ФОРМУЄМО
ВПІЗНАВАНИЙ
СМАК

BBQ-рішення для B2B:
для рибної промисловості

Royal Spice

Про компанію











«Трансформуємо традиційне копчення

у сучасну безпечну технологію»

Ідея, що почалася зі смаку

Історія компанії почалася з щирої любові до справжнього копченого смаку. Засновники прагнули не просто відтворити його, а зробити доступним для виробників і споживачів у сучасному, безпечному та зручному форматі. Ідея полягала в трансформації традиційного процесу копчення в технологію, яка гарантує стабільний результат без шкоди для здоров'я.

Понад 10 років досвіду

Royal Spice — це інноваційне українське підприємство з понад 10-річним досвідом. Компанія виросла з невеликого локального виробництва у потужного монополіста ринку BBQ, що спеціалізується на створенні рішень для харчової промисловості. Тут поєднують традиційні технології копчення з сучасними методами очищення та стандартизації.

Надійний партнер для вашого бізнесу

Головна особливість Royal Spice — стабільність і надійність навіть у складних умовах, що робить компанію перевіреним партнером для підприємств м'ясопереробної, рибопереробної, молочної галузей, виробників соусів та маринадів, а також сегменту HoReCa.

Royal Spice

Впровадження інгредієнтів «Royal Spice» дозволяє вашому підприємству забезпечити безперервність виробничих процесів та відповідність найсуворішим міжнародним стандартам безпеки, зберігаючи при цьому натуральний профіль продукції.

Стабільні рішення для ринку

З огляду на перегляд безпеки коптильних ароматизаторів Європейським агентством (EFSA) та поступове виведення з ринку первинних конденсатів, компанія «Royal Spice» пропонує стабільні рішення, які не підпадають під дію обмежень щодо традиційних коптильних димів.

efsa | EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

Юридичний статус та відповідність

Наші продукти класифікуються як комплексні харчові інгредієнти на основі натуральної сировини. Оскільки вони базуються на харчових носіях (сіль, цукор, олія, клітковина), їх використання регулюється загальними нормами безпеки харчових продуктів, що дозволяє виробникам уникнути ризиків, пов'язаних із забороною специфічних ароматизаторів.

Atomizer SmartSmoke

Атомізації від ТОВ «Роял Спайс» — це перехід від традиційного димового копчення до сучасного, керованого процесу насичення продукту коптильними компонентами. Для технолога рибної галузі цей інгредієнт/метод є інструментом радикального підвищення ефективності виробництва.



Технологічне обґрунтування: вирішення проблем підприємства

Впровадження процесу атомізації дозволяє розв'язати критичні вузькі місця рибного цеху:

✓ **Мінімізація втрат (термічна усушка):** Завдяки відсутності тривалого впливу високих температур та сухого диму, втрати маси продукції скорочуються до **10%.**

✓ **Виключення канцерогенів та гіркоти:** Атомізація базується на очищених коптильних конденсатах, що повністю виключає появу бензопірену та специфічної «гіркоти», яка часто виникає при нерівномірному горінні тріски.

✓ **Стабільність кольору та смаку:** Процес дозволяє отримати ідеальний, стабільний золотистий колір та рівномірний аромат у всьому об’ємі партії, що важко досягти при традиційному методі.

✓ **Оптимізація коптильних потужностей:** Атомізація дозволяє значно знизити навантаження на коптильні камери та скоротити час їх використання, звільняючи ресурс для інших процесів.

Технологія застосування:

✓ Атомізація може бути реалізована як самостійний етап обробки або у комбінації з традиційною сушкою.

Регламент обробки:

Згідно з технологічними рекомендаціями, процес виглядає наступним чином:

✓ **Попередній посол:** Рибу (наприклад, скумбрію) солять у тузлуці протягом 48–72 годин, залежно від сезону та цільового вмісту солі.

✓ **Застосування атомізації:** Солону рибу завантажують в установку атомізації на 20 хвилин.

✓ **Сушіння:** Після обробки рибу відправляють у сушильну камеру для остаточного формування товарного вигляду та текстури.

