



## EKSTRAKTY Z ROZMARYNU- HERBOR

### 1) WSTĘP

Gama produktów HERBOR jest efektem prac wykonanych nad rośliną rozmarynu. HERBORY powstały w celu wykorzystania właściwości organoleptycznych typowych dla rozmarynu z dużą możliwością zastosowania w przemyśle rolno-spożywczym. Poza podstawowymi właściwościami aromatycznymi rozmaryn posiada ogromne właściwości zabezpieczające tłuszcze i oleje przed zepsuciem (zjełczeniem), zabezpiecza w ten sposób produkty przed zmianą zapachu i koloru. Będąc jednocześnie odpornym na wysokie temperatury HERBOR może być stosowany we wszystkich typach procesów produkcyjnych. Występując zarówno w formie płynu jak i proszku oraz będąc rozpuszczalnym tak w wodzie jak i olejach, ekstrakt z Rozmarynu doskonale odpowiada wymaganiom przemysłu rolno-spożywczego.

### 2) OPISY PRODUKTÓW

HERBOR P31 : rozpuszczalny w olejach

Ref: 875988 forma proszek

Taka forma powoduje, że jest odpowiedni do zastosowania w recepturach bezwodnych albo w mieszaninach ciekłych z fazą rozproszoną

HERBOR H42: rozpuszczalny w wodzie

Ref: 875990 forma proszek

Najbardziej odpowiedni do stosowania w produktach gdzie woda jest głównym rozpuszczalnikiem. Może być łączony z fazą wodną w celu uzyskania trwałej emulsji.

HERBOR O25: rozpuszczalny w olejach

Ref: 817850 forma płyn

Bez trudu ulega rozproszeniu w tłuszczach i olejach gdzie niska wartość obrotów mieszadła pozwala otrzymać bazę homogeniczną o bardzo dużej stabilności

### 3) WŁAŚCIWOŚCI

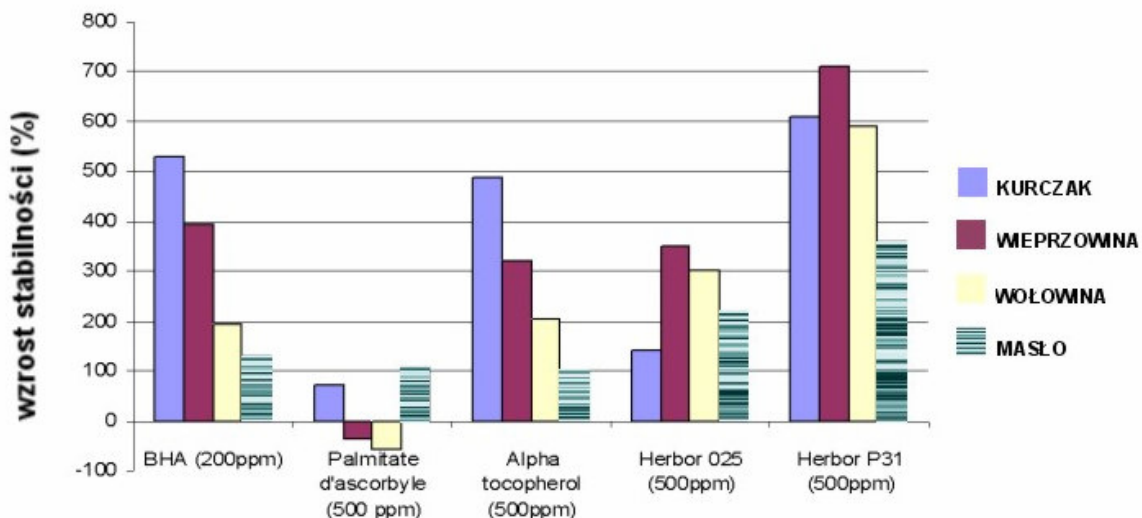
Porównanie do innych substancji klasycznie stosowanych jako przeciwutleniacze

Właściwości	Herbor	Witamina C	Witamina E	BHT	BHA	TBHQ
Rozpuszczalność w tłuszczach	+	-	+	+	+	+
Rozpuszczalność w wodzie	+	+	-	-	-	-
Odporność na wysokie temp. (180°C)	+	-	-	-	-	-
Stabilność w czasie	+	-	-	+	+	+
Ograniczenia w stosowaniu	+	+	+	200 ppm	200 ppm	200 ppm
Naturalny	+	+	+	-	-	-

