

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована на соответствие требованиям FSSC 22000. ISO 22000

АССОРТИМЕНТ АРОМАТИЗАТОРОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Действует с 27 августа 2015 г.

Ароматизаторы жидкие

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
1.	Абрикос 95	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0.6-1.2	1,2-1,5	1,0-1,5	0,6-1.5	1.2-2.0	8,0-9,0
2.	Абрикос 583	Ароматизатор	10	0.8-1.5	0.5-1.0	0,8-1,0	0,6-1,0	0.4-1.0	0.8-1.5	6,0-7,0
3.	Абрикос 696	Ароматизатор	10	2.0-3.0	0.5-1.8	2,0-3,0	1,0-1,5	1.0-1.5	2.0-3.0	7,0-8,0
4.	Абрикос 1107	Натуральный ароматизатор	10	1,2-2,0	0,6-1,8	1,5-2,5	1,5-2,0	0,6-1,5	1,2-2,5	7,0-9,0
5.	Амаретто 769	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-0,6	1,0-1,5	0,8-1,2	0.6-0.8	2.0-3.0	
6.	Ананас 070	Ароматизатор	10	0.8-1.5	0.5-0.8	0,8-1,2	0,6-1,0	0.6-1.0	1,0-1,8	
7.	Ананас 95	Ароматизатор	10	1.0-2.0	0.6-1.2	1,0-1,5	0,8-1,2	0,8-1.4	1.5-2.0	
8.	Ананас 572	Ароматизатор	10	0.8-1.5	0.5-0.8	0,8-1,2	0,6-0,8	0.6-1.0	1,0-1,5	3,0-4,0
9.	Анис 657	Натуральный ароматизатор	10	0.5-1.0	0.2-0.4	0,4-0,8	0,2-0,8	0.2-0.4	0.6-1.0	-
10.	Апельсин 508	Ароматизатор	8	0.8-1.5	0.3-0.8	0,8-1,2	0,7-1,2	0.4-0.8	0,8-2,0	2,0-3,0
11.	Апельсин 526	Натуральный ароматизатор	8	1,0-2,0	0.4-1.2	0,8-1,5	0,6-1,0	0.6-1.2	1.0-2.0	-
12.	Апельсин 585	Ароматизатор	8	0,8-1,5	0.3-0.8	0,8-1,2	0,7-1,2	0.4-0.8	0.8-1.5	2,0-3,0
13.	Апельсин 797	Ароматизатор	9	0,8-1,5	0,3-1,0	0,8-1,5	0,6-1,0	0,4-0,7	0,8-2,0	2,5-4,0
14.	Арахис 613	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0.5-0.8	1,0-1,5	1,0-1,5	0.4-0.6	1,0-2,5	-
15.	Арбуз 678	Ароматизатор	10	1.0-2.0	0.2-1.0	0,8-1,5	0,8-1,0	0.8-1.0	1.0-2.0	
16.	Аромат цветов 737 (Роза)	Натуральный ароматизатор	11	0.5-0.7	0.1-0.4	0,5-0,8	0,5-0,8	0.1-0.2	-	-
17.	Базилик 656	Натуральный ароматизатор	9	-	-	-	-	-	0,3-0,8	-

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
18.	Банан	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,6-1,2	0,8-1,2	0,8-1,2	0,8-1,2	1.2-2.0	
19.	Банан 527	Ароматизатор	9	0,8-1,5	0,4-1,0	0,6-0,8	0,4-0,8	0,6-0,8	0,8-1,2	2,0-4,0
20.	Банан 736	Ароматизатор	9	0,6-1,0	0,2-1,0	0,5-0,8	0,4-0,6	0,1-0,4	0,6-1,0	1,2-3,0
21.	Барбарис 502	Ароматизатор	9	0,8-1,2	0,2-0,8	0,6-0,8		0,2-0,7		
22.	Барбарис 752	Ароматизатор	9	0,8-1,2	0,3-0,8	0,6-0,8		0,2-0,7		
23.	Барбарис 1154	Ароматизатор	9	0,8-1,5	0,2-1,0	0,8-1,5	0,6-1,0	0,3-0,7	1,2-1,8	2,0-4,0
24.	Бейлиз 778	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-0,8	1,2-2,0	1,0-1,5	0,5-0,8	-	-
25.	Бекон 707	Ароматизатор	9	-	-	-	-	-	0,8-1,5	-
26.	Бисквит 677 (ванильный)	Ароматизатор	10	0,5-1,0	0,05-0,2	0,2-0,7	0,2-0,7	0,1-0,4	0,5-1,0	-
27.	Брусника 610	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-2,0	1,0-1,5	0,8-1,2	0,8-1,5	2,0-2,5	6,0-8,0
28.	Брусника 730	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-2,0	2,5-3,5	0,8-1,2	0,8-1,5	2,0-3,0	6,0-9,0
29.	Ваниль 634	Ароматизатор	10	0,6-1,0	0,2-0,6	1,0-2,0	0,5-1,5	0,3-0,8	1,0-2,0	
30.	Ваниль 715	Ароматизатор	10	0,6-1,0	0,2-0,6	1,0-2,0	0,8-1,2	0,4-0,8	1,0-2,0	3,0-4,0
31.	Ваниль 768	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,8-1,2	0,5-1,2	0,6-1,0	1,0-1,8	1,5-3,0
32.	тип Ваниль 794	Натуральный ароматизатор	10	1,5-2,5	0,7-1,8	1,5-3,0	1,5-2,5	1,0-2,0	2,0-3,0	2,0-4,0 (муссы)
33.	тип Ваниль сливочная 1181	Натуральный ароматизатор	10	1,2-2,5	0,6-1,5	1,5-3,0	1,5-2,5	0,8-1,8	2,0-3,0	2,0-4,0 (муссы)
34.	Ванильный 95	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,5-0,8	1,0-1,5	0,8-1,2	0,5-0,8	1,0-2,0	
35.	Ванильный 501	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,5-1,0	1,0-2,0	1,0-1,5	0,5-1,0	1,5-2,5	
36.	Ванильный 528	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,5-0,8	1,0-2,5	1,0-2,0	0,5-1,2	1,2-2,5	
37.	Ванильный 577	Ароматизатор	11	0,6-1,0	0,2-0,6	0,5-1,5	0,5-1,0	0,3-0,8	1,0-2,0	
38.	Ванильный 741	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,5-1,0	1,8-3,0	1,2-1,8	0,8-1,5	2,0-3,0	3,0-5,0
39.	Ванильный 762	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	1,0-1,5	0,8-1,5	0,5-1,0	1,0-1,8	1,5-3,0
40.	Ванильный 763	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	1,0-1,5	0,8-1,5	0,5-1,0	1,0-1,8	3,0-4,0
41.	Ванильный 774	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	1,0-1,5	0,8-1,5	0,5-1,0	1,0-1,8	1,5-3,0
42.	Ванильно-сливочный 95	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,5-0,8	1,0-2,5	1,0-1,5	0,5-0,8	1,2-2,5	
43.	Ванильный 1201	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-1,2	1,0-1,8	1,0-1,5	0,6-1,0	1,2-2,5	1,2-1,8 (муссы)
44.	Ванильно-сливочный 723	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,3-0,8	1,0-2,5	1,0-1,5	0,5-0,8	1,2-2,5	3,0-4,0
45.	Ваниль сливочная 793	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,4-1,2	1,0-2,0	0,8-1,5	0,6-1,2	1,0-2,2	0,6-1,2 (муссы)
46.	Ванильно-пряный 529	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,5-0,8		0,5-1,0	0,5-0,8	1,2-2,0	

