ООО «AROMA CLASSIC»

Адрес: Ташкентская обл., Зангиатинский р-н., ул. А. Артикова,46

Тел: (+99894) 481-00-00, (+99898) 360-30-00, (+99890) 175-00-14, Факс: (+99871) 279-27-78

[www.aromaclassic.uz](http://www.aromaclassic.uz), e-mail:sarvas-imomov@aromaclassic.uz

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **дозировка кг/на 1000 л.** |
|  | **АРОМАТИЗАТОРЫ** |  |
| 1 | Абрикос- G | 0.6 |
| 2 | Абрикос-T | 0,05-0,2 |
| 3 | Ананас L |  |
| 4 | Ананас | 0,7-1,0 |
| 5 | Ананас 4010 |  |
| 6 | Апельсин-L2078 | 0,2 |
| 7 | Апельсин- R | 0.2-1,5 |
| 8 | Апельсин АС (свежий) | 0.1-0.5 |
| 9 | Апельсин -4010 | 0.2-1,6 |
| 10 | Арбуз | 0.2-1,7 |
| 11 | Арбуз 4010 |  |
| 12 | Банан- G | 0.35 |
| 13 | Банан-4010 |  |
| 14 | Барбарис | ОД |
| 15 | Брусника |  |
| 16 | Буратино В | 0,2 |
| 17 | Буратино А.С. | 0,13 |
| 18 | Бергамот АС |  |
| 19 | Бисквит |  |
| 20 | Ванильно - сливочный- R | 0.8-1.5 |
| 21 | Ванильно - сливочный- Т | 0.35 |
| 22 | Ваниль-пломбир | 0.8-1.0 |
| 23 | Ваниль-пломбир 4010 |  |
| 24 | Ванильный-Т | 0.35 |
| 25 | Виноград А.С. | 0,15 |
| 26 | Виноград F | 0,15 |
| 27 | Виноград мускатный В | 0,4 |
| 28 | Вишня | 0.2 |
| 29 | Вишня 4010 |  |
| 30 | Гранат | 0.1-0.4 |
| 31 | Груша АС | 0,1-0,3 |
| 32 | Груша F | 0.1-0.6 |
| 33 | Дюшес- Е4 | 0.1 |
| 34 | Дюшес- W | 0.2 |
| 35 | Дыня | 0.3 |
| 36 | Ежевика | 0.1 |
| 37 | Зелёный чай- А.С0100 | од |
| 38 | Зелёный чай- А.С180 | од |
| 39 | Зелёный чай- А.С450 | од |
| 40 | Земляника |  |
| 41 | Ирис | 0.2 |
| 42 | Ирис MV | 0,2 |
| 43 | Киви | 0.35 |
| 44 | Клубника- Е | 0.1 |
| 45 | Клубника- Е1 | 0.1 |
| 46 | Клубника- W | 0.9 |
| 47 | Клубника- L | 0.3 |
| 48 | Клубника-4010 |  |
| 49 | Кокбс- G | 0.35 |
| 50 | Кофе | 0,2-0,6 |
| 51 | Капучино | 0.35-0.45 |
| 52 | Коньячный | 0.3 |
| 53 | Крем-сода Е | 0.5 |
| 54 | Крем- сода G | 0.05 |
| 55 | Карамель АС | 0.2-0.25 |
| 56 | Кола | 0.6-0.8 |
| 57 | Кола 4010 |  |
| 58 | Лесной орех-Т | 0.35 |
| 59 | Лимон 4010 | 0.1 |
| 60 | Лимон L 2078 | 0.2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **дозировка**  **кг/на 1000 л.** |
|  |  |  |
| 61 | Лимон- СН | 0.6 |
| 62 | Лимон-R | 0.6 |
| 63 | Лимон- W | 0.7 |
| 64 | Лимонад (Буратино) | 0.25 |
| 65 | Лимонад F | 0.25-1.0 |
| 66 | Лесная ягода |  |
| 67 | Малина- В | 0.3 |
| 68 | Малина- Е | 0.1 |
| 69 | Малина- W | 0,9 |
| 70 | Малина-4010 | од |
| 71 | Мандарин АС | 0.2-0.5 |
| 72 | Мандарин L |  |
| 73 | Миндаль Горький | 0.1 |
| 74 | Миндаль Сладкий |  |
| 75 | Мёд- R | 0.1 |
| 76 | Молоко Т | 0.7-1.2 |
| 77 | Морс | 0.1 |
| 78 | Манго | 0.3-1.0 |
| 79 | Мята |  |
| 80 | Мультифрукт |  |
| 81 | Персик G | 0.4 |
| 82 | Персик- СН | 0.4 |
| 83 | Персик- Н | 0.4 |
| 84 | Персик- U | 0.4 |
| 85 | Персик-4010 |  |
| 86 | Смородина MV | 0.1 |
| 87 | Сгущенное молоко- F | 0.8-1.2 |
| 88 | Сгущенное молоко- R | 0.5 |
| 89 | Слива | 0.3 |
| 90 | Сливки А.С 20 | 0.7-1.2 |
| 91 | Сливки А.С | 0.7-1.2 |
| 92 | **Сливочное Масло "ТМЖ"** | 0.2-0.4 |
| 93 | Сливочное масло- R | 0.1 |
| 94 | Сливочное масло R20 | 0.1-0.3 |
| 95 | Сливочное масло- R 30 | 0.1 |
| 96 | Сливочное масло АС | 0.2 |
| 97 | Сливочное масло АС 30 | 0.1 |
| 98 | Сливочное масло АС 3005 | 0.2 |
| 99 | Сливочное масло АС 20 | 0.2 |
| 100 | Сливочное масло СС | 0.2-0.3 |
| 101 | Сливочное масло Е | 0.2 |
| 102 | Топлёное молоко - А.С.-02 | 0.8-1.4 |
