ФОРМУЄМО

ВПІЗНАВАНИЙ

СМАК

BBQ-рішення для B2B: м’ясопереробна галузь

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.

Копчений картопляний крохмаль

Багатофункціональний інгредієнт, який поєднує в собі властивості структуроутворювача та носія натурального аромату копчення. На відміну від нативного крохмалю, цей продукт дозволяє інтегрувати органолептику копчення безпосередньо в структуру зв'язаної вологи, що забезпечує стабільність смакового профілю протягом усього терміну зберігання.



Функціональні характеристики:

✓ **Висока вологозв'язувальна та гелеутворююча здатність:** інгредієнт володіє високим ступенем гідратації, створюючи міцну гелеву матрицю.

✓ **Стійка фіксація та термостабільність аромату:** завдяки фізичній сорбції компонентів диму безпосередньо в структурі крохмальних зерен, інгредієнт виступає надійним носієм аромату. Профіль копчення є стійким до технологічних навантажень.

✓ **Відповідність концепції «Clean Label» (Чиста етикетка):** інгредієнт дозволяє виключити з рецептури синтетичні ароматизатори диму, замінивши їх на 100% натуральний носій. Це одночасно вирішує два завдання: структурування фаршевої системи та натуральне ароматизування.

✓ **Технологічна адаптивність (легкість інтеграції):** Впровадження не потребує коригування техпроцесу чи формули, оскільки картопляний крохмаль уже є базовим компонентом рецептур. Часткова заміна наявного крохмалю копченим забезпечує цільовий аромат, зберігаючи незмінними структуру та фізико-хімічні показники виробу.

Впровадження не потребує коригування техпроцесу чи формули, так як картопляний крохмаль уже є базовим компонентом рецептур. Часткова заміна наявного крохмалю копченим забезпечує цільовий аромат, зберігаючи незмінними структуру та фізико-хімічні показники виробу.

Clean Label рішення

Контроль відповідності ISO

Натуральний димний аромат

Технологічні рекомендації:

Загальне дозування:	1,5% – 5,0% до маси фаршу (залежно від сорту виробу).
Співвідношення/заміна:	Повна або часткова заміна нативного крохмалю.
Етап внесення:	Фінальна стадія кутерування (після основної сировини та білків).
Термічна активація:	Доведення температури в центрі батона до 72°C для активації гелеутворення.

Сфери застосування у вашому виробництві:



✓ Варені ковбаси та сосиски:
для стабілізації емульсії та надання стійкого аромату.



✓ Сардельки та шпикачки:
ефективно маскує присмак жирної сировини та створює «гриль-ефект».



✓ Напівфабрикати та паштети:
покращує в'язкість маси та соковитість після приготування.

Клітковина бамбукова копчена

Багатофункціональний харчовий інгредієнт, який поєднує в собі властивості баластних речовин (харчових волокон) та органолептичні характеристики натурального копчення. Вона являє собою волокна з високою капілярною структурою, фізично насичені компонентами очищеного природного диму, що дозволяє інтегрувати стабільний аромат і текстуру безпосередньо в м'ясну матрицю. Оскільки це інгредієнт типу «Clean Label», він дозволяє виключити синтетичні ароматизатори, одночасно покращуючи структуру продукту.



Функціональні характеристики:

✓ **Вологозв'язувальна здатність:** бамбукова клітковина має високу капілярну структуру, що дозволяє утримувати воду та жир у співвідношенні приблизно 1:5–1:7. Це критично важливо для зниження термоутрат під час термічної обробки.

✓ **Термостабільність у широкому діапазоні температур:** на відміну від рідких ароматизаторів, аромат копчення у клітковині є фізично зв'язаним з волокнами. Він залишається стабільним як при високих температурах (обсмажування, варіння), так і при низьких (охолодження, заморожування). Практичне значення: Це ідеальне рішення для виробництва гамбургерних котлет та напівфабрикатів. Стабільність при низьких температурах гарантує, що автентичний аромат диму не «вивітриться» під час зберігання в замороженому стані та повністю розкриється під час фінального смаження споживачем.

