



Solící dusitanová směs Praganda®



Solící dusitanová směs Praganda® (tzv. rychlosůl) se používá k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Zajišťuje stabilitu vybarvení a chuťových vlastností masných výrobků. SDS Praganda® je určena výhradně pro použití v masném průmyslu. S ohledem na přítomnost dusitanu sodného ve směsi nesmí být používána k přímému solení potravin.

Jedlá sůl je nejdůležitější pomocnou surovinou v masném průmyslu, kde je používána z chuťových a technologických důvodů. Z technologického hlediska je aplikace soli významná především pro

svůj vliv na vaznost masa a tím na výtěžnost masné výroby a na konzistenci výrobku. Sůl má také konzervační účinek. Samotná sůl se ale používá jen u malé části výrobků, které jsou již tradičně šedé (např. tlačěnka, jitrnice, bílé klobásy). Většinou se přidává ve směsi s dusitanem sodným jako solící dusitanová směs. Dusitan se používá v případech, kdy je solené maso zpracováno v krátké době, nejvýše několik dnů po zasolení. Přispívá ke zvýšení údržnosti výrobku, podílí se na vytvoření chuti a vůně masných výrobků, chrání tuky, přítomné v maso a masných výrobcích, před oxidací a zajišťuje vznik typického růžového zbarvení nakládáných masných výrobků. Bez něj by maso při tepelném opracování získalo šedohnědé zbarvení, jako je tomu např. při běžném vaření masa.

SDS Praganda® se používá v masném průmyslu k přímému solení masa nebo jako součást používaných nakládacích láků. V případě přímého solení masa se kusy masa před naložením, kutrováním nebo masírováním posypou sypkou solící dusitanovou směsí. V případě nasolení masa za použití láku se solící dusitanová směs rozpouští spolu s dalšími ingrediencemi ve vodě a vzniklým lákem se předem nasolené maso, které bude dále skladováno (naloženo), zalije nebo se připravený lák přímo do masa nastříkne. Tento postup se standardně používá při výrobě šunek, uzených mas a specialit, které se pak zpracovávají vařením nebo uzením.

Pod značkou Praganda® nabízejí Solné mlýny, a.s. svým zákazníkům široký sortiment výrobků, lišících se použitou základní surovinou (jedlou kamennou nebo vakuovou solí), obsahem dusitanu sodného, obsahem přírodních sladidel a obsahem jódu. Výrobky se balí do PE pytlů o hmotnosti 25 nebo 50 kg. Podle obsahu dusitanu sodného ve výrobku se řídí jeho dávkování do masného produktu a také použití pro výrobu konkrétního masného výrobku. Maximální povolenou koncentrací dusitanu sodného v solící dusitanové směsi u výrobku pro obchodní síť je 0,35 %, u výrobků pro masný průmysl je to 0,9 % hmotnostních dusitanu sodného.

Kromě standardního nejpoužívanějšího sortimentu jsme připraveni reagovat na přání zákazníků a vyrábět i solící dusitanové směsi s odlišným složením. Speciálními výrobky, určenými pro výrobu masných výrobků se sníženým obsahem jedlé soli, jsou solící dusitanové směsi Praganda® L 25, Praganda® L 7 a Praganda® L 5. V těchto výrobcích je jedlá sůl nahrazena chloridem draselným v množství 25% (Praganda® L 25), 7% (Praganda® L 7) nebo 5% (Praganda® L 5).

V posledních letech se velmi rozšířilo používání jódované soli a jódované solící dusitanové směsi v masné výrobě. Četné odborné studie prokazují, že použití jódované solící směsi neovlivňuje negativně chuť, vůni a vzhled hotových masných výrobků. Vzhledem k množství masných výrobků, konzumovaných českými spotřebiteli, lze používáním solící dusitanové směsi s jódem jednoduše a efektivně zajistit přísun tohoto významného prvku do lidského organismu.