| 103 | Топлёное молоко - С.С./ СС- 01 | 0.8-1.5 |
| 104 | Топлёное молоко - R,RS,3342, PC | 0.6-1.2 |
| 105 | Тоффи | 0.3-0.6 |
| 106 | Тоффи Butter | 0.3-0.6 |
| 107 | Тропик | 0.2 |
| 108 | Шоколад-G (горький) | 0.6-1.0 |
| 109 | Шоколад - Т (мягкий) | 0.8-1.5 |
| 110 | Шоколад М (молочный) | 08.01.2005 |
| 111 | Шоколад МС(Апьпен Голд) | 0.6-1.6 |
| 112 | Шоколад Фондю | 0.8-1.5 |
| 113 | Шоколад AC(Aroma Classic) | 0.8-1.5 |
| 114 | Яблоко- G | 0.18-0.35 |
| 115 | Яблоко- R | 0.18-0.35 |
| 116 | Яблоко -L | 0.18-0.35 |
| 117 | Яблоко - 4010 | 0.3-0.8 |
| 118 | Яблоко- Т | 0.4 |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **дозировка кг/на 1000 л.** |
|  | **КОНЦЕНТРАТЫ** |  |
| 1 | Абрикос G | 0,65-0,8 |
| 2 | Ананас G | 0,65-1,0 |
| 3 | Апельсин F | 0,65-1,0 |
| 4 | Апельсин желтый | 0,65-1,0 |
| 5 | Апельсин красный | 0,65-1,0 |
| 6 | Апельсин красный М | 0,65-1,0 |
| 7 | Банан G | 2 |
| 8 | Вишня G | 0,25-0,9 |
| 9 | Вишня Т | 0,65-1,0 |
| 10 | Земляника G | 0,5-1,5 |
| 11 | Киви G | 0,65-1,0 |
| 12 | Клубника G | 0,5-1,5 |
| 13 | Кола- F | 1,5-1,75 |
| 14 | Кола- W | 1,5-1,75 |
| 15 | Лесная ягода | 0,5-1,0 |
| 16 | Малина В | 0,5-1,5 |
| 17 | Малина G | 0,5-1,0 |
| 18 | ПерсикG | 0,65-1,0 |
| 19 | Тархун | 0,3-1,0 |
| 20 | Тропик | 0,5-0,8 |
| 21 | Чёрная смородина G | 0,8-1,5 |
| 22 | Черный чай - Н | 3 |
| 23 | Черный чай - W | 2 |
| 24 | Чёрный чай-Т | 1,3 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **КОНДИТ. ПИЩ. ДОБАВКИ** |  |
| 1 | Ванилин кристалл | 0,3-0,5 |
| 2 | Ванилин MF | 0,5 |
| 3 | Ванилин АС | 0,5 |
| 4 | Ванилин 062 | 0,8-1,2 |
| 5 | Ванилин MX | 1,2-1,5 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ** |  |
| 1 | Смесевой оранжевый |  |
| 2 | Черный уголь |  |
| 3 | Колер карамель |  |
| 4 | Кармуазин |  |
| 5 | Понсо |  |
| 6 | Тартразин |  |
| 7 | Замутнитель | 0.3-1.5 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **дозировка кг/на 1000 л.** |
|  | **ЖИДКИЕ** |  |
| 1 | Красный |  |
| 2 | Фиолетовый |  |
| 3 | Желтый |  |
| 4 | Светло-зеленый |  |
| 5 | Розовый |  |
| 6 | Коричневый |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ** |  |
| 1 | Аспартам- 200 |  |
| 2 | Slastina- 50 |  |
| 3 | Slastina-100 | 1.0 на 1т |
| **4** | **Slastina-140** | **1.0 на 1 т** |
| 5 | Slastina- 200 спец | 0.6-0.8 на 1 т |
| **6** | **Slastina- S 200** | **0.6-0.8 на 1 т** |
| 7 | Slastina- mp 200 | 0.6-0.8 на 1 т |
| **8** | **Slastina H 200 (чай)** | **0.6-0.8 на 1 т** |
| **9** | **Slastina- AC 200 choy** | **0.625 на 1 т** |
| 10 | Slastina- 200 choy | 0.625 на 1т |
| 11 | Slastina- mp 250 | 0.4-0.6 на 1 т |
| 12 | Slastina- 250 | 0.4-0.6 на 1 т |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **УСИЛИТЕЛИ ВКУСА** |  |
| 1 | К-Улюкс | 10.0 на 1т |
| 2 | Усилитель люкс | 10.0 на 1 т |
| 3 | Усилитель А.С 3004 | 0.1-10.0 на 1т |
| 4 | Усилитель А.С 3005 | 1.0-10.0 на 1т |
| 5 | Усилитель А.С 3040 | 1.6 на 1т |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СУХИЕ АРОМАТИЗАТОРЫ** |  |
| 1 | Базилик | 2-5% |
| 2 | Говядина | 2-5% |
| 3 | Казы | 2-5% |
| 4 | Курица | 2-5% |
| 5 | Лук | 2-5% |
| 6 | Охотничьи колбаски | 2-5% |
| 7 | Рыба Скумбрия | 2-5% |
| 8 | Рыба Тунец | 2-5% |
| 9 | Салями | 2-5% |
| 10 | Сладкий перец | 2-5% |
| 11 | Сыр Кемемберт | 2-5% |
| 12 | Сыр Пармезан | 2-5% |
| 13 | Укроп | 2-5% |
| 14 | Чеснок | 2-5% |
| 15 | Шашлык | 2-5% |