ФОРМУЄМО

ВПІЗНАВАНИЙ

СМАК

BBQ-рішення для B2B:
смакові та функціональні суміші

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.

Лінійка натурально копчених
сухих інгредієнтів та носіїв:

Це високоякісні сухі інгредієнти, які пройшли процес натурального копчення очищеним деревним димом. Обробка здійснюється на спеціалізованому обладнанні нашої власної розробки, що дозволяє рівномірно та глибоко наситити кожну частинку автентичним димним профілем без використання рідких чи сухих штучних ароматизаторів.

Копчені функціональні носії:



✓ **Бамбукова клітковина** та різноманітні **крохмалі**. Вони виконують подвійну функцію у рецептурі: працюють як ефективні вологоутримувальні та структуроутворювальні агенти, одночасно надаючи продукту смак копчення.

Копчені базові інгредієнти:



✓ **Копчений цукор**, **копчена сіль** різних фракцій — ідеальна основа для створення преміальних сумішей спецій та рубів.

Копчені натуральні прянощі:



✓ **Паприка**, **часник**, **коріандр** та інші **класичні спеції**, які розкриваються новими, глибокими нотами грилю.

Clean Label рішення

Контроль відповідності ISO

Натуральний димний аромат

Технологічні переваги для ваших сумішей:

Ідеальна сипучість та стабільність:

На відміну від спроб самостійного нанесення рідкого диму на сухі бази (що часто призводить до злежування та грудкування), наші натурально копчені інгредієнти зберігають ідеальну сипучість.

Подвійна технологічна дія:

Використання, наприклад, копченої бамбукової клітковини дозволяє вам вирішити два завдання одночасно: покращити структуру (утримання вологи в м'ясних системах) та забезпечити інтенсивний профіль копчення без внесення додаткових ароматизаторів.

Абсолютний «Clean Label»:

Процес базується виключно на обробці натуральним димом. Це дозволяє вам декларувати у складі ваших сумішей «натуральні копчені прянощі» або «натуральну копчену клітковину», уникаючи використання індексів «Е» та терміну «ароматизатор».

Рівномірність ароматизації:

Наша технологія гарантує однакову інтенсивність димного профілю в кожній мікрочастинці носія, що забезпечує абсолютну стандартизацію смаку ваших готових партій.

Сфери застосування у вашому виробництві:

Створення сухих маринадів, комплексних приправ для снеків (чипси, сухарики, горішки), рубів для м'яса, панірувальних сумішей, а також функціональних добавок для м'ясопереробної та веганської промисловості.

Концентрована натурально копчена олія:
преміальне рішення для вашого виробництва

Концентрована копчена олія — це інноваційний харчовий інгредієнт, створений шляхом прямого насичення високоякісної рослинної олії очищеними фракціями натурального деревного диму на унікальному спеціалізованому обладнанні нашої власної розробки. Це не синтетичний ароматизатор чи купаж, а 100% натуральний продукт, який дозволяє надати вашим виробам глибокого, багатогранного смаку копчення з гарантією абсолютної технологічної та юридичної безпеки.

Чому цей інгредієнт виводить ваші продукти на новий рівень:



✓ **Абсолютна безпека та «Clean Label»:** Завдяки унікальній системі глибокого очищення олія вільна від смол, дьогтю та канцерогенів. Це натуральний інгредієнт, який робить етикетку вашого продукту чистою та привабливою для свідомого споживача.

✓ **Свобода від європейських заборон:** Наша олія є харчовим продуктом із властивістю копчення, а не «коптильним ароматизатором». Вона не підпадає під жорсткі обмеження та заборони нових регламентів ЄС, гарантуючи вам стабільність експорту та виробництва на роки вперед.

✓ **Бездоганна технологічність:** На відміну від водорозчинних димів, які конфліктують із жирами, копчена олія має 100% ліпофільну природу. Вона ідеально інтегрується в масляні маринади, емульсії (соуси, майонези) та жирові системи м'ясних виробів, забезпечуючи ідеальну гомогенність без ризику фазового розшарування.

✓ **Економічна ефективність:** Завдяки високій концентрації натуральних коптильних речовин, продукт має дуже низьку норму внесення. Ви отримуєте інтенсивний та стабільний профіль копчення в кожній партії з мінімальними витратами сировини.