Minimální trvanlivost všech druhů solící dusitanové směsi ve velkospotřebitelském balení je 6 měsíců od dne výroby. U balení v sáčcích po 250 g, určeného pro obchodní síť, je minimální trvanlivost 12 měsíců. Výroba v Solných mlýnech se řídí Pravidly správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce jedlé soli a solných výrobků, zpracovávanými v souladu s evropskou směrnicí 93/43/EHS o hygieně potravin.



SDS Praganda® 0,3 bez jódu, s cukry, z kamenné soli - balení sáčků á 250 g

SDS Praganda® 0,3 je směs jedlé kamenné soli s přírodními sladidly a dusitanem sodným. Není obohacena jódem. Používá se především k domácí výrobě masných výrobků. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,6 bez jódu, bez cukrů, z kamenné soli - balení PE pytle á 50 kg

SDS Praganda® 0,6 je směs jedlé kamenné soli s dusitanem sodným. Není obohacena jódem. Neobsahuje přírodní sladidla. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,6 bez jódu, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 25 nebo 50 kg

SDS Praganda® 0,6 je směs jedlé kamenné soli s přírodními sladidly a dusitanem sodným. Není obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,6 s jódem, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 25 nebo 50 kg

SDS Praganda® 0,6 je směs jedlé kamenné soli s přírodními sladidly a dusitanem sodným. Směs je obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,6 bez jódu, s cukry, z vakuové soli - balení PE pytle á 25 nebo 50 kg

SDS Praganda® 0,6 je směs jedlé vakuové soli s přírodními sladidly a dusitanem sodným. Není obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,6 s jódem, s cukry, z vakuové soli - balení PE pytle á 25 nebo 50 kg

SDS Praganda® 0,6 je směs jedlé vakuové soli s přírodními sladidly a dusitanem sodným. Směs je obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,8 s jódem, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 50 kg

SDS Praganda® 0,8 je směs jedlé kamenné soli s přírodními sladidly a dusitanem sodným. Směs je obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Zvláště se doporučuje ke zpracování masa hovězího. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,9 bez jódu, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 50 kg

SDS Praganda® 0,9 je směs jedlé kamenné soli s přírodními sladidly a maximálně povolenou koncentrací dusitanu sodného. Neobsahuje jód. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Zvláště se doporučuje ke zpracování koňského masa, které má více svalového a krevního barviva. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® 0,9 s jódem, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 50 kg

SDS Praganda® 0,9 je směs jedlé kamenné soli s přírodními sladidly a maximálně povolenou koncentrací dusitanu sodného. Směs je obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Zvláště se doporučuje ke zpracování koňského masa, které má více svalového a krevního barviva. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® L 25 bez jódu, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 50 kg

SDS Praganda® L 25 je směs jedlé kamenné soli s chloridem draselným, přírodními sladidly a dusitanem sodným. 25% jedlé soli kamenné je ve výrobku nahrazeno 25% chloridu draselného. Směs neobsahuje jód. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® L 7 s jódem, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 50 kg

SDS Praganda® L 7 je směs jedlé kamenné soli s chloridem draselným, přírodními sladidly a dusitanem sodným. 7% jedlé soli kamenné je ve výrobku nahrazeno 7% chloridu draselného. Směs je obohacena jódem. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

SDS Praganda® L 5 bez jódu, s cukry, z kamenné soli - balení PE pytle á 4,5 kg

SDS Praganda® L 5 je směs jedlé kamenné soli s chloridem draselným, přírodními sladidly a dusitanem sodným. 5% jedlé soli kamenné je ve výrobku nahrazeno 5% chloridu draselného. Směs neobsahuje jód. Používá se k nakládání a předúpravě masa, určeného pro další zpracování do masných výrobků, konzerv a polokonzerv. Nesmí se používat k solení masa a ostatních potravin, určených k přímé spotřebě.