✓ **Текстурування:** створює міцний «каркас» у фаршевих системах, запобігаючи синерезису в упаковці.

Технологічні рекомендації:

	Тип виробу	Дозування (до маси фаршу)	Технологічні особливості
	Варені ковбаси, сосиски	0,5% – 1,5%	Гідратуйте клітковину заздалегідь або вносьте на початковому етапі кутерування разом із льодом/водою. Це забезпечить рівномірний розподіл аромату копчення.
	Напівкопчені та варено-копчені ковбаси	1,0% – 2,0%	Використовуйте для стабілізації малюнка на зрізі та підсилення внутрішнього аромату копчення, що дозволяє скоротити час зовнішнього копчення.
	Паштети та ліверні ковбаси	1,5% – 3,0%	Клітковина ефективно емульгує жир, запобігаючи утворенню жирових набряків.
	Напівфабрикати (котлети, кебаби)	1,0% – 2,5%	Дозволяє зберегти соковитість виробу після смаження та забезпечує ефект «приготування на грилі».

Паприка екстра копчена мелена

Багатофункціональний натуральний смако-ароматичний інгредієнт, який поєднує в собі властивості інтенсивного природного барвника, пікантної пряності та органолептичні характеристики натурального копчення.



Функціональні характеристики:

✓ **Природна пігментація**: кочена паприка екстра містить високу концентрацію каротиноїдів, що дозволяє надавати м'ясопродуктам стабільного червоно-помаранчевого відтінку. Це критично важливо для стабілізації кольороутворення у фаршевих системах та покращення товарного вигляду ковбасних виробів на зрізі без використання штучних індексів «Е».

✓ **Термостабільність у широкому діапазоні температур**: на відміну від рідких есенцій, натуральний аромат копчення та пігмент надійно зафіксовані в клітинній структурі пряності. Вони залишаються стабільними під час усіх етапів термічної обробки (осадження, обсмажування, варіння), а також не втрачають інтенсивності при тривалому зберіганні готової продукції.

✓ **Смако-ароматичне профілювання**: створює глибокий, збалансований фон з нотами солодкої паприки та традиційного копчення, маскуючи можливі недоліки м'ясної сировини та запобігаючи необхідності додавання штучних підсилювачів смаку.

Технологічні рекомендації:

Тип виробу	Дозування (до маси фаршу)	Технологічні особливості
Напівкопчені та варено-копчені ковбаси	0,3% – 2,0%	Вносити у сухому вигляді на етапі перемішування фаршу (або наприкінці кутерування) разом з основними спеціями.
Сирокопчені та сиров'ялені ковбаси	0,2% – 2,0%	Підкреслює смак ферментованого м'яса та сприяє швидкому формуванню і стабілізації кольору під час дозрівання завдяки високому вмісту природних пігментів.
М'ясні делікатеси (цільном'язові вироби, шинки)	0,5% – 8,0% (до розсолу або для натирання)	Використовувати у складі декоративних обсипок або додавати у масажер.
Напівфабрикати (ковбаски для гриля, кебаби, бургери)	0,5% – 5,0%	Додається під час складання фаршу. Дозволяє отримати виражений ефект «приготування на відкритому вогні» навіть при подальшому домашньому запіканні споживачем у звичайній печі або на пательні.

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

Бази Аромаголд Класичний «Бук», «Вільха» та «Вишня» — це складний водно-сольовий розчин, отриманий шляхом екстракції компонентів натурального диму через сухі носії (копчену сіль та цукор).



Ключові переваги для виробництва:

✓ **Стандартизація:** Забезпечує ідентичний колір та інтенсивність аромату в кожній партії, нівелюючи вплив якості тріски чи зовнішніх погодних умов.