✓ **Універсальність у застосуванні:** Ідеально підходить як база для рідких соусів і маринадів, так і для нанесення на сухі носії при виготовленні комплексних приправ, рубів та снекових посипок.

Смако-ароматичні акценти та гострота:

Смако-ароматичні суміші нашого виробництва — це комплексні харчові системи, розроблені для надання готовим продуктам вираженого профілю, апетитного аромату та візуальної привабливості. Нашою стратегічною «родзинкою» є інтеграція **натуральних копчених інгредієнтів** (овочів, спецій та прянощів), виготовлених за власною технологією.

Ключові переваги та функціональність:

Використання наших сумішей дозволяє виробнику вирішити низку технологічних завдань:





✓ **Стабільність профілю:** Формування стійкого смаку та аромату, що зберігається протягом усього терміну придатності продукту.

✓ **Технологічність нанесення:** Склад сумішей адаптований для рівномірного покриття поверхні снеків.

✓ **Органолептична довершеність:** Завдяки включенню копчених овочів та спецій, продукт отримує глибокий аромат та багатий смаковий відтінок, який вигідно виділяє його серед конкурентів.

Сфери застосування у вашому виробництві:

Завдяки унікальній технології копчення інгредієнтів та високій стабільності компонентів, наші суміші є універсальним рішенням для снекової галузі: розробка унікальних смакових профілів для чипсів, сухариків, обсмажених горіхів та екструдованої продукції (кукурудзяні палички, попкорн). Наші компоненти забезпечують рівномірне покриття та стійкий аромат протягом усього терміну зберігання.

Лінійка харчових ароматизаторів

Наша лінійка професійних ароматизаторів — це комплексні рішення для стандартизації та посилення смаку ваших готових продуктів. Ми пропонуємо високоякісні ароматизатори на різних носіях (водо- та жиророзчинні), що дозволяє ідеально адаптувати їх під будь-яку технологічну матрицю вашого виробництва — від сухих комплексних сумішей до складних емульсійних соусів.

Технологічні бази (носії):

Використання наших сумішей дозволяє виробнику вирішити низку технологічних завдань:

На олійній основі (жиророзчинні):

Ідеально підходять для жирових маринадів, майонезів, емульсій та продуктів з високим вмістом жиру.

На основі пропіленгліколю (водорозчинні):

Оптимальне рішення для водних розсолів, шприцювальних препаратів, кетчупів та класичних соусів.

Систематизація смако-ароматичних профілів:



Наш асортимент охоплює такі ключові напрямки харчової промисловості та поділяється на наступні групи:

✓ **Гастрономічна (м'ясна) група:** Профілі яловичини, свинини, курки для посилення м'ясного смаку у фаршах та паштетах.

✓ **Пряно-екстрактивна група:** Чілі, гірчиця, паприка, чорний перець та інші спеції. Це ідеальна заміна сухим прянощам для забезпечення рівномірного гостро-пряного смаку без вкраплень.

✓ **Овочева група:** Часник, смажена цибуля, томат та зелень для соусних баз і снекових посипок.

✓ **Кондитерська (солодка) група:** Чорнослив, карамель, шоколад та фруктово-ягідні профілі.

Ексклюзивна перевага — конструктор профілю BBQ



Ми є унікальними в цій ніші: завдяки нашій глибокій експертизі та власному виробництву коптильних інгредієнтів, ми можемо інтегрувати ноту натурального копчення («BBQ») у будь-який ароматизатор з нашого асортименту. Чи потрібен вам профіль «Копчений сир», «Копчений часник», «Чорнослив» або «Копчене м'ясо» — ми створюємо складні, багатогранні профілі «Смак + Копчення» в одному комплексному інгредієнті за вашим індивідуальним запитом.

Технологічна перевага для ваших рецептур

1. Універвсальність інтеграції:
Завдяки вибору бази (олія або пропіленгліколь), ароматизатор на 100% сумісний з вашим продуктом, що виключає ризик фазового розшарування або випадіння в осад.