#### 4) SKUTECZNOŚĆ – WYNIKI TESTÓW

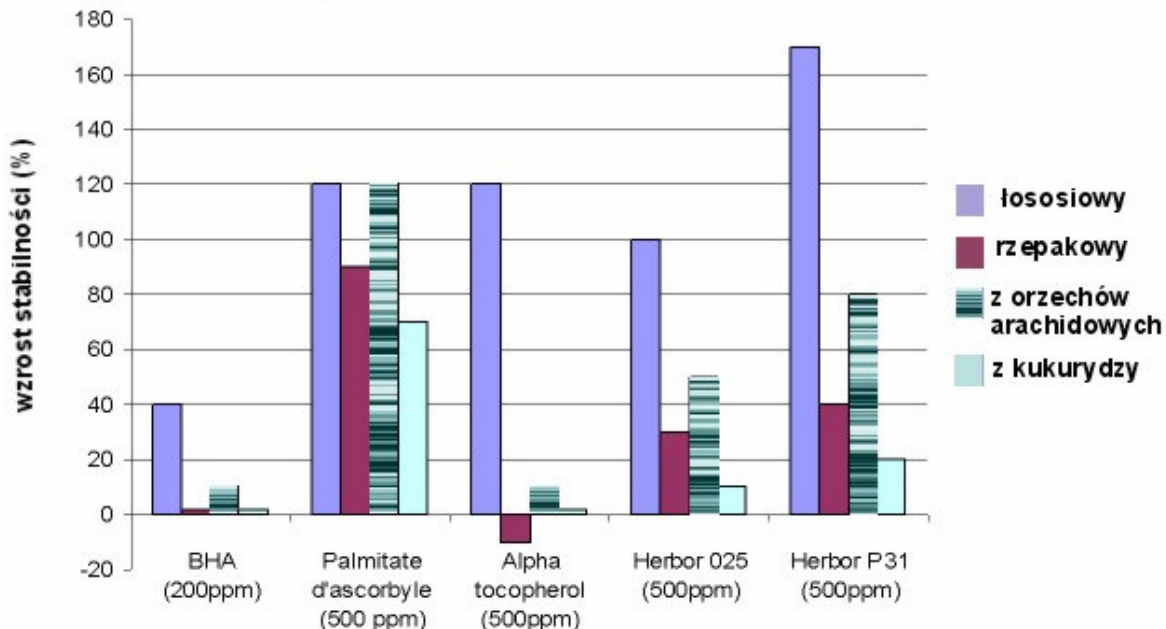
### Skuteczność Herboru w tłuszczach zwierzęcych

(test przeprowadzony w temp. 100°C z wtryskiem powietrza 20 litrów co godzinę)



### Skuteczność Herboru w różnych olejach

(test przeprowadzony w temp. 100°C z wtryskiem powietrza 20 litrów co godzinę)



#### 5) APLIKACJE

Produkty pieczone w piekarniku  
Sosy sałatkowe  
Słodycze  
Ryby świeże i mrożone