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
47.	Ваниль-карамель 659	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0,5-1,0	1,0-1,5	1,0-1,5	0.6-0.8	1.0-2.0	
48.	Вареная сгущенка 650	Ароматизатор	10	1.0-2.0	0,6-0,8	1,2-2,0	1,0-1,5	0.8-1.0	2.0-3.0	2,0-4,0
49.	Вареная сгущенка 751	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,6-0,8	1,2-2,0	1,0-1,5	0,8-1,2	2,0-3,0	2,0-4,0
50.	Вареная сгущенка 1202	Ароматизатор	10	1,2-3,0	0,6-2,0	1,5-3,0	1,5-2,2	1,0-1,5	2,0-3,0	2,0-3,0 (муссы)
51.	Винный 631	Ароматизатор	10	-	0.5-0.8	-		-		
52.	Винный 596 тип МУСКАТ	Натуральный ароматизатор	10	1.0-1.5	0,4-1,2		0,8-1,2	0.3-0.5	1.5-2.0	
53.	Виноград 509	Ароматизатор	10	1.5-2.0	0,8-1,5	1,2-1,5	1,0-1,5	1.0-1.5		
54.	Виноград 690	Ароматизатор	10	1.5-2.0	0.3-1.2	1,0-1,5	0,8-1,2	0,5-1,0	1.0-2.0	3,0-4,0
55.	Виноград Изабелла 784	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-1,2	1,2-1,8		0,5-0,8	1,0-1,5	1,5-4,0
56.	Вишня 061	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0.3-1.2	1,0-1,5	0,8-1,2	0,4-1,0	1,0-1,8	3,0-3,5
57.	Вишня 95	Ароматизатор	10	1,0-1,2	0,3-1,0	1,0-1,5	0,8-1,2	0.6-1.0	1.5-2.0	
58.	Вишня 667	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0.3-1.0	1,0-2,0	0,8-1,2	0,4-1,0	1,0-2,5	3,0-4,0
59.	Вишня северная 510	Ароматизатор	10	0.8-1.0	0.3-0.8	0,8-1,5	0,6-1,0	0.5-0.8	1,0-1,8	2,0-2,5
60.	тип Вишня 1104	Натуральный ароматизатор	10	1,2-2,5	0,4-1,5	1,5-2,5	1,0-1,5	0,5-1,0	1,5-2,5	3,0-6,5
61.	Вишня 1140	Ароматизатор	10	0,8-1,8	0,3-1,5	1,5-2,2	1,0-1,5	0,4-0,8	1,5-2,5	2,0-4,0
62.	Горчица 1135	Натуральный ароматизатор	9	-	-	-	-	-	2,0-3,0	-
63.	Гранат 728	Ароматизатор	10	1.0-1.8	0.3-1.2	1,0-1,8	0,8-1,2	0,4-1,0	1.0-1.8	3,0-4,0
64.	Грейпфрут 645	Ароматизатор	10	-	-	-	-	1.0-2.0	-	-
65.	Грейпфрут 726	Ароматизатор	8	0,8-1,8	0,3-1,0	-	0,5-1,0	0,3-0,8	0,8-2,0	3,0-4,0
66.	Грейпфрутовый 1158	Натуральный ароматизатор	9	1,5-2,0	0,5-1,5	1,5-2,0	0,8-1,2	0,5-0,9	1,5-2,2	3,0-5,0
67.	Грецкий орех 545	Ароматизатор	10	0.8-1.0	0.3-0.8	0,8-1,0	0,8-1,0	0,4-0,6	0,6-1,0	
68.	Грецкий орех 582	Ароматизатор	10	0.8-1.0	0.3-0.8	0,8-1,0	0,8-1,0	0,4-0,6	0,6-1,0	
69.	Грибы 688	Ароматизатор	11	-	-	-	-	-	0,8-1,5	-
70.	Грильяж 789	Ароматизатор	11	1,0-1,5	0,4-1,0	1,0-1,5	0,6-1,0	0,6-0,8	1,0-2,0	0,7-1,2 (муссы)
71.	Груша 95	Ароматизатор	9	0.8-1.0	0,5-1,0	1,5-2,0	1,0-1,5	0,4-1,0	1.0-1.5	2,0-4,0
72.	Груша 573	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0,3-1,0	2,0-2,5	0,8-2,2	0,4-1,0	1.2-2.0	3,0-4,0
73.	Фруктовый 792 тип ГРУШЕВЫЙ	Нат.	8	1,5-2,2	0,5-1,2	1,5-2,2	1,5-2,0	0,8-1,2	1,8-2,5	5,0-8,0
74.	Груша дюшес 754	Ароматизатор	10	2,0-3,0	0,5-1,5			1,0-1,6	2,0-3,0	
75.	Дыня 530	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0.3-0.8	0,6-0,8	0,4-0,8	0.3-0.6	0,6-1,5	