Лінійка «Аромаголд Класичний»
бази для соусів та маринадів BBQ:

Бази Аромаголд Класичний «Бук», «Вільха» та «Вишня» — це це готовий до використання натуральний харчовий інгредієнт, створений спеціально для рідких середовищ (води, тузлуків, маринадів).Вона повністю розчиняється у воді і передає на продукт чистий смак та аромат справжнього копчення на дровах, без гіркоти та шкідливих смол. Це рішення дозволяє рибним цехам швидко та безпечно надавати продукції ефекту копчення методами посолу, шприцювання або звичайного занурення, суттєво заощаджуючи час та ресурси. **Ключова правова перевага:** Оскільки продукт є похідним від натуральних копчених спецій (солі та цукру), він **не класифікується як класичний коптильний ароматизатор** («рідкий дим») і не підпадає під дію жорстких регламентів та обмежень ЄС щодо коптильних препаратів.



Технологічне значення та вирішення виробничих проблем

Впровадження Баз для соусів та маринадів BBQ «Аромаголд Класичний» (Вільха, Вишня, Бук) дозволяє технологу вирішити такі завдання:

✓ **Скорочення виробничого циклу:** Значно зменшується час перебування продукції в коптильних камерах, що підвищує продуктивність цеху.

✓ **Зниження термічних втрат:** Використання бездимового методу або скорочення часу термообробки дозволяє зменшити втрати маси продукції до 10%.

✓ **Рівномірність органолептичних показників:** Забезпечується ідентичний смак та аромат у кожній партії, незалежно від якості тріски чи роботи коптильного обладнання.

Маскування дефектів сировини: Інгредієнт ефективно нівелює нехарактерні запахи та присмаки, притаманні певним видам або партіям сировини.

Чистота виробництва: Мінімізується утворення нагару та смол на обладнанні, що спрощує санітарну обробку камер.

Технологічні рекомендації:

Метод внесення	Дозування	Напрямок використання
Додавання у тузлук (мокрий посол)	**1% – 2,5%** від об'єму тузлука	**Для червоної риби (лосось)**: Рекомендується додавати до тузлука 200 г бази для соусів та маринадів BBQ **«Аромаголд Класичний» Вишня** на 1 л розчину для інтенсивного просочення. **Для скумбрії та оселедця:** 50 г ароматизатора на 1 кг риби у складі тузлука.
Ін'єктування (найбільш економічний та швидкий спосіб розподілу аромату для великої риби та філе).	**1% – 2%**	База **«Аромаглод Класичний» Вільха** додається безпосередньо у склад розсолу для ін'єктування. **Технологічна порада:** Рекомендується використовувати охолоджений розчин (2–5°C) для кращого утримання інгредієнтів у м'язовій тканині.
Поверхнева обробка (занурення)		Застосовується після соління для формування вираженого ароматичного профілю перед сушінням. **Для скумбрії:** Занурення солоної риби в **«Аромаголд Класичний» Вільха** на 1–1,5 хвилини (повне занурення). **Для червоної риби:** Занурення пластів у **«Аромаголд Класичний» Вишня** на 1,5–3 хвилини залежно від ваги сировини. **Атомізація:** Можливе занурення в установку атомізації на 20 хвилин перед сушінням.
Сухий посол	**3 г на 1 кг** риби	База для соусів та маринадів BBQ **«Аромаголд Класичний» Вишня** додається безпосередньо під час натирання сіллю.

Лінійка «Коптісмак»

Лінійка «Коптісмак» — це спеціалізована лінійка коптильних барвників, розроблена компанією ТОВ «Роял Спайс» для рибопереробної галузі.

Це комплексні технологічні добавки, що поєднують у собі функції **барвника** та **натурального коптильного ароматизатора**. Вони призначені для створення автентичного візуального та смакового ефекту копчення без тривалого термічного впливу традиційного диму.



Технологічне значення та вирішення виробничих проблем

Впровадження «Коптісмаків» дозволяє рибним підприємствам вирішити низку критичних проблем:

✓ **Стабілізація органолептичних показників:** Забезпечує стабільний ідеальний колір та виражений смак копчення по всьому шару продукту.

✓ **Усунення дефектів сировини:** Ефективно маскує нехарактерні запахи та присмаки, а також повністю виключає появу гіркоти, що часто трапляється при традиційному димовому копченні.

✓ **Економічна ефективність:** Скорочує термічні втрати маси продукту до 10% та знижує навантаження на коптильне обладнання, що зменшує енерговитрати.

