimum, začaly se do dusitanové solící směsi přidávat k soli a dusitanu sodnému další ingredience (cukr bílý, dextróza, škrobový sirup). Malé částičky dusitanu a ostatních ingrediencí v průběhu výroby obalí jednotlivé krystalky jedlé soli a svou přítomností zdrsňují jejich povrch. Dusitan je tak fixován k soli a atmosférická vlhkost, která se na krystalech sráží, nesmyje dusitan do spodních vrstev. Vlhkem dojde jen k částečnému rozpouštění škrobového sirupu. Poklesem obsahu vody, způsobeným kolísáním teploty a jinými vlivy, nastane opačný proces. Sirup utvoří na krystalech směsi pevný sklovitý povlak, který zabrání, aby se dusitan rozplýval a stékal v roztoku po krystalech soli ke dnu balení. Přímé povětrnostní vlivy, zejména vlhké počasí, tak neovlivní výrazně homogenitu směsi. Malé změny se projeví jen v několikamilimetrové vrstvě u povrchu obalu. Ostatní část směsi zůstává stabilizována.

- Mikrobiologický efekt
- Vybarvení naloženého produktu
- Chuť naloženého produktu
- Antioxidační účinky
- Různý obsah dusitanu sodného
- Možnost dodávat produkt i jodovaný, bez obsahu cukru a s přidavkem protispěkové látky

Parametry výrobku

| | |
|------------------------------|---|
| Velikost balení: | PE pytle po 25 kg (40 x 25 kg na dřevěné nebo plastové paletě) PE pytle po 50 kg (21 x 50 kg na dřevěné nebo plastové paletě) Jiný způsob balení je možný po vzájemném odsouhlasení. |
| Složení: | jedlá sůl kamenná/jedlá sůl vakuová, různý obsah dusitanu sodného, cukry (cukr bílý, dextróza, škrobový sirup sušený) Na vyžádání může být produkt obohacen o jód a ošetřen protispékavou látkou E535 - ferrokyanidem sodným. Případně může být dodán bez cukrů. |
| Doba minimální trvanlivosti: | 6 měsíců od data výroby, po dohodě se zákazníkem může být doba minimální trvanlivosti prodloužena až na 12 měsíců od data výroby při dodržení optimálních skladovacích podmínek. |
| Logistika: | |
| Skladování: | Produkt by měl být skladován v suchých čistých skladech při teplotě do 30 °C a vzdušné vlhkosti do 70 %. |

GTIN:

| Produkt | obsah NaNO ₂ | jod | cukry | sůl | balení |
|---------------|-------------------------|-----|-------|---------|--------|
| 8595005007458 | 4,5 - 5,0 % | ✓ | x | vakuová | 25 kg |
| 8595005007397 | 0,5 - 0,6 % | ✓ | x | kamenná | 25 kg |
| 8595005007090 | 0,5 - 0,6 % | ✓ | ✓ | kamenná | 50 kg |
| 8595005007205 | 0,5 - 0,6 % | ✓ | ✓ | vakuová | 25 kg |
| 8595005007076 | 0,5 - 0,6 % | ✓ | ✓ | kamenná | 25 kg |
| 8595005007168 | 0,5 - 0,6 % | x | x | kamenná | 25 kg |
| 8595005007410 | 0,5 - 0,6 % | x | x | kamenná | 50 kg |
| 8595005007199 | 0,5 - 0,6 % | x | x | vakuová | 25 kg |
| 8595005007113 | 0,5 - 0,6 % | x | ✓ | kamenná | 50 kg |
| 8595005007052 | 0,5 - 0,6 % | x | ✓ | kamenná | 25 kg |
| 8595005007069 | 0,5 - 0,6 % | x | ✓ | vakuová | 25 kg |
| 8595005007359 | 0,8 - 0,90 % | x | ✓ | vakuová | 25 kg |
| 8595005062112 | 0,8 - 0,90 % | x | ✓ | kamenná | 25 kg |

S ohledem na přítomný dusitan sodný není výrobek určen pro přímou spotřebu – výrobek je zdraví škodlivý při požití.

Na obalu jsou uvedeny informace o produktu v těchto jazycích: CZ, SK. Na vyžádání lze doplnit na obaly etikety i s jinými jazykovými mutacemi.

Vyrobeno ve výrobním závodě Solné mlýny, Olomouc ze soli dodané z Německa od společnosti esco-european salt company GmbH & Co.KG.

Vlastnosti výrobku

Vyšší koncentrace soli potlačuje při snížení obsahu vody v mase výskyt mikroorganismů a inhibuje aktivitu enzymů, přítomných v mase. Prodlužuje dobu minimální trvanlivosti masa. Při použití dusitanové solící směsi se zvýší stabilita vybarvení masa a zachová se charakteristická chuť masa.

Praganda dusitanová solící směs se vyrábí šaržovým způsobem, což zajišťuje vysokou technologickou bezpečnost a homogenitu produktu. Sypanost a ideální zrnitost podporují její použití a garantují dobré výsledky u nakládaných produktů.

Kvalita výrobku

Praganda – solící dusitanová směs se vyrábí z vysoce kvalitní kamenné nebo vakuové soli, splňující veškeré legislativní předpisy.

Certifikace

Společnost K+S Czech Republic, a. s. je certifikována dle ČSN EN ISO 9001:2009. K naplnění hygienických požadavků přispívá zavedený systém HACCP.

Název Praganda je registrovanou ochrannou známkou společnosti K+S Czech Republic, a. s.