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
76.	Дыня 1112	Нат.	11	1,2-2,0	0,5-1,8	1,5-2,0	1,0-1,5	0,5-1,0	1,2-2,0	4,0-6,0
77.	Дыня медовая 674	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-1,2	1,2-1,8	1,0-1,5	0,6-1,2	1,5-2,5	
78.	Дюшес 511	Ароматизатор	9	0,8-1,0	0,4-0,8	0,6-0,8	0,6-0,8	0,4-0,6	0,8-1,8	
79.	тип Дюшес 780	Натуральный ароматизатор	9	1,0-2,0	0,4-1,2	1,2-2,0	0,8-1,2	0,4-1,0	1,2-2,0	3,0-6,0
80.	Дюшес 1162	Ароматизатор	9	0,8-1,5	0,4-1,2	0,8-1,5	0,6-1,0	0,4-0,7	1,2-1,8	2,0-4,0
81.	Ежевика 660	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,4-1,0	1,5-2,0	1,2-1,8	0,6-1,0	1,2-2,5	2,0-4,0
82.	Зеленое яблоко 069	Ароматизатор	9	0,8-1,2	0,3-1,0	0,6-1,5	0,5-1,0	0,3-1,0	0,6-1,5	2,5-3,0
83.	Земляника 063	Ароматизатор	10	1,2-1,5	0,3-1,0	1,2-1,5	0,8-1,2	0,6-1,2	1,2-2,0	3,0-3,5
84.	Земляника 512	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,1-0,6	0,5-0,8	0,4-0,6	0,3-0,5	0,8-1,2	1,2-1,5
85.	Земляника 579	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,2-0,8	1,0-1,2	0,8-1,2	0,6-1,0	1,0-1,5	3,0-3,5
86.	Земляника лесная 652	Ароматизатор	10	1,2-1,5	0,4-0,8	1,2-1,5	1,0-1,5	0,6-1,2	1,0-2,0	3,0-3,5
87.	тип Земляника 1141	Натуральный ароматизатор	10	1,2-1,8	0,5-1,5	1,2-2,0	1,0-1,5	0,6-1,0	1,5-2,0	3,0-4,0
88.	Злаки 1110	Ароматизатор	10						1,5-3,0	
89.	тип Имбирь 685	Натуральный ароматизатор	9	1,0-2,0	0,5-1,2	0,5-1,5	0,5-1,5	0,5-1,0	1,0-2,5	-
90.	Ирис 593	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,5-1,0	0,5-1,0	0,3-0,6	1,2-1,5	
91.	Ирисо-сливочный 531	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-1,0	1,5-2,5	1,0-2,0	0,6-1,5	1,5-3,0	3,5-4,5
92.	Ирисо-сливочный 733	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,8	1,2-2,0	1,0-1,8	0,5-1,2	1,5-2,5	3,0-4,0
93.	Йогурт 638	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-1,5	1,0-1,5	0,5-0,8	1,5-2,5	
94.	Йогурт 775	Ароматизатор	10	-	1,0-1,5	1,5-2,0	1,5-2,0	1,0-1,5	2,0-3,0	1,0-3,0
95.	Карамель 594	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,3-0,5	0,8-1,0	0,8-1,0	0,3-0,6	1,0-1,5	
96.	Карамель 642	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,8	0,8-1,5	0,8-1,5	0,4-0,8	1,5-2,5	
97.	Карамель 782	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,4-0,8	1,0-1,5	0,8-1,5	0,5-1,0	1,5-2,2	3,0-5,0
98.	Карамель 787	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,4-1,2	1,0-2,0	1,0-1,8	0,8-1,5	1,5-2,5	1,5-3,0 (муссы)
99.	Карамель-крем 761	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-0,7	1,2-1,8	1,0-1,8	0,4-1,0	1,5-3,0	2,0-4,0
100.	Карамель сливочная 779	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-0,6	0,8-1,2	0,6-1,0	0,4-0,6	1,2-1,8	2,0-4,0
101.	Какао 604	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,5-0,8	0,8-1,5	0,8-1,2	0,5-0,8	1,2-1,8	
102.	Кекс 695	Ароматизатор	11	-	-	-	-	-	0,8-1,0	-
103.	Киви 641	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,3-1,0	-	0,8-1,0	0,6-1,0		8,0-10,0
104.	Клубника 96	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,5	1,5-2,0	1,0-1,5	0,8-1,5	1,0-1,8	
105.	Клубника 546	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,5	1,5-2,0	1,2-1,8	0,6-1,5	1,0-1,8	4,0-6,0

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
106.	Клубника 653	Ароматизатор	10	1,2-2,0	0,5-1,5	1,5-2,0	1,5-2,0	0,8-1,5		5,0-7,0
107.	Клубника 665	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,5	1,5-2,0	1,2-1,8	0,6-1,2	1,0-1,8	4,0-6,0
108.	Клубника 1185	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,5	1,5-2,0	1,2-1,8	0,6-1,2	1,0-1,8	
109.	Клубника 1103	Натуральный ароматизатор	10	1,5-3,0	0,6-2,0	1,5-2,5	1,5-2,5	0,8-1,8	1,5-3,0	4,0-8,0
110.	Клубника со сливками 708	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-1,5	1,5-2,0	1,2-1,5	0,6-1,2	1,0-2,0	3,0-4,0
111.	Клюква 95	Ароматизатор	10	1,0-1,2	0,3-0,8	-		0,6-0,8	1,5-2,0	3,0-4,0
112.	Клюква 607	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,3-1,5	1,0-2,0	0,8-1,2	0,6-1,5	1,2-2,5	6,0-8,0
113.	Клюква 727	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,3-1,8	1,5-2,0	1,2-1,8	0,6-1,5	1,5-3,0	5,0-8,0
114.	Клубника 1204	Ароматизатор	10	1,2-2,0	0,7-1,8	1,7-2,5	1,5-2,2	1,0-1,8	1,8-3,0	6,0-8,0
115.	тип Клюква 1101	Натуральный ароматизатор	10	1,5-3,0	0,5-2,0	1,5-2,5	1,5-2,5	0,6-1,8	1,8-3,0	5,0-8,0
116.	Клюква 1203	Ароматизатор	10	2,0-3,0	0,5-1,8	2,0-2,5	1,5-2,0	0,6-1,5	2,0-3,0	8,0-11,0
117.	Кокос 556	Ароматизатор	11	-	0,4-1,0	0,5-1,0	0,5-1,0	0,4-0,7	1,0-1,5	
118.	Кокос 589	Ароматизатор	10	0,5-1,0	0,4-1,0	0,5-1,0	0,5-1,0	0,4-0,7	1,0-1,5	
119.	Кола 584	Натуральный ароматизатор	8	1,0-1,5	0,4-0,6		0,8-1,5	0,8-1,5	0,8-1,5	
120.	Коньяк 532	Ароматизатор	9	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-1,2	0,6-1,0	0,6-1,2	0,6-1,5 ³	
121.	Коньячный 561	Ароматизатор	9	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-1,2	0,6-1,0	0,6-1,2	0,6-1,5 ³	
122.	Коньячный 615	Ароматизатор	9	2,0-3,0	0,5-0,8	1,0-1,2	0,6-1,0	0,6-1,2	0,6-1,5 ³	
123.	Кориандр 533	Натуральный ароматизатор	10	0,8-1,0	0,5-0,8		1,0-1,2	0,3-0,5	1,0-1,8	-
124.	Корица 514	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-1,5	1,0-1,4	0,8-1,0	1,5-2,0	
125.	Кофе 515	Ароматизатор	10	0,8-1,8	0,5-1,0	1,2-1,5	1,2-1,5	0,5-0,8	0,5-0,8 ³	
126.	Кофе 671	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-0,6	0,6-1,0	0,6-1,0	0,2-0,5	1,0-1,8	
127.	Кофе Мокко 692	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-0,8	0,6-1,0	0,6-1,0	0,2-0,5	1,0-1,8	
128.	Кофе капучино 755	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,8	0,8-1,5	0,8-1,2	0,4-0,8	1,2-1,8	0,5-1,5
129.	тип Кофейный 1124	Натуральный ароматизатор	10	1,5-2,5	0,8-1,8	1,8-2,8	1,5-2,5	1,0-1,8	1,8-2,8	2,0-4,0 (муссы)
130.	Красная смородина 699	Ароматизатор	10	1,2-1,8	0,4-1,5	1,5-2,0	1,5-2,0	0,5-1,0	1,2-2,0	4,0-6,0
131.	Крем 562	Ароматизатор	10		1,0-1,2	1,5-2,0	1,5-2,0	1,0-1,5	2,0-3,0	
132.	Крем сливочный 759	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,4-0,8	1,2-1,8	1,5-1,8	1,0-1,5	1,5-2,5	
133.	Крем-брюле 612	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,5-0,8	1,0-2,0	1,0-1,5	0,5-1,0	1,2-2,5	
134.	Крем-брюле 713	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,4-0,8	1,0-2,0	1,0-2,0	0,5-1,0	1,2-2,5	2,0-3,0
135.	Крем-брюле 766	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	1,0-1,8	0,8-1,2	0,5-1,0	1,0-2,0	2,0-3,0