✓ **Оптимізація:** Скорочує або повністю заміщує цикл традиційного копчення в термокамерах, що знижує енерговитрати та зменшує термічні втрати маси готового виробу.

✓ **Корекція сировини:** Ефективно маскує сторонні присмаки (окислений жир, специфічний запах сировини), підвищуючи загальну органолептичну оцінку продукту.

Фізико-хімічні властивості та методика внесення:

Інгредієнт має виражене кисле середовище **(pH 2,5–3,5)**. Це потребує суворого дотримання технологічної послідовності:

✓ **Системи шприцювання та маринади:** Низький pH сприяє тендеризації м’язових волокон та виступає додатковим бар’єром проти мікробіологічного псування. Вноситься на фінальному етапі приготування розсолу.

✓ **Емульговані системи (фарші):** З огляду на низький pH інгредієнта (2,5–3,5), його категорично заборонено вносити на початкових етапах складання фаршу, щоб не спровокувати локальну денатурацію білків та не знизити ефективність фосфатів. Базу вносять виключно на фінальній стадії куттерування чи перемішування (на етапі внесення спецій та аскорбінової кислоти), коли м'ясна емульсія вже повністю сформована. Для рівномірного диспергування рекомендується зарезервувати невелику частину рецептурної води/льоду (5–10%), розвести в ній необхідну дозу бази та внести цей розчин наприкінці процесу.

Технологічні рекомендації:

Напрямок використання	Метод внесення	Дозування	Цільові продукти
Емульговані та рубані системи	Фінальна стадія куттерування (розбавленим)	**0,1% – 1,0%** до маси фаршу	Варені, н/к, с/к ковбаси, сосиски, бургери
Делікатесна група	Додавання у готовий багатокомпонентний розсіл	**1,5% – 3,0%** до маси розсолу	Шинки, балики, бекон, грудинка
Напівфабрикати	Пряме внесення у маринади	**2,0% – 3,0%** до маси маринаду	Шашлик, реберця, крила, стейки
Обробка оболонок	Замочування перед набиванням	**1,5% – 2,0%** до об'єму води	Натуральні черева, колагенові оболонки.

Продукт класифікується як харчовий інгредієнт, а не як традиційний коптильний ароматизатор («рідкий дим»). Це дозволяє маркувати кінцеву продукцію за принципом **Clean Label** та виводити її з-під дії жорстких обмежень Регламентів ЄС щодо коптильних ароматизаторів.

Технологія виробництва передбачає **повну фільтрацію** смол та ПАВ (бензопіренів), що гарантує безпеку та відсутність осаду.

«Brown Color», «Red Color»
висококонцентровані харчові барвники:

Це професійні харчові барвники, спеціально розроблені для формування у м’ясних виробах стабільного забарвлення, яке достовірно відтворює візуальний ефект натурального копчення та природного визрівання.



Функціональні характеристики:

✓ **Висока концентрація та економічність:** низькі норми дозування дозволяють досягти насичених відтінків при мінімальних витратах.

✓ **Термостабільність:** колір залишається стійким під час інтенсивної термічної обробки та стабілізується при досягненні +72°C у центрі продукту.

✓ **Універсальність методів застосування:** можливість використання як для поверхневого фарбування оболонок, так і для внутрішнього введення через розсоли.

✓ **Гнучкість інтенсивності:** насиченість кольору легко регулюється шляхом зміни часу експозиції або концентрації робочого розчину.

Практичне значення:

Використання цих барвників дозволяє стандартизувати зовнішній вигляд продукції незалежно від коливань якості сировини. Це ідеальне рішення для надання апетитного «товарного» вигляду делікатесам, шинкам та напівфабрикатам, а також для скорочення часу традиційного копчення за рахунок попередньої візуальної підготовки поверхні.

Технологічні рекомендації:

Метод застосування	Дозування	Технологічні особливості
Метод замочування (поверхнева обробка)	**0,3% – 5,0%** (від 3 кг на 1000 л води)	Призначений для оболонок, шпику та поверхонь делікатесів. Час витримки: **30 сек – 2 хв**. На білкових оболонках фіксація кольору відбувається швидше.
Метод масування (внутрішнє введення)	**0,1% – 1,0%** (від 1 кг на 1000 кг розсолу)	Використовується для шинок та цільном'язових виробів. Барвник вноситься в розсіл після повного розчинення фосфатів та солі.
Для напівфабрикатів (фаршеві системи)	**згідно з рецептурою**	Дозволяє підкреслити натуральний м'ясний колір або створити ефект підсмаженої скоринки (для «Brown Color»).

Ключові принципи для технолога:

1. Тестове відпрацювання:

завжди починайте впровадження з мінімальних значень (0,3% для замочування та 0,1% для масування).

2. Оцінка результату:

остаточний колір оцінюйте лише після повного охолодження виробу, оскільки температурна фіксація завершується після термообробки.

Натурально копчена олія:
інноваційне рішення для вашого виробництва

Шукаєте спосіб надати вашій продукції преміального профілю «з багаття» (BBQ), але прагнете уникнути складних процесів традиційного копчення та зберегти статус **Clean Label**? **Натуральна копчена олія** — це ваш ідеальний технологічний інструмент.



Чому це вигідно для вашого бізнесу?

✓ **Абсолютна чистота та безпека:** Продукт повністю позбавлений смол, дьогтю та шкідливих продуктів горіння, що гарантує найвищий рівень харчової безпеки.

✓ **Концепція Clean Label:** Це повністю натуральний інгредієнт, який не містить синтетичних домішок. Він ідеально вписується в сучасні тренди здорового харчування та значно спрощує маркування вашої готової продукції.

✓ **Економічна ефективність:** Отримуйте стабільний, автентичний смак BBQ без багатомільйонних інвестицій в обслуговування коптильних камер, закупівлю тріски та втрат часу на технологічний цикл копчення.

✓ **Висока термостабільність:** Продукт зберігає свій ароматичний профіль навіть при інтенсивній термічній обробці (запікання, смаження, пастеризація), не даючи гіркоти чи сторонніх хімічних присмаків.

Технологічні рекомендації:

Маринад для напівфабрикатів (шашлик, крильця, стейки)

✓ **Дозування**: 2,5% – 9,0% до загальної маси маринаду.
✓ **Внесення**: Пряме додавання в маринадну систему з наступним масажуванням сировини.
✓ **Технологічний ефект**: Формування гідрофобного бар'єра для блокування синерезису, надання поверхневого глянцю та стабільного профілю BBQ без використання коптильних камер.

M'ясні снеки та джерки (фінішна обробка)

✓ **Фіксація аромату**: Ліпідна база запобігає «вивітрюванню» жиророзчинних компонентів прянощів під час сушіння.
✓ **Текстура**: Створює еластичну плівку, що усуває надмірну жорсткість готового продукту.
✓ **Естетика**: Забезпечує рівномірний розподіл кольорових пігментів (паприки, куркуми) без плям.

Рекомендоване дозування:

✓ **Джерки та м'ясні чипси**: 0,5%–1,0% до маси сирої сировини.
✓ **Кабаноси та палички (у фарш)**: 0,2%–0,5% до маси фаршу.

Технологія внесення:

✓ **Змішування**: Спочатку з'єднати копчену олію з пряноароматичною сумішшю для розкриття спецій.
✓ **Масажування**: Додати суміш у вакуумний масажер; тумблювати до повного вбирання м'ясом.
✓ **Сушіння**: Термообробка за стандартним режимом 50-70 °C; олія зберігає термостабільність аромату.

Важливо: Маринування забезпечує глибину смаку, а фінішне нанесення олії після охолодження — інтенсивний аромат та візуальний блиск.

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