2. Стандартизація смаку:
Використання наших ароматизаторів дозволяє нівелювати природні коливання смаку вихідної сировини (наприклад, різну гостроту сухого перцю або різний аромат м'яса) та гарантувати ідентичний смак у кожній партії.

Лінійка «Аромаголд»
бази для соусів та маринадів BBQ:

База для соусів та маринадів «Аромаголд» — це високотехнологічна багатофункціональна база, спеціально розроблена нашим R&D-відділом альтернатива традиційним рідким димам. Інгредієнт ідеально відтворює фізико-хімічні та органолептичні властивості водних коптильних ароматизаторів, але має принципово інший регуляторний статус, що відкриває нові можливості для вашого виробництва.

Ключові переваги для виробництва:



✓ **Юридична безпека та відсутність європейських обмежень:** Це головна інновація продукту. На відміну від стандартних коптильних ароматизаторів, База для соусів та маринадів «Аромаголд» не підпадає під дію суворих регламентів та заборон ЄС. Це гарантує безперебійність вашого виробництва та відсутність бар'єрів для експорту готової продукції.



✓ **Абсолютна технологічна ідентичність:** Інгредієнт демонструє максимальну схожість із традиційними рідкими димами за інтенсивністю смаку, аромату та поведінкою в системах. Ви можете легко інтегрувати його у вже існуючі рецептури маринадів чи соусів без необхідності переналаштовувати технологічний процес.



✓ **Чиста етикетка (Clean Label):** Оскільки це багатофункціональний харчовий інгредієнт на основі натурально копчених компонентів, він дозволяє уникати вказування небажаного терміну «коптильний ароматизатор» у складі вашого кінцевого продукту.



✓ **Висока стабільність та розчинність:** Продукт має ідеальну розчинність у водному середовищі. Він не впливає на реологічні властивості соусних баз та забезпечує рівномірний розподіл BBQ профілю по всьому об'єму продукту.

Технологія створення:

Основою інгредієнта є синергія натуральних смакових носіїв, які проходять процес натурального копчення очищеним деревним димом, після чого перекладаються у стабільну рідку форму на базі підготовленого водного середовища. Це дозволяє отримати повноцінний харчовий продукт із вираженими властивостями копчення, а не просто синтезований препарат.

Багатофункціональна база для маринадів та розсолів «BBQ»

Багатофункціональна база «BBQ» — це універсальне високотехнологічне рішення, що являє собою повністю стабілізовану систему, де натуральні смако-ароматичні компоненти копчення поєднані з професійним буферним комплексом. Цей інгредієнт розроблений як ідеальна основа для створення ваших власних лінійок шприцювальних препаратів, функціональних сумішей та комплексних рідких маринадів.

Технологічні переваги для ваших рецептур:



✓ **Оптимізація вологозв'язувальної здатності:** Завдяки вбудованій буферній системі, база стабілізує рівень кислотності готових розсолів. Це запобігає дестабілізації розчинів та захищає білок від втрати вологи, гарантуючи кінцевому споживачеві високі виходи продукції без ризику «відсікання» вологи.

✓ **Висока проникна здатність:** Спеціально розроблена формула забезпечує швидке та глибоке проникнення маринадів у структуру м'яса. Це гарантує ідеально рівномірний розподіл смаку та аромату копчення по всій товщі продукту.

✓ **Стабільна емульгація фаз:** Концентрат ефективно поєднує водне та жирове середовище, створюючи стійку структуру. Це є критичною перевагою для виготовлення рідких маринадів, оскільки повністю виключає їх розшарування у тарі та забезпечує ідеальне обволікання напівфабрикатів.

✓ **Термостабільність та надійна фіксація кольору:** Технологічні компоненти бази міцно закріплюють ароматику та колір на поверхні продукту. Профіль копчення та апетитний зовнішній вигляд залишаються інтенсивними та стійкими навіть після інтенсивної термічної обробки (запікання, гриль).

Сфери застосування у вашому виробництві:

Оптимальний функціональний компонент для розробки препаратів для ін'єктування, сумішей для тумблювання дрібнокускових напівфабрикатів, стабілізаторів для кутерування (ковбаси, паштети) та комплексних рідких маринадів для зовнішньої обробки.

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