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
136.	тип Крем-брюле 1121	Натуральный ароматизатор	10	1,5-2,5	0,8-1,8	1,8-3,0	1,5-2,5	1,2-2,5	2,0-3,0	3,0-5,0 (муссы)
137.	Крем-кокос 672	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,8	1,0-1,5	0,8-1,2	0,5-0,8	1,0-2,5	
138.	Крем-ликер 639	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,4-1,0	1,0-1,5	1,0-1,5	0,6-1,0	1,5-2,5	3,0-4,0
139.	Крем-ликер Шеридан 1188	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,8	0,8-1,5	0,8-1,2	0,5-0,8	1,2-2,5	2,0-3,0
140.	Крем Шарлотт 703	Ароматизатор	11	1,0-1,5	0,1-0,5	0,8-1,2	0,8-1,2	0,3-0,5	1,0-1,8	1,0-2,0
141.	Крюшон 516	Ароматизатор	10	-	0,8-2,0	1,5-2,0		1,0-1,5	1,5-2,0	
142.	тип Лавр 543	Натуральный ароматизатор	8	0,3-0,5	0,2-0,3		0,2-0,3	0,2-0,3	0,2-0,4	-
143.	Лесные ягоды 710	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-1,5	1,5-2,0	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-1,8	4,0-6,0
144.	Лесные ягоды 1176	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-1,5	1,2-1,8	0,8-1,5	0,5-0,8	1,2-2,0	4,0-6,0
145.	Лесной орех 1156	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,2	1,2-1,8	1,0-1,5	0,5-0,8	1,2-2,0	1,0-2,0 (муссы)
146.	Лимон 517	Ароматизатор	9	0,5-1,5	0,3-0,8	0,8-1,2	0,6-1,0	0,3-0,8	1,0-2,0	1,5-2,5
147.	тип Лимон 535	Натуральный ароматизатор	8	0,8-2,0	0,5-1,5	1,0-1,5	0,8-1,2	0,5-1,0	1,5-2,0	-
148.	Лимон 602	Ароматизатор	8	0,8-1,5	0,3-0,8	0,8-1,2	0,6-1,0	0,3-0,8	1,0-2,0	1,5-2,5
149.	Лимон 1207	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-1,0	0,8-1,5	0,8-1,2	0,4-0,8	1,2-2,0	2,0-3,0
150.	тип Лимон-лайм 704	Натуральный ароматизатор	9	0,8-1,5	0,2-0,4	0,5-1,2	0,6-1,0	0,2-0,4	0,8-1,0	-
151.	Лайм бразильский 1144	Натуральный ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-1,5	1,2-2,0	0,8-1,2	0,2-0,4	1,0-1,8	1,5-2,5
152.	Лимонный пирог 756	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-1,2	1,0-1,5	0,6-1,0	0,3-0,8	0,8-1,5	
153.	Малина	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-2,0	0,8-1,5	0,8-1,2	1,0-1,2	1,2-2,0	7,0-9,0
154.	Малина 065	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,3-1,0	0,6-1,0	0,4-0,8	0,6-1,0	0,8-1,5	3,0-4,0
155.	Малина 587	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-1,0	1,0-1,5	0,8-1,2	0,6-1,2	1,0-1,5	7,0-8,0
156.	тип Малина 1115	Натуральный ароматизатор	11	1,5-2,5	0,6-3,0	1,8-3,0	0,8-1,5	0,6-1,0	1,8-3,0	5,0-8,0
157.	Малина садовая 518	Ароматизатор	9	0,6-1,0	0,2-0,8	0,5-0,8	0,3-0,6	0,3-0,8	0,8-1,2	3,0-4,0
158.	Малина со сливками 701	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,5-1,2	1,5-1,8	1,0-1,5	0,5-1,0	1,2-1,8	3,0-4,0
159.	Манго 684	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,2-0,8	1,0-1,5	0,6-1,0	0,4-0,8	1,0-1,5	2,0-3,0
160.	Мандарин 519	Ароматизатор	8	0,3-0,5	0,2-0,4	0,2-0,4	0,2-0,3	0,2-0,3	0,4-0,6	1,0-1,5
161.	Маринад 597	Натуральный ароматизатор	10	-	-	-	-	-	1,0-1,2	-
162.	Масло-ваниль 675	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-1,0	0,8-1,5	0,8-1,5	0,5-1,0	1,5-2,5	
163.	тип Масло-ваниль 1123	Натуральный ароматизатор	10	1,0-1,8	0,5-1,2	1,2-2,0	1,0-1,8	0,8-1,5	1,5-2,8	2,0-5,0 (муссы)