Produkty na bazie mięsa  
Produkty zbożowe  
Aromaty  
Produkty odwodnione

Pieczyno  
Mięso w kawałkach  
Produkty smażone  
Kiełbaski

Tłuszcze i oleje  
Produkty dietetyczne  
Masło arachidowe

Zdrowa żywność  
Majonez  
Bazy do zup

Makaron/ kluski  
Przekąski i orzechy  
Karma dla zwierząt

### Podział aplikacji dla poszczególnych produktów HERBOR O25, P31,H42

Aplikacje	Typ produktu	Dozowanie	Sposoby zastosowania
Produkty pieczone w piekarniku: Ciasteczka, ciasta, wszystkie słodkie wypieki, ciasteczka słone	O25	0,05%-0,20%	Dodać bezpośrednio do tłuszczu lub oleju Dozować lub rozpylać
Słodycze cukierki, polewy i lukry	O25	0,04%-0,10%	Dodać bezpośrednio do tłuszczu, oleju, do pasty z orzechów, do aromatów
Tłuszcz, olej (zwierzący/roślinny)	O25	0,02%-0,06%	Dodać bezpośrednio do tłuszczu lub oleju dozując lub stosować współmierną metodę (utworzyć zawiesinę a następnie dodać do masy tłuszczu)
Aromaty Olejki eteryczne Ekstrakty przyprawowe	O25 P31 H42	0,02%-0,10% Zależy od aplikacji w produkcie gotowym	Dodać bezpośrednio do oleju Rozprowadzić na suchym nośniku Dodać bezpośrednio
Ryby/owoce morza Surimi	O25 P31	0,05%-0,50%	maczać lub wtryskiwać razem z polifosforanami Dodawać do miksera Dodać bezpośrednio do oleju, masła i ryb
Mięsa	O25 P31	0,05%-0,20%	Wymieszać najpierw z solą lub innymi przyprawami i dodać do miksera lub wirówki lub dodać bezpośrednio do miksera Wlać do pompy, wprowadzić do lub zmiksować z marynatą, solanką i/lub razem z fosforanami
Makarony/kluski	O25 P31 H42	0,04%-0,20%	Dodać do oleju do smażenia Dodać do ciasta
Karma dla zwierząt	O25	0,05%-0,10%	Dodać bezpośrednio do mięsa, do tłuszczu, do oleju
Produkty zbożowe Płatki ziemniaczane	P31	0,04%-0,10%	Dodać do mieszanki, lub we wcześniejszym etapie produkcji
Mięso drobiowe Suszone rozpryskowo Gotowane Mrożone Mechanicznie pozbawione kości/przetworzone	O25 P31	0,05%-0,20%	Wymieszać z przyprawami Dodać bezpośrednio do miksera lub dodawać stopniowo do miksera Utworzyć masę lub zmiksować Dodać do pompy, wstrzyknąć
Majonez Sosy sałatkowe	O25	0,03%-0,10%	Dodać do lub rozprowadzić w oleju
Przekąski i orzechy	O25 P31	0,05%-0,10%	Dodać bezpośrednio lub stopniowo do oleju do smażenia Dodać do innych przypraw lub soli
Bazy do zup	O25 P31 H42	0,04%-0,10% 0,04%-0,10% 0,05%-0,15%	Dodać bezpośrednio lub stopniowo do tłuszczu lub oleju Dodać do fazy wodnej

Podane wyżej informacje mają charakter orientacyjny. Każdy użytkownik powinien dostosować aplikacje do własnych możliwości produkcyjnych.

## 6) SPECYFIKACJE TECHNICZNE:

### HERBOR O 25

**Opis produktu:** Naturalny, rozpuszczalny w olejach ekstrakt przyprawowy w formie płynu

#### Właściwości sensoryczne:

Wygląd i kolor: brązowy płyn  
Zapach: typowy

**Środki konserwujące** brak

#### Właściwości chemiczne

Pozostałość po spopieleniu 550<sup>0</sup>C (całkowita) 0,03 %  
Wilgotność (70<sup>0</sup>C, próżnia) 2,00 % ± 2,00  
Substancje organiczne (Calc.) 97,97 %  
Całkowita zawartość ciał stałych (70<sup>0</sup>C, próżnia) 98,00 % ± 2,00

#### Właściwości fizyczne

Gęstość 0,963 Kg/l

#### Właściwości odżywcze

Wartość kaloryczna 869 Kcal/100 g  
Węglowodany (calc.) 2,60 %  
Wartość energetyczna 3632 KJ/100 g  
Proteiny (Nx 6,25) 0,00 %

#### Właściwości mikrobiologiczne

Zawartość aerobowych mezofili < 1000/g  
Spory aerobowych mezofili < 100/g  
Bakterie Coli < 100/g  
E.Coli nieobecne/g  
Salmonella nieobecne/50 g  
Staphylococcus aureus < 10 g

#### Zalecenia dotyczące stosowania

Przeważnie 0,04%-0,1% na masę produktu gotowego

#### Identyfikacja sensoryczna

Dodać 1 litr zagotowanej wody do 2 gram płynnego ekstraktu, dobrze wymieszać

#### Warunki przechowywania

Przechowywać w szczelnych pojemnikach chroniąc przed światłem w temperaturze < 30<sup>0</sup>C

#### Okres trwałości

30 miesięcy w zamkniętym pojemniku, w zalecanych warunkach przechowywania

#### Skład

Olej roślinny, ekstrakt przyprawowy

#### Deklaracja zgodności

Zgodny w wymogami dyrektywy unijnej 79/112/EC dotyczącej oznakowania artykułów spożywczych sprzedawanych ostatecznemu klientowi

- ekstrakt przyprawowy

Pochodzenie: Francja

## HERBOR P 31

W postaci proszku rozpuszczalny w olejach i może być mieszany z przyprawami przed dodaniem do preparatu. Forma proszkowa jest idealna do stosowania w recepturach bezwodnych

