ФОРМУЄМО
ВПІЗНАВАНИЙ
СМАК

BBQ-рішення для B2B

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.

Функціональні рішення
для соусів та майонезів:

Бази для соусів та маринадів «Аромаголд» (Вільха, Вишня, Бук):



✓ **Технологія:** Виробляються шляхом розчинення сухих компонентів (копченої солі та цукру), насичених натуральним димом, у підготовленій воді.
✓ **Перевага:** Забезпечують глибокий профіль BBQ та виступають регулятором кислотності (pH 2,4–3,4) завдяки вмісту оцтової кислоти.
✓ **Дозування:** 0,1% – 0,5% для майонезів; до 5,0% для насичених BBQ-соусів.

Копчена олія (натуральне насичення):



✓ **Технологія:** Пряме насичення жирової фази компонентами піролізу з наступною молекулярною фільтрацією від ПАВ.
✓ **Перевага:** Ідеальна інтеграція в емульсійні системи (майонези, соус «Тартар») без ризику відшарування аромату.

Копчена бамбукова клітковина:



✓ **Технологія:** Натуральне волокно, що пройшло процес холодного копчення.
✓ **Перевага:** Подвійна функція — стабілізація текстури (утримання вологи) та надання копченого профілю. Ідеально для густих маринадів та веганських лінійок.

Паприка мелена копчена натуральним методом:



✓ **Технологія:** Повільне копчення мелених плодів солодкого перцю при низьких температурах, що дозволяє зберегти природні каротиноїди та наситити продукт димними фракціями.
✓ **Перевага:** Працює одночасно як натуральний барвник та як ароматизатор. Забезпечує «Clean Label» та створює преміальний візуальний ефект «спецій» у соусі.
✓ **Дозування:** 0,5% – 2,0% до загальної маси продукту.

Clean Label рішення | Контроль відповідності ISO | Натуральний димний аромат

Модифікація
текстури та аромату:

Копчений крохмаль:



✓ **Технологія:** Натуральний крохмаль (кукурудзяний або картопляний), що пройшов процес тривалого холодного копчення в спеціальних камерах за умов контрольованої температури та вологості. Цей метод дозволяє інгредієнту адсорбувати димні фракції без зміни його функціональних властивостей як загущувача.

✓ **Перевага:** Виконує роль технологічного структуроутворювача та носія аромату одночасно. Забезпечує стабільну в'язкість соусу, запобігає синерезису (виділенню вологи) та надає продукту м'який, благородний аромат копчення. Відповідає концепції «Clean Label», оскільки в складі декларується як натуральний інгредієнт, а не хімічний ароматизатор.

✓ **Дозування:** 2,0% – 5,0% (залежно від рецептури та бажаної густини кінцевого продукту).

Технологічні переваги використання копченого крохмалю:

1. Харчова безпека:

Очищений від смол та ПАВ, що гарантує відповідність нормам безпеки харчових продуктів.

2. Термостабільність:

Зберігає згущувальні та органолептичні властивості при пастеризації та стерилізації.

Смако-ароматичні
акценти та гострота:

Для надання соусам завершеного гастрономічного профілю ми пропонуємо висококонцентровані компоненти:

Ароматизатор «Гірчиця»:



✓ **Технологія**: Створений на основі активних ароматичних сполук, що відповідають за характерну гостроту та пікантність гірчичного зерна.

✓ **Перевага**: Максимальна економічна ефективність; забезпечує стабільну «пекучість» та гострий аромат без зміни консистенції та кольору соусу.

✓ **Дозування**: 0,01% – 0,05% (100–500 г на 1 тонну готового продукту).

Ароматизатор «Чилі»:



✓ **Технологія**: Концентрат на основі натурального екстракту червоного перцю, стандартизований за вмістом активних пекучих речовин.

✓ **Перевага**: Термостабільність (не втрачає властивостей при пастеризації); гарантує рівномірний розподіл гостроти по всій партії продукту.

✓ **Дозування**: 0,02% – 0,1% (залежно від цільового рівня пекучості).

Смако-ароматичні
акценти та гострота:

Ароматизатор «Паприка»:



✓ **Технологія:** Створений шляхом поєднання активних смако-ароматичних компонентів та натуральних фарбувальних пігментів, що забезпечують стабільний профіль свіжої червоної паприки.

✓ **Перевага:** Забезпечує ідеальну гомогенність у жирових та емульсійних системах (майонези, соуси); стійкий до окислення та зберігає інтенсивність кольору протягом усього терміну придатності.

✓ **Дозування:** 0,05% – 0,2% до загальної маси готового продукту (залежно від бажаної інтенсивності забарвлення та смаку).

Ароматизатор «Чорнослив копчений»:



✓ **Технологія:** Складний смако-ароматичний комплекс, що відтворює ідентичний натуральному профіль копченого чорносливу.

✓ **Перевага:** Надає соусам складного, солодкувато-копченого аромату з характерними фруктовими нотами. Ідеально підходить для створення лінійок соусів BBQ, маринадів для м'яса та авторських соусів на фруктовій основі. Забезпечує «глибину» смаку та м'який копчений посмак.

✓ **Дозування:** 0,05% – 0,15% (500–1500 г на 1 тонну готового продукту).

Технологічні переваги (Clean Label):

1. Харчова безпека:

Повна відсутність смол, золи та канцерогенних поліциклічних ароматичних вуглеводнів (ПАВ).

2. Стабільність:

Гарантована повторюваність органолептичних показників незалежно від партії.

3. Економіка:

Можливість скорочення циклу виробництва та оптимізація витрат на спеції.

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 пратнери:

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