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
164.	Масло сливочное 601	Ароматизатор	10	-	0,05-0,15	0,1-0,3	0,1-0,3	0,03-0,05	0,2-0,3	
165.	Масло сливочное 623	Ароматизатор	10	-	0,05-0,15	-	0,2-0,4	0,03-0,05	0,4-0,6	
166.	Масло сливочное 711	Ароматизатор	9	0,1-0,2	0,03-0,10	0,2-0,4	0,1-0,3	0,03-0,05	0,3-0,6	
167.	Масло сливочное 1116	Ароматизатор	10	0,5-1,0	0,1-0,3	0,3-0,6	0,2-0,4	0,1-0,2⁴	0,8-1,2	0,8-1,5 (муссы)
168.	Масло сладко-сливочное 1114	Ароматизатор	10	0,5-0,8	0,05-0,2	0,2-0,6	0,2-0,5	0,1-0,2⁴	0,8-1,2	0,8-1,5 (муссы)
169.	Масло сладко-сливочное 1190	Ароматизатор	10	0,5-0,8	0,05-0,2	0,2-0,6	0,2-0,5	0,1-0,2⁴	0,8-1,2	0,8-1,5 (муссы)
170.	Масло 1143 тип сливочное Крестьянское	Натуральный ароматизатор	11	0,8-1,5	0,3-1,0	1,2-1,8	0,8-1,2	0,5-1,2	1,0-1,8	1,0-2,0 (муссы)
171.	Масло сливочное Вологодское 1178	Ароматизатор	11	0,6-1,0	0,1-0,6	0,6-1,2	0,6-1,0	0,2-0,5	0,7-1,2	0,5-1,5 (муссы)
172.	Масло-сливки 661	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,3-0,8	0,6-1,0	0,5-0,8	0,4-0,6	1,0-2,5	
173.	Масло-сливки 679	Ароматизатор	10	0,4-0,5	0,1-0,2	0,3-0,8	0,3-0,5	0,2-0,4	0,8-1,0	
174.	Масло-сливки 1191	Ароматизатор	10	0,4-0,5	0,1-0,2	0,3-0,8	0,3-0,5	0,2-0,4	0,8-1,0	
175.	Масло-сливки 776	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,8	0,8-1,5	0,6-1,0	0,6-0,8	1,5-2,5	1,0-3,0
176.	Мед 96	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,8-1,0	1,0-1,8	1,0-1,5	0,5-1,2	1,2-2,0	
177.	Мед 536	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,3-0,4	0,5-1,0	0,5-1,0	0,3-0,5	0,6-1,0	
178.	Мед 669	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-1,5	1,0-1,5	0,5-1,2	1,2-2,0	
179.	Мед 818	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-0,6	0,8-1,5	0,5-1,0	0,5-1,0	1,0-1,8	
180.	Ментол 646	Натуральный ароматизатор	9	1,0-3,0	0,5-0,8	0,6-1,2	0,5-1,0	0,5-0,8	0,5-1,5	-
181.	Миндаль 505	Ароматизатор	10	1,0-1,2	0,5-0,8	0,8-1,2	0,8-1,2	0,6-1,2		
182.	Миндаль 564	Ароматизатор	10	1,0-1,2	0,5-0,8	0,5-0,8	0,5-0,8	0,5-0,8	1,0-1,2	
183.	Миндаль жареный 712	Ароматизатор	11	0,8-1,5	0,2-0,5	0,6-1,5	0,6-1,5	0,2-0,6	1,0-1,5	
184.	Миндаль сладкий 788	Ароматизатор	11	-	0,3-0,8	1,0-1,8	0,8-1,5	-	-	
185.	Молоко 635	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,4-1,0	1,0-1,5	1,0-1,5	0,5-0,8	2,0-2,5	
186.	Молоко 777	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-1,5	1,2-2,2	1,0-1,8	0,5-1,0	1,5-2,8	3,0-5,0
187.	Молоко-ваниль 633	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-0,8	1,5-2,0	1,0-1,5	0,4-0,8	1,5-2,5	
188.	Молоко-ваниль 647	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,5-0,8	1,5-2,0	1,0-1,5	0,4-0,8	1,5-2,5	
189.	Молоко карамелизованное 1130	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,4-1,2	1,2-2,0	0,8-1,5	0,8-1,2	1,5-2,2	2,0-3,5 (муссы)
190.	Молоко концентрированное 745	Ароматизатор	10	0,6-1,0	0,15-0,4	0,6-1,5	0,6-1,2	0,3-0,6	1,0-1,8	0,8-2,0

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
191.	Молоко пастеризованное 1194	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-1,0	1,0-1,5	0,8-1,2	0,4-0,8	1,0-2,0	1,0-3,0 (муссы)
192.	Молоко сгущенное 599	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-0,6	0,8-1,5	0,8-1,2	0,4-0,8	1,2-2,0	
193.	Молоко сгущенное 739	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,8-1,2	0,8-1,0	0,4-0,8	1,2-2,0	3,0-4,0
194.	Молоко сгущенное 1210	Ароматизатор	10	1,5-2,2	0,6-1,5	1,5-2,5	1,0-1,5	1,0-1,5	1,8-3,0	2,0-4,0 (муссы)
195.	Молоко топленое 595	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-0,6	1,0-1,5	0,4-0,8	0,3-0,6	1,0-2,0	
196.	Молоко топленое 785	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-0,6	1,0-2,5	1,2-1,8	0,4-0,8	1,2-2,5	2,0-3,5
197.	Молоко топленое 770	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-1,0	1,0-2,0	0,6-1,0		1,0-2,0	2,0-4,0
198.	Молоко топленое 1302	Ароматизатор	10	1,2-1,8	0,5-0,8⁴	0,6-1,0	-	-	1,5-2,2	1,0-3,0 (муссы)
199.	Молоко топленое 1310	Ароматизатор	10	0,6-1,2	0,2-0,6	0,5-1,0	0,5-1,2	0,2-0,4	1,0-1,5	1,0-2,5 (муссы)
200.	Мохито 1153	Натуральный ароматизатор	11	1,2-1,8	0,5-1,8	1,2-1,8	0,8-1,5	0,6-1,0	1,0-2,0	2,5-5,0
201.	Мультифрут 721	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-1,5	1,0-3,0	0,6-1,0	0,3-0,8	1,0-2,0	2,5-4,0
202.	Мята	Натуральный ароматизатор	9	1,0-2,0	0,3-0,8	0,8-1,0	0,6-0,8	0,3-0,5	1,0-2,0	
203.	тип Мята 614	Натуральный ароматизатор	9	1,0-2,0	0,2-0,5	0,4-0,6	0,3-0,5	0,1-0,3	0,8-1,5	
204.	тип Мятный	Натуральный ароматизатор	9	0,5-1,5	0,2-0,5	0,4-0,6	0,3-0,4	0,1-0,3	0,5-1,0	
205.	тип Мята сладкая 1125	Натуральный ароматизатор	11	1,0-2,0	0,3-1,0	1,2-2,0	0,8-1,2	0,8-1,5	1,0-2,0	
206.	Облепиха 743	Ароматизатор	10	1,0-1,8	0,3-1,2	1,5-2,5	1,0-1,5	0,3-0,8	1,2-2,0	6,0-8,0
207.	Паприка 693	Ароматизатор	10	-	-	-	-	-	0,1-0,2	-
208.	Перец чёрный 1161	Натуральный ароматизатор	11						1,8-2,8	
209.	Персик	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,3-0,8	0,6-1,0	0,4-0,8	0,3-0,7	0,8-1,0	
210.	Персик 547	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,3-0,8	0,6-1,0	0,4-0,8	0,3-0,7	0,8-1,0	1,5-2,0
211.	Персик 716	Ароматизатор	9	2,0-3,0	0,5-2,0	2,0-3,0	1,8-2,2	0,6-1,5	2,0-3,0	5,0-7,0
212.	Персик 1146	Натуральный ароматизатор	10	1,5-2,5	0,5-2,2	1,8-2,8	1,5-2,2	0,8-1,5	1,8-2,8	4,0-6,0
213.	Персик 1209	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,4-1,0	1,0-1,5	0,8-1,2	0,4-0,8	1,0-1,5	1,5-3,0
214.	Пломбир 706	Ароматизатор	10	-	0,3-0,5	2,0-2,5	2,0-2,5	-	2,0-3,0	3,0-4,0
215.	Пломбир 767	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,2-0,4	1,0-1,5	0,8-1,5	0,4-0,8	1,2-2,0	2,0-4,0
216.	тип Пломбир 1122	Натуральный ароматизатор	10	1,5-2,0	0,5-1,2	1,5-2,0	1,0-1,8	1,0-2,0	1,5-3,0	2,0-5,0 (муссы)
217.	Пломбир 1159	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,4-1,5	1,5-2,0	1,5-2,0	1,5-2,0	1,5-2,5	3,0-5,0