Parametry výrobku

název výrobku	min. obsah NaCl v suš. (%)	obsah jódu (mg/kg)	obsah dusitanu sodného (%)	max. vlhkost (%)	min. trvanlivost (měsíce)
SDS Praganda® 0,3 bez jódu, s cukry, z kamenné soli	97,5	-	0,2 – 0,35	0,3	12
SDS Praganda® 0,6 bez jódu, bez cukrů, z kamenné soli	96,5	-	0,5 – 0,6	0,3	6
SDS Praganda® 0,6 bez jódu, s cukry, z kamenné soli	96,0	-	0,5 – 0,6	0,3	6
SDS Praganda® 0,6 s jódem, s cukry, z kamenné soli	96,0	20 - 34	0,5 – 0,6	0,3	6
SDS Praganda® 0,6 bez jódu, s cukry, z vakuové soli	96,5	-	0,5 – 0,6	0,3	6
SDS Praganda® 0,6 s jódem, s cukry, z vakuové soli	96,5	20 - 34	0,5 – 0,6	0,3	6
SDS Praganda® 0,8 s jódem, s cukry, z kamenné soli	96,0	20 - 34	0,7 – 0,8	0,3	6
SDS Praganda® 0,9 bez jódu, s cukry, z kamenné soli	96,0	-	0,8 – 0,9	0,3	6
SDS Praganda® 0,9 s jódem, s cukry, z kamenné soli	96,0	20 - 34	0,8 – 0,9	0,3	6
SDS Praganda® L 25 bez jódu, s cukry, z kamenné soli	69,0	-	0,5 – 0,6	2,0	6
SDS Praganda® L 7 s jódem, s cukry, z kamenné soli	88,5	20 - 34	0,5 – 0,6	2,0	6
SDS Praganda® L 5 bez jódu, s cukry, z kamenné soli	90,0	-	0,5 – 0,6	2,0	6

Způsob balení

druh balení	hmotnost základního balení kg	počet ks v kartonu nebo skup. balení ks	hmotnost kartonu nebo skup. balení kg	počet pytlů na paletě ks	hmotnost zboží na paletě kg
sáčky á 250 g	0,250	30	7,5	60	450
PE pytle á 4,5 kg	4,5	-	-	-	-
PE pytle á 25 kg	25	-	-	42	1050
PE pytle á 50 kg	50	-	-	21	1050

Způsob skladování

Doporučené podmínky skladování	teplota	vlhkost
SDS Praganda®	max. 30 °C	max. 70 %

Skladujte v suchých, vzdušných a čistých skladovacích prostorech, chráněných před povětrnostními vlivy. Údaje o optimální teplotě a vlhkosti viz tabulka výše. Před použitím je vhodné obsah pytle promíchat.





Praganda® Nitrite Salt

The Praganda® nitrite salt ("fast salt") is used for meat brines and preliminary treatment of meat intended for further processing and making of meat products, tins and semitins. It provides for stability of colour and taste of meat products. The Praganda® nitrite salt must not be used for direct salting of foodstuffs and ready-made meals. It is exclusively intended for use in the meat industry.

The nitrite salt is used when the salted meat is processed within several days after the salting. It prolongs the shelf life of the product and it also contributes to the taste and smell of meat products. In addition, it protects the fats in the meat and the meat products against oxidization and it provides for the typical pink colour of pickled meat products.

A wide range of products is available under the Praganda® brand. They vary according to the basic raw material (rock salt or vacuum salt), the content of sodium nitrite, the content of natural sweeteners and the iodine content. The products are available in 25 or 50 kg PE bags. The dosage of the nitrite in the meat products varies according to the content of the sodium nitrite. It also varies according to the use in a concrete meat product.

In addition to the standard most commonly used assortment, we are ready to respond to the wishes of our customers and make nitrite salts of different composition. The special products intended for production of meat products with a reduced content of common salt involve Praganda® L 25, Praganda® L 7 and Praganda® L 5 nitrite salts. In these products, common salt is replaced with potassium chloride in the following quantities: Praganda® L 25 (25 % KCl), Praganda® L 7 (7 % KCl) and Praganda® L 5 (5 % KCl).