✓ **Безпека та терміни зберігання:** Консерваційні властивості зберігаються на рівні традиційного методу, при цьому інгредієнти є натуральними та зручними у дозуванні.

Методи застосування та дозування:

Залежно від виду продукції (дрібна/крупна риба, філе, стейки, кальмари), «Коптісмаки» вносяться декількома способами:

Метод внесення	Дозування	Напрямок використання
Внесення під час посолу (посол/ мокрий посол)	**0,5% – 1%** від загальної маси сировини або 10-30 г	**Технологія:** Співвідношення тузлука та риби — 1:1. Після просолювання риба направляється на сушку.
Ін'єктування (оптимальний метод для великої рибиб сьомга, форель, скумбрія, горбуша)	**0,5% – 1%** від маси тузлука	**Комбіноване використання:** Для лососевих рекомендується вносити до розсолу 1–2% ароматизатора база для соусів та маринадів BBQ «**Аромаголд Класичний Вільха**» та 0,5–1% барвника **«Коптісмак Лосось»**. **Важливо:** Для якісної фіксації кольору температура розчину має бути 2–5°C.
Обробка після соління (замочування)	**1% – 1,5%** від об'єму води	**Для скумбрії:** 1,0% – 1,5% **«Коптісмак Риба Gold»** на 1,0 л води. **Час експозиції:** Від 1 до 20 хвилин, залежно від бажаної інтенсивності кольору. .

Практичні рекомендації для технолога:

	Тип виробу	Рекомендована комбінація	Особливості процесу
	Червона риба (лосось)	База для соусів та маринадів BBQ **«Аромаголд класичний Вільха» + «Коптісмак Лосось».**	При зануренні пласта класти шкірою вгору, щоб уникнути її забарвлення.
	Скумбрія копчена	**«Коптісмак Риба Gold».**	Можливе внесення як у тузлук (50–100 г / 10 л), так і шляхом занурення після посолу.
	Холодне копчення (асорті)	База для соусів та маринадів BBQ **«Аромаголд класичний Вишня» + «Коптісмак Риба Gold» / «Ruby Color»**	Сухий посол: 30 г «Аромаголд» на 1 кг риби. Замочування: суміш барвників для створення унікального відтінку.

Фінальна стадія:

Після обробки інгредієнтами, риба направляється на сушку при температурі 18–21°C протягом 1,2 – 2 годин до досягнення сухої поверхні.

Натурально копчена олія:
інноваційне рішення для вашого виробництва

Використання копченої олії виробництва ТОВ «Роял Спайс» — це інноваційне рішення для рибопереробних підприємств, яке дозволяє інтегрувати благородний аромат копчення у продукти, де традиційне використання диму є технологічно складним або неможливим.



Технологічне значення та вирішення виробничих завдань:

✓ **Розширення асортименту без капітальних інвестицій:** Дозволяє випускати продукцію з ефектом копчення (пресерви, заливки, філе) без використання коптильних камер.

✓ **Створення стабільних емульсій та заливок:** Олія легко змішується з іншими рослинними оліями, створюючи однорідний ароматичний профіль у пресервах та консервах.

✓ **Усунення небажаних присмаків:** Маскує нехарактерний запах сировини, надаючи продукту виражений, «чистий» аромат натурального копчення.

✓ **Зниження собівартості:** Використання копченого концентрату в суміші з інертною олією є значно економічно вигіднішим, ніж тривале традиційне копчення сировини.

✓ **Рівномірність розподілу смаку:** На відміну від поверхневого копчення, олія просочує весь об'єм заливки або соусу, забезпечуючи стабільний смак у кожному шматочку продукту.

Рекомендації щодо застосування та дозування



Копчена олія є висококонцентрованим продуктом,
що потребує чіткого дотримання технологічних пропорцій.

Виробництво пресервів та рибних заливок

Найбільш поширений метод застосування — створення ароматизованої заливки для філе оселедця, скумбрії або морепродуктів.

✓ **Пропорція для купажування**: Для отримання оптимального профілю рекомендується змішувати копчений концентрат із рафінованою рослинною олією у співвідношенні **20% копченої олії до 80% звичайної** (для домашнього або дрібносерійного використання ці пропорції можуть коригуватися за смаком).
✓ **Внесення**: Суміш додається безпосередньо в банку або контейнер під час фасування готової продукції.