**Opis produktu:** Naturalny ekstrakt przyprawowy w formie proszku

### Wrażenia zmysłowe:

Wygląd i kolor: żółty proszek  
Zapach: typowy

### Właściwości chemiczne

Pozostałość po spopieleniu 550 <sup>0</sup> C (całkowita)	2,50 %
Chlorki (Nacl.)	0,38 %
Wilgotność (70 <sup>0</sup> C, próżnia)	3,00 % ± 2,00
Substancje organiczne (Calc.)	94,50 %
Całkowita zawartość ciał stałych (70 <sup>0</sup> C, próżnia)	97,00 % ± 2,00

### Właściwości fizyczne

Gęstość bez opakowania 435 g/l

### Właściwości odżywcze

Wartość kaloryczna	486 Kcal/100 g
Węglowodany (calc.)	66,60 %
Wartość energetyczna	2377 KJ/100 g
Tłuszcze	23,77 % ± 3,00
Błonnik	2,66 %
Proteiny (Nx 6,25)	1,43 %

### Właściwości mikrobiologiczne

Zawartość aerobowych mezofili	< 10000/g
Bakterie Coli	10/g
E.Coli	nieobecne/g
Salmonella	nieobecne/50 g
Staphylococcus aureus	< 10/ g
Drożdże i pleśnie	< 50/g

### Zalecenia dotyczące stosowania

Przeważnie 0,02%-0,05% na masę produktu gotowego

### Identyfikacja sensoryczna

Dodać 1 litr zagotowanej wody do 2 gram ekstraktu w proszku, dobrze wymieszać

### Warunki przechowywania

Przechowywać w szczelnych pojemnikach chroniąc przed światłem w temperaturze < 30<sup>0</sup>C, w chłodnych i suchych warunkach

### Okres trwałości

30 miesięcy w zamkniętym pojemniku, w zalecanych warunkach przechowywania

### Skład

Ekstrakt z rozmarynu (100%)

### Deklaracja zgodności

Zgodny w wymogami dyrektywy unijnej 79/112/EC dotyczącej oznakowania artykułów spożywczych sprzedawanych ostatecznemu klientowi : ekstrakt przyprawowy

Pochodzenie: Francja

## HERBOR H 42

W postaci proszku ulega rozproszeniu w wodzie. Najodpowiedniejszy w produktach gdzie woda jest głównym rozpuszczalnikiem. Może być dodany i wymieszany z fazą wodną dając trwałą emulsję. Herbor H42 został stworzony w celu otrzymania mniej zanieczyszczonego proszku

**Opis produktu:** Proszek zawierający naturalny ekstrakt przyprawowy

### Właściwości sensoryczne:

Wygląd i kolor: żółty proszek

Zapach: typowy

### Właściwości chemiczne

Pozostałość po spopieleniu 550°C (całkowita) 1,30 %  
Wilgotność (70°C, próżnia) 3,00 % ± 2,00  
Substancje organiczne (Calc.) 95,70 %  
Całkowita zawartość ciał stałych (70°C, próżnia) 97,00 % ± 2,00

### Właściwości odżywcze

Wartość kaloryczna 452 Kcal/100 g  
Węglowodany (calc.) 81,30 %  
Wartość energetyczna 1889 KJ/100 g  
Tłuszcze 13,90 %  
Proteiny (Nx 6,25) 0,5 %

### Właściwości mikrobiologiczne

Zawartość aerobowych mezofili < 10000/g  
Bakterie Coli < 100/g  
E.Coli nieobecne/g  
Salmonella nieobecne/50 g  
Staphylococcus aureus < 10/ g  
Drożdże i pleśnie < 10/g

### Zalecenia dotyczące stosowania

Przeważnie 0,04%-0,10% na masę produktu gotowego

### Identyfikacja sensoryczna

Dodać 1 litr zagotowanej wody do 2 gram ekstraktu w proszku, dobrze wymieszać

### Warunki przechowywania

Przechowywać w szczelnych pojemnikach chroniąc przed światłem w temperaturze < 30°C, w chłodnych i suchych warunkach

### Okres trwałości

30 miesięcy w zamkniętym pojemniku, w zalecanych warunkach przechowywania

### Deklaracja zgodności

Zgodny w wymogami dyrektywy unijnej 79/112/EC dotyczącej oznakowania artykułów spożywczych sprzedawanych ostatecznemu klientowi

Ekstrakt przyprawowy – maltodekstryna – uwodorniony olej roślinny

Pochodzenie: Francja