



*Компания «ТАИС» предлагает высококачественные жидкие
пищевые ароматизаторы «СВИТФИЛ» для производства кондитерских
изделий и напитков.*

Наименование	Артикул	Дозировка кг/т
Фруктово-ягодная группа		
«Абрикос»	10.08.016	0,3-2,3
«Абрикос»	10.08.074	0,3-2,0
«Абрикос»	10.08.076	0,3-2,0
«Ананас»	10.08.010	0,5-2,0
«Ананас» <i>new</i>	10.08.093	
«Апельсиновый»	10.08.012	0,3-1,5
«Апельсин» <i>new</i>	№ 2	
«Апельсин» <i>new</i>	№ 3	
«Арбуз» <i>new</i>	Arb-001-03	
«Банан»	10.08.017	0,5-2,0
«Банан» (спелый)	10.08.079	
«Банан» <i>new</i>	Ban-006-04p	
«Банан» <i>new</i>	Ban-006-05p	
«Брусника» <i>new</i>	Cow-001-07p	
«Вишневка»	che-034-01P	0,5-1,0
«Вишня»	10.08.003	0,3-2,3
«Вишня»	10.08.019	1,0-2,0
«Вишня»	10.08.026	1,0-2,0
«Вишня»	10.08.045	0,3-2,0
«Гранат» <i>new</i>		
«Груша»	10.08.004	0,3-2,0
«Груша»	10.08.051	0,5-2,0
«Дыня»	10.08.039	0,4-0,6
«Дыня» <i>new</i>	Mip-008-05p	
«Дюшес»	10.08.061	0,5-2,0
«Земляника»	10.08.025	0,25-2,0
«Киви» <i>new</i>	Kiw-003-14p	
«Клубника свежая»	10.08.041	0,5-1,0
Клубника со сливками <i>new</i>		
«Клубника»	10.08.001	0,3-2,3
«Клубника»	10.08.013	0,3-2,3
«Клубника»	10.08.020	1,0-2,0
«Клубника»	10.08.024	0,5-1,0



«Клубника»	10.08.042	0,5-1,0
«Клубника»	str-047-06P	
«Клюква»	10.08.023	0,3-2,0
«Красные ягоды»	10.08.072	0,5-1,5
«Лимон»	10.08.049	
«Лимон»	10.08.065	0,3-0,5
«Лимонный»	10.08.011	0,15-2,0
«Малина»	10.08.002	0,2-2,3
«Малина» <i>new</i>	Ras-026-05	
«Манго» <i>new</i>	man-017-05p	
«Мята»	10.12.014	0,2-2,0
«Мята»	10.12.024	0,2-1,0
«Мята»	mint-008-01P	0,2-0,6
«Мята» концентриров.	mint-008-02P	0,15-0,5
«Мятный»	10.12.002	0,3-2,0
«Персик»	10.08.008	0,5-1,0
«Персик-абрикос» <i>new</i>	mix-003-01p	
Черёмуха <i>new</i>		
«Черная смородина»	10.08.022	0,3-2,3
«Черная смородина»	10.08.075	0,7-1,0
«Черника (Лесные ягоды)»	10.08.006	0,4-2,0
«Черника»	10.08.029	0,7-1,0
«Черника» <i>new</i>	Bbr-005-14p	
«Чернослив» <i>new</i>	pru-004-06p	
«Яблоко зеленое»	10.08.015	0,3-2,0
«Яблоко корица»	10.08.054	0,3-2,3
«Яблоко»	apl 029 09p	0,3
Ванильная группа		
«Ваниль»	10.09.2015	0,5-0,7
«Ваниль»	10.09.2003	0,3-2,0
«Ваниль»	10.09.2004	0,3-2,0
«Ваниль»	10.09.2005	1,0-2,0
«Ваниль»	10.09.2008	0,3-2,0
«Ваниль»	10.09.2011	0,4-0,7
«Ваниль»	10.09.2012	1,0-2,0
«Ваниль»	10.09.2014	0,7-2,0
«Ваниль»	10.09.2016	
«Ванильно-сливочный»	10.09.2018	0,6
«Ванильно-сливочный»	10.09.2010	0,7-2,0
«Ванильно-сливочный»	10.09.2006	0,2-2,0
«Ванильно-сливочный»	10.09.2009	0,3-2,0



«Сливочная ваниль»	10.09.2017	0,3-2,0
<i>Молочная группа</i>		
«Вареная сгущенка»	10.10.2007	0,3-1,0
«Вареная сгущенка»	10.11.003	0,3-1,5
«Вареная сгущенка» <i>new</i>	Всм-015-05р	
«Йогурт»	10.10.2003	0,5-1,0
«Масло-Сливки»	10.07.032	0,25
«Молоко»	10.07.035	0,7-0,8
«Молоко»	10.07.015	0,1-2,0
«Молоко-Сливки»	10.07.034	0,1-2,0
«Сгущенка»	10.10.2008	0,3-1,0
«Сливки»	10.