Пряме нанесення на напівфабрикати

Використовується для надання аромату замороженим напівфабрикатам або продуктам Ready-to-Eat.

✓ **Метод**: Нанесення тонким шаром на поверхню філе або стейків перед пакуванням.
✓ **Ефект**: Забезпечує привабливий блиск поверхні та стійкий аромат копчення, який активується при розігріванні продукту споживачем.

Паприка екстра копчена мелена

Паприка екстра копчена — це високоякісна мелена спеція, яка попередньо пройшла процес натурального копчення. Для рибного виробництва це зручний натуральний інструмент «два в одному». Вона одночасно надає рибі (філе, стейкам, снекам) яскравого кольору, та додає приємного аромату копчення, ефективно приховуючи специфічні або небажані рибні запахи замороженої сировини.



Технологічна цінність та вирішення виробничих завдань:

Застосування пряно-ароматичних сумішей та копченої паприки дозволяє вирішити ключові проблеми рибного підприємства:

✓ **Корекція органолептичного профілю:** Інгредієнти ефективно маскують нехарактерний запах або присмак сировини, що особливо важливо при роботі з замороженою рибою або специфічними видами річкової риби.

✓ **Створення стабільного візуального ефекту:** Копчена паприка забезпечує інтенсивний, природний колір поверхні та зрізу, який залишається стабільним протягом усього терміну зберігання.

✓ **Усунення небажаної гіркоти:** На відміну від тривалого традиційного копчення, використання пряно-ароматичних компонентів дозволяє отримати насичений смак без ризику появи гіркоти.

✓ **Підвищення рентабельності:** Завдяки вираженому смаковому профілю сумішей можна скоротити час перебування риби в коптильній камері, що знижує втрати маси продукту (усушку) до 10%.

Рекомендації щодо застосування та дозування:

Згідно з технологічними картами, пряноароматичні суміші
та копчені компоненти інтегруються в процес наступним чином:

Використання при сухому посолі

Метод ідеально підходить для делікатесної групи (лосось, форель) та філе.

✓ **Технологія:** Суміш спецій та паприки змішується з сіллю та цукром (зазвичай у співвідношенні 2:1 для морської солі/цукру).
✓ **Особливість:** При використанні паприки для червоної риби рекомендується дозування 10–30 г на 1 л тузлука або еквівалентна кількість при сухому нанесенні для досягнення бажаного відтінку.

Комбінована обробка (поверхневе нанесення)

Для створення яскравого товарного вигляду скумбрії, оселедця або кальмара. Підходить для делікатесної групи (лосось, форель) та філе.

✓ **Технологія:** Суміш спецій та паприки наносять на поверхню філе, або стейків, та відправляють на копчення.

Clean Label рішення | Контроль відповідності ISO | Натуральний димний аромат

Практичні рекомендації для технолога:

	Вид продукції	Рекомендований метод	Технологічний нюанс
	Червона риба (стейки)	Поверхневе нанесення	Додавання сумішей безпосередньо на стейки.
	Скумбрія та оселедець (філе)	Поверхневе нанесення	Додавання сумішей безпосередньо на філе.
	Снеки (кальмар, дрібна риба)	Поверхневе нанесення	Додавання сумішей безпосередньо на рибу.

Технологічний супровід

Royal Spice розробляє не просто інгредієнти,
а комплексні рішення для виробників харчової продукції.



Ми допомагаємо:

- ✓ підібрати оптимальне застосування продукту;
- ✓ адаптувати рішення під виробничий процес клієнта;
- ✓ супроводжувати впровадження на етапі тестування та запуску;
- ✓ попередньо тестувати інгредієнти в рецептурі клієнта;
- ✓ розробляти нові рецептури під конкретні задачі та продукт.

Наша мета — зробити продукт клієнта стабільним,
технологічно зручним і комерційно успішним.

Наші партнери:

Нам довіряють провідні виробники України



Наші контакти:

ТОВ «Royal Spice»

м. Житомир, вул. Кооперативна, б. 7.
+38 066 907 07 18; +38 095 907 07 69
head.royalspice@gmail.com

Консультація технолога:
+38 095 907 05 22