Nitridsalzmischung Praganda®

Nitridmischung Praganda® (sog. "Schnellsalz") wird zur Konservierung und zur Vorzubereitung des für weitere Verarbeitung in Fleischprodukten, Blätkonserven und Präserven bestimmten Fleisches benutzt. Sie versichert die Färbungsstabilität und Geschmackseigenschaften von Fleischprodukten. Praganda® ist nicht bei direktem Salzen von Nahrungsmittel und Fertiggerichte zu anwenden. Diese Mischung wird ausschliesslich für Anwendung in der Fleischindustrie bestimmt.

Die Nitridsalzmischung ist nur in den Fällen anwendbar, wenn das gesalzte Fleisch kurzfristig, max. ein paar Tage nach dem Versalzen verarbeitet ist. Sie hilft zu besseren Zusammenhalt, Geschmack und Aroma von Fleischprodukten bei, bewährt das Fett in Fleisch und Fleischprodukten vor Oxidierung und versichert typische rosafarbige Produkte bei der Konservation.

Unter der Marke Praganda® bieten wir unseren Kunden eine breite Produktionspalette an. Diese Produkte unterscheiden sich von gebrauchtem Grundstoff (essbares Steinsalz oder Luftleersalz), Gehalt von Nitrid, Natursüssmittel und Jod. Die Produkte werden in PE Sack im Gewicht von 25 oder 50 kg verpackt. Von dem Nitridgehalt im Produkt ist seine Dosierung im Fleischprodukt, sowie auch seine Anwendung für konkretes Fleischprodukt abhängig.

Ausser der in unserer Produktionspalette umfasste Produkte sind wir imstande, unseren Kunden auch andere /in anderer Zusammensetzung/ Nitridsalzmischungen zu produzieren. Zu speziellen Produkten, die für Fleischproduktion mit niedrigerem Gehalt von essbarem Salz bestimmt sind, gehören Nitridsalzmischungen Praganda® L 25, Praganda® L 7 und Praganda® L 5. In diesen Produkten ist das essbare Salz durch Chlorkalium im Verhältnis von: Praganda® L 25 (25 % KCl), Praganda® L 7 (7 % KCl) und Praganda® L 5 (5 % KCl) ersetzt.



Нитритная смесь с солью Praganda®

Нитритная смесь с солью Praganda® применяется для маринования и предварительной обработки мяса, предназначенного для дальнейшего использования в мясных изделиях, консервах и полуфабрикатах. Смесь обеспечивает устойчивость цвета и хорошие вкусовые качества мясных изделий. Смесь Praganda® нельзя использовать непосредственно для придания вкуса пищевым продуктам и готовым блюдам. Смесь предназначена исключительно для применения в мясной промышленности.

Нитритная смесь с солью применяется для быстрой переработки соленого мяса, которое должно быть переработано в течение короткого срока, не превышающего несколько дней. Смесь способствует увеличению срока годности изделий, предохраняет содержащиеся в мясе жиры от окисления и придает мясу розоватый цвет, типичный для маринованных мясных изделий.

Под маркой Praganda® мы предлагаем своим покупателям широкий ассортимент смесей, отличающихся друг от друга тем, какое вещество лежит в их основе (пищевая каменная или вакуумная соль), каково содержание нитрита натрия, содержание натуральных заменителей сахара и содержание йода. Смеси упакованы в ПЭ мешки по 25 или 50 кг. Дозировка смеси в мясные продукты и ее применение для конкретных видов изделий зависит от содержания нитрита натрия в смеси.

Кроме стандартного ассортимента наиболее широко используемых смесей мы готовы по желанию заказчиков выпускать нитритные смеси с солью различных составов. Специальными изделиями, предназначенными для производства мясных изделий с уменьшенным содержанием пищевой соли, являются нитритные смеси с солью Praganda® L 25, Praganda® L 7 и Praganda® L 5. В этих изделиях вместо пищевой соли используется хлористый калий: в Praganda® L 25 - 25% KCl, в Praganda® L 7 - 7 % KCl, а в Praganda® L 5 - 5 % KCl.