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
										(муссы)
218.	Пломбир с лесным орехом 783	Ароматизатор	10	1,2-2,0	0,4-1,0	1,2-2,5	1,0-1,8	1,0-1,5	1,2-3,0	2,0-4,0
219.	Пряник 694	Ароматизатор	11	-	-	-	-	-	0,8-1,2	-
220.	Пряный 796 тип ЧАБРЕЦ	Натуральный ароматизатор	8						1,2-1,8	
221.	Пряности 705 для кетчупа	Натуральный ароматизатор	10	-	-	-	-	-	1,2-1,8	-
222.	Пунш 520	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-1,2	1,0-1,2	0,8-1,2	0,5-1,0	1,5-2,0	
223.	Ром 550	Ароматизатор	9	1,0-1,5	0,5-1,2	0,8-1,2	0,6-1,0	0,3-1,0	1,5-2,0	
224.	Ром 555	Ароматизатор	8	0,8-1,2	0,3-0,8	0,6-1,2	0,5-0,8	0,2-0,8	1,0-1,5	
225.	Ромовый 616	Ароматизатор	9	1,0-1,5	0,5-0,8	0,8-1,5	0,6-1,2	0,2-0,8	1,0-1,5	
226.	Ром ямайский 1136	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,0	0,8-1,5	0,5-1,0	0,4-0,8	1,2-2,0	1,0-3,0 (муссы)
227.	Рябина 548	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-1,5	1,0-1,5	1,0-1,5	1,0-1,5	1,0-1,5	4,0-6,0
228.	Сациви 698	Ароматизатор	10	-	-	-	-	-	1,0-2,0	-
229.	Слива 506	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,8-1,5	1,5-2,0	1,0-1,5	1,0-2,0	2,0-3,0	
230.	Сливки 578	Ароматизатор	11	0,5-0,8	0,1-0,3	0,1-0,3	0,1-0,3	0,1-0,3	0,3-1,0	
231.	Сливки 735	Ароматизатор	11	0,6-1,0	0,2-0,5	0,5-1,5	0,2-1,0	0,2-0,5	0,8-1,2	3,0-4,0
232.	Сливки 1117	Ароматизатор	10	0,6-1,2	0,1-0,5	0,6-1,0	0,5-1,0	0,2-0,4⁴	1,2-1,8	1,5-2,5 (муссы)
233.	Сливки 1196	Ароматизатор	10	0,6-1,2	0,1-0,5	0,6-1,0	0,5-1,0	0,2-0,4⁴	-	
234.	тип Сливки 1126	Натуральный ароматизатор	11	1,0-2,0	0,6-1,5	1,0-2,0	1,0-1,5	1,0-1,8	1,5-2,8	1,5-3,5 (муссы)
235.	Сливки 1208	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-0,8	1,0-1,8	0,8-1,2	0,5-1,0	1,0-1,5	2,5-4,0
236.	Сливки сгущенные 760	Ароматизатор	11			1,0-1,2	1,0-1,2			
237.	Сливочное масло 507	Ароматизатор	10	0,1-0,3	0,05-0,15	-	0,1-0,2	0,03-0,05	0,2-0,3	-
238.	Сливочное масло 1129	Ароматизатор	10	0,5-1,0	0,05-0,3	0,4-0,7	0,3-0,6	0,1-0,3	0,8-1,2	1,0-1,6 (муссы)
239.	Сметана 742	Ароматизатор	11	-	0,3-0,6	0,8-1,5	0,8-1,2	0,3-0,8	1,0-2,0	3,0-4,0
240.	Сыр 648	Ароматизатор	10	-	-	-	-	-	1,5-2,0	-
241.	Сыр сливочный 1137	Ароматизатор	10						1,5-2,5	
242.	Сыр Маскарпоне 1138	Ароматизатор	11	0,8-1,5	0,5-1,2	1,0-2,0	0,8-1,5	1,0-1,8	1,5-2,5	1,5-3,5 (муссы)
243.	Творог 722	Ароматизатор	10	-	0,3-0,8	1,0-2,0	1,0-1,5	0,3-0,8	1,0-3,0	4,0-5,0
244.	Творожный крем 1109	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,6-1,8	1,5-2,5	1,5-2,5	1,0-1,8	1,5-3,0	3,0-5,0 (муссы)

