



# BOMES

## Prirodno bojilo na osnovi karmina

---

### Izgled i namjena:

Praškasti proizvod na osnovi karmina (E 120). U preradi mesa koristi se kao prirodno bojilo u pripremi kobasica, pašteta i salamurenih proizvoda.

### Sastav:

Homogena mješavina prirodnih bojila na osnovi karmina i dekstroze.

### Doziranje:

0,1% do 0,3% na ukupnu masu gotovog proizvoda, ovisno o željenom intenzitetu boje. Bojilo je najbolje dodati na početku obrade mesne mase u kuteru, kako bi se osigurala ravnomjerna raspodjela u nadjevu. U procesima vlažnog salamurenja bojilo je potrebno otopiti u određenoj količini hladne vode, a zatim dodati ostale komponente salamure.

### Prednosti uporabe:

Dodatak na osnovi karmina pojačava tipičnu dopadljivu ružičastu boju mesa mesnih proizvoda. Povoljan učinak bojila posebno dolazi do izražaja kod dugotrajnog skladištenja proizvoda na različitim temperaturama i pod utjecajem različitih vrsta svjetala. Dodatak BOMES-a omogućuje dugotrajno održavanje boje i svjež izgled.

### Pakiranje:

Natron vreća s PE uloškom, sadržaja 25 kg.

### Način čuvanja:

Na suhom i hladnom mjestu u izvornom tvorničkom pakiranju.

### Rok uporabe:

12 mjeseci u izvornom tvorničkom pakiranju.



# Primjer proizvoda u tipu šunke za pizzu sa 100% prirasta

## OSNOVNI MATERIJAL

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Svinjsko meso II. kat. ( wolf ø 8 mm) | 70,00 kg         |
| Svinjsko meso III. kat. (wolf ø 8 mm) | 25,00 kg         |
| Suspenzija sv. kožica                 | 5,00 kg          |
| Salamura                              | 100,00 kg        |
|                                       | <b>200,00 kg</b> |

## ADITIVI, DODACI I ZAČINI ZA 200 kg MASE

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Miocomplet SK (3,0%)                                       | 6,00 kg |
| BOMES (prirodna boja za meso) (0,1%)                       | 0,20 kg |
| Emulgator na osnovi izoliranih sojinih bjelančevina (2,0%) | 4,00 kg |
| Jasko fix M (4,0%)                                         | 8,00 kg |
| Nitritna sol (2,0%)                                        |         |

## POSTUPAK TAMBLIRANJA / MASIRANJA

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Ukupno vrijeme rada     | 12 sati |
| Vrijeme rada            | 15 min  |
| Pauza                   | 15 min  |
| Efektivno radno vrijeme | 6 sati  |

## OVITAK

Umjetni ovitak promjera ø 60 mm - 110 mm (ili kalup).

## TERMIČKA OBRADA

Kuhanje kod temperature od 78°C, dok se u centru proizvoda ne postigne temperatura od 70°C. Tuširanje 15 min.



IREKS AROMA d.o.o.  
Radnička c. 37  
10000 Zagreb  
HRVATSKA  
Tel: +385 1 60 40 654  
60 40 668  
60 40 701  
Fax: +385 1 60 40 479  
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr  
www.ireks-aroma.hr

**IREKS  
AROMA**