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
245.	Тирамису 700	Ароматизатор	10	1.5-2.0	0.6-1.0	1,2-1,8	1,2-1,8	0.6-1.0	1.0-2.0	3,0-4,0
246.	Томат 687	Ароматизатор	10	-	-	-	-	-	1.0-2.0	-
247.	Тоффи 714	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0.4-0.8	1,5-2,0	1,5-2,0	0.5-1.0	1.2-1.8	1,5-2,5
248.	Тоффи 1170	Ароматизатор	10	1,2-1,8	0,4-1,8	1,5-2,5	1,5-2,0	0,8-1,5	1,8-3,0	3,0-6,0 (муссы)
249.	Тропик	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0,4-1,0	1,0-1,5	0,8-1,2	0,8-1,2	1,5-2,0	
250.	Тропик 566	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0,4-1,0		1,0-1,5	-	-	
251.	Трюфель 790	Ароматизатор	10	1,5-2,5	0,6-1,2	1,5-2,5	1,0-2,5	1,0-1,8	1,5-2,5	2,0-4,0
252.	Тутти-фрутти 618	Ароматизатор	8	1.0-1.5	0.3-0.8	0,8-1,0	0,5-0,8	0,3-0,6	0.8-1.2	
253.	Тыква 725	Ароматизатор	10	1,0-2,0	0,2-1,5	1,0-2,5	0,8-1,2	0,4-1,0	1,0-1,8	4,0-5,0
254.	тип Укроп 541	Натуральный ароматизатор	10	-	-	-	-	-	0.2-0.5	-
255.	Фейхоа 640	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,3-1,2	1,2-1,8	0,8-1,2	0,6-1,2		6.0-8.0
256.	Фисташка 565	Ароматизатор	10	0.8-1.0	0,3-0,6	0,6-0,8	0,6-0,8	0,3-0,6	0.6-1.0	
257.	Фруктовое ассорти	Ароматизатор	10	0.8-1.0	0,5-1,2	-		0.6-0.8	1.0-1.5	2,0-4,0
258.	Фундук 521	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0.5-0.8	0,6-1,0	0,4-1,0	0.3-0.5	1.0-1.5	
259.	Фундук 662	Ароматизатор	10	1.0-1.2	0.3-0.5	0,6-0,8	0,4-0,8	0.2-0.4	0.8-1.2	
260.	Халва 747	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,15-0,4	0,4-1,0	0,4-0,8	0,3-0,5	1,0-1,5	
261.	Холодок 791	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,3-0,8	0,8-1,5	0,5-1,0	0,3-0,7	0,3-0,8	-
262.	Хрен острый 1198	Ароматизатор	10	-	-	-	-	-	1,0-2,0	-
263.	Цитрусовый 551	Ароматизатор	8	1,0-1,5	0,4-1,2	0,8-1,0	0,8-1,2	0,5-1,2	1,5-2,0	
264.	Чай зеленый 734	Ароматизатор	9	1.0-1.5	0.2-1.0		1,0-1,5	0.2-0.5		
265.	Черная смородина	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,0	0,8-1,0	0,6-1,0	0,5-1,0	1,0-2,0	
266.	Черная смородина 522	Ароматизатор	10	1.0-1.2	0,4-1,0	0,8-1,0	0,4-0,8	0,5-1,0	1,0-2,0	
267.	Черная смородина 554	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-1,0	0,8-1,0	0,4-0,8	0,6-1,0		2,5-3,0
268.	Черная смородина 625	Ароматизатор	10	0,6-1,0	0,3-0,6	0,5-0,8	0,3-0,6	0,4-0,8	0,8-1,2	2,0-4,0
269.	тип Чёрная смородина 1113	Натуральный ароматизатор	10	1,0-2,0	0,4-1,2	1,2-2,2	1,0-1,5	0,5-0,8	1,2-2,0	3,0-5,0
270.	Черная смородина 1206	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,5-1,5	1,0-1,5	1,0-1,5	0,5-0,8	1,2-2,0	2,5-4,0
271.	Черника 553	Ароматизатор	10	1.0-1.5	0,5-1,2	1,0-2,0	0,8-1,2	0,6-1,2	1,2-2,0	6,0-8,0
272.	Черника 740	Ароматизатор	10	1,2-2,0	0,5-1,5			0,6-1,2	1,2-2,0	6,0-8,0
273.	Черничный пирог 757	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,5-1,8	1,5-2,5	0,8-1,2	0,5-1,2	1,0-2,0	
274.	Чернослив 539	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,3-0,8	0,6-1,0	0,5-1,0	0,5-0,8	1,0-1,5	2,5-3,5

	Наименование ароматизатора	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг						
				Карамель	Начинки для конфет, карамели ²	Жировые начинки	Пралине шоколадные изделия	Мармелад сбивные изделия	Мучные изделия	Концентраты киселя
275.	Чернослив 673	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,3-0,8	0,6-1,0	0,4-0,8	0,5-0,8	1,0-1,5	2,5-3,5
276.	Чеснок 649	Натуральный ароматизатор	10	-	-	-	-	-	0,2-0,8	-
277.	Чиз-кейк 1134	Ароматизатор	10	1.2-2.0	0.4-1.2	1.5-2.2	1.0-1.8	0.5-1.0	2.0-3.5	1.5-2.5 (муссы)
278.	Шампанское 795	Ароматизатор	10	0,8-1,5	0,4-0,8	1,0-1,5	0,8-1,2	0,5-0,7	1,2-2,0	
279.	Шоколад 609	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,6-1,2	0,4-1,0	0,3-0,8	0,8-2,0	
280.	Шоколад 683	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,6-1,5	0,4-1,0	0,3-0,8	0,8-2,0	3,0-4,0
281.	Шоколад 1147	Натуральный ароматизатор	10	2,0-3,0	0,5-1,8	1,5-2,5	1,2-1,8	1,0-1,5	1,8-3,0	2,5-4,0 (муссы)
282.	Шоколад 1205	Ароматизатор	10	1,5-2,5	0,6-1,8	1,8-3,0	1,2-3,0	1,2-1,8	1,5-3,0	2,0-3,0 (муссы)
283.	Шоколад трюфель 683/02	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,6-1,5	0,4-1,0	0,3-0,8	0,8-2,0	3,0-4,0
284.	Шоколад молочный 771	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,5-0,8	1,2-2,0	1,0-1,5	0,6-1,0	1,5-2,5 (пряники)	4,0-6,0
285.	Шоколад темный 765	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,3-0,6	0,6-1,2	0,4-1,0	0,3-0,6	0,6-2,0	2,0-4,0
286.	Шоколад фондю 1131	Ароматизатор	10	1,0-1,5	0,4-1,2	1,0-1,5	0,6-1,0	0,8-1,2	1,0-2,5	1,5-3,0 (муссы)
287.	Эвкалипт 658	Натуральный ароматизатор	9	1,0-4,0				1,0-1,5		-
288.	Яблоко 95	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,4-1,0	0,8-1,5		0,6-0,8	1,0-1,5	2,5-3,0
289.	Яблоко 580	Ароматизатор	10	1,5-2,0	0,6-1,2	0,8-1,5	0,7-1,2	1,2-1,5		4,0-5,0
290.	Яблоко 1102	Натуральный ароматизатор	10	1,5-2,5	0,5-1,8	2,0-3,0	1,2-1,8	0,8-1,2	1,5-3,0	3,0-6,0
291.	Яблоко зеленое 629	Ароматизатор	9	0,8-1,2	0,3-0,8	0,6-1,5	0,4-0,8	0,6-1,0	1,2-2,0	2,5-3,0
292.	Яблоко-корица 676	Ароматизатор	10	0,8-1,0	0,3-1,2	0,8-1,5	0,5-0,8	0,3-0,8	1,0-2,0	
293.	Яблочный штрудель 1301	Ароматизатор	10	0,8-1,2	0,4-1,2	1,0-1,5	0,8-1,2	0,3-0,6	1,2-1,8	1,5-3,0

¹ Указанный расход ароматизаторов является ориентировочным, окончательные параметры определяются изготовителем пищевых продуктов и регламентируются технологическими инструкциями и рецептурами по их изготовлению, при этом максимальная дозировка ароматизатора не должна превышать максимально допустимый уровень ароматизатора в продукции установленный производителем ароматизаторов в соответствии с ТР ТС 029/2012

² В т.ч. начинки помадные, помадно-сливочные, фруктовые

³ Для крема и сиропы для промочки

⁴ для сбивных масс типа «Птичье молоко»

Ароматизаторы порошкообразные

№	Наименование ароматизатора ²	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг				
				Концентраты киселя	Концентраты каш	Начинки для конфет, карамели ³	Пралине, жировые начинки, шоколадные изделия	Мучные изделия
1.	Абрикос 910/М	Ароматизатор	5	4,0-6,0	2,0-5,0			
2.	Абрикос 910/СК	Ароматизатор	5	4,0-6,0	2,0-5,0			
3.	Апельсин 901/К	Ароматизатор	5	5,0-10,0	5,0-7,0	0,8-1,0	1,0-1,5	
4.	Ваниль 904/М	Ароматизатор	5	1,0-2,0	1,0-1,5	0,3-0,5	0,5-1,0	0,8-1,5
5.	Ваниль 934/М	Ароматизатор	5	2,0-4,0	0,5-1,0	0,2-0,5	0,2-1,2	0,8-1,5
6.	Ваниль 907/М	Ароматизатор	5	1,5-3,5	0,5-1,0	0,2-0,5	0,2-1,2	0,8-1,5
7.	Ваниль 936	Ароматизатор	5	1,5-2,5 (муссы)	0,8-1,5	0,2-0,8	0,4-1,5	0,8-1,5
8.	Ванильный 902/М	Ароматизатор	5	1,0-2,0	1,0-1,5	0,3-0,5	0,5-1,0	1,0-2,0
9.	Ванильный 903/М	Ароматизатор	5	0,8-1,5		0,2-0,5	0,4-0,8	1,0-2,0
10.	Ванильно-сливочный 906/К	Ароматизатор	5	3,0-4,0	1,0-1,5	0,8-1,0	0,8-1,5	1,0-2,0
11.	Ванильно-сливочный 906/С	Ароматизатор	5	3,0-4,0	1,0-1,5	0,8-1,0	0,8-1,5	1,0-2,0
12.	Ванильно-пряный 905/К ⁵	Ароматизатор	5	2,0-3,0		0,5-0,8	0,8-1,5	1,0-2,0
13.	Вишня 919/М	Ароматизатор	5	8,0-10,0	5,0-7,0			
14.	Вишня 919/СК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	5,0-7,0			
15.	Земляника 933/М	Ароматизатор	5	8,0-10,0	5,0-7,0			
16.	Земляника 933/МК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	5,0-7,0			
17.	Земляника 933/СК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	5,0-7,0			
18.	Йогурт 923/М	Ароматизатор	5	8,0-12,0	6,0-10,0			
19.	Карамель 928/М	Ароматизатор	5	3,0-5,0	4,0-6,0			
20.	Клубника 908/С	Ароматизатор	5	8,0-10,0	6,0-7,0	0,5-1,0	1,0-1,5	2,0-2,5
21.	Клубника 908/К	Ароматизатор	5	8,0-10,0	6,0-7,0	0,5-1,0	1,0-1,5	2,0-2,5
22.	Клубника 908/СК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	6,0-7,0	0,5-1,0	1,0-1,5	2,0-2,5
23.	Клюква 924/М	Ароматизатор	5	9,0-10,0	4,0-6,0			
24.	Клюква 924/КК	Ароматизатор	5	9,0-10,0	4,0-6,0			
25.	Клюква 924/МК	Ароматизатор	5	9,0-10,0	4,0-6,0			
26.	Клюква 924/СК	Ароматизатор	5	9,0-10,0	4,0-6,0			
27.	Кофе-ваниль 915/М	Ароматизатор	5	1,0-3,0		0,5-0,8	0,5-1,0	1,5-1,8

№	Наименование ароматизатора ²	Статус	Нетто, кг	Рекомендуемый расход ароматизатора на 1 т готового изделия или полуфабриката ¹ , кг				
				Концентраты киселя	Концентраты каш	Начинки для конфет, карамели ³	Пралине, жировые начинки, шоколадные изделия	Мучные изделия
28.	Кофе-капучино 925/М	Ароматизатор	5	2,0-3,0		0,8-1,0	1,0-1,5	1,5-2,5
29.	тип Лимон 926/М	Натуральный ароматизатор	5	2,0-6,0	1,0-2,0	0,6-1,5	3,0-5,0	2,5-3,0
30.	тип Лимон 926/С	Натуральный ароматизатор	5	2,0-6,0	1,0-2,0	0,6-1,5	3,0-5,0	2,5-3,0
31.	Малина 909/М	Ароматизатор	5	6,0-10,0	4,0-6,0			
32.	Малина 909/С	Ароматизатор	5	6,0-10,0	4,0-6,0			
33.	Малина 909/КК	Ароматизатор	5	6,0-10,0	4,0-6,0			
34.	Малина 909/СК	Ароматизатор	5	6,0-10,0	4,0-6,0			
35.	Мед 920/М	Ароматизатор	5	7,0-10,0	4,0-6,0			
36.	Молоко-ваниль 916//М	Ароматизатор	5	0,5-1,0	0,6-0,8	0,1-0,3	0,5-1,0	0,5-1,0
37.	Персик 912/К	Ароматизатор	5	8,0-10,0	4,0-6,0			2,5-3,0
38.	Персик 912/М	Ароматизатор	5	8,0-10,0	4,0-6,0			2,5-3,0
39.	Персик 912/С	Ароматизатор	5	8,0-10,0	4,0-6,0			2,5-3,0
40.	Персик 912/КК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	4,0-6,0			2,5-3,0
41.	Персик 912/СК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	4,0-6,0			2,5-3,0
42.	Слива 940/КК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	6,0-8,0			
43.	Слива 940/МК	Ароматизатор	5	8,0-10,0	6,0-8,0			
44.	Сметана 913/М	Ароматизатор	5	2,0-4,0	4,0-7,0			
45.	Черная смородина 927/М	Ароматизатор	5	10,0-25,0				
46.	Черника 941/М	Ароматизатор	5	8,0-12,0	7,0-10,0	2,0-4,0	3,0-7,0	3,0-7,0
47.	Черника 941/КК	Ароматизатор	5	8,0-12,0	7,0-10,0	2,0-4,0	3,0-7,0	3,0-7,0
48.	Черника 941/СК	Ароматизатор	5	8,0-12,0	7,0-10,0	2,0-4,0	3,0-7,0	3,0-7,0
49.	Шоколад 922/М	Ароматизатор	5	4,0-6,0	5,0-8,0			2,5-3,0

¹ Указанный расход ароматизаторов является ориентировочным, окончательные параметры определяются изготовителем пищевых продуктов и регламентируются технологическими инструкциями и рецептурами по их изготовлению, при этом максимальная дозировка ароматизатора не должна превышать максимально допустимый уровень ароматизатора в продукции установленный производителем ароматизаторов в соответствии с ТР ТС 029/2012

² Условные обозначения (носители, краситель): М – мальтодекстрин, С – сахароза, К – крахмал, К – краситель

³ В т.ч. начинки помадные, помадно-сливочные, фруктовые

⁴ Только для начинок, содержащих жировые и молочные продукты

⁵ Ароматизатор с добавлением натуральных сухих пряностей

Краситель пищевой

№	Наименование	Статус	Нетто, кг
1	Колер сахарный концентрированный (E150a)	Нат.	11

Размер минимальной партии: жидкие ароматизаторы – одна пластиковая канистра емкостью 10 л (возможна фасовка в пластиковые бутылки емкостью 1 л), порошкообразные ароматизаторы – одно пластиковое ведро емкостью 5 л. (вес-нетто 5 кг)

Отпуск товара ежедневно с 8.30 до 16.00, выходные дни: суббота, воскресенье.

Действует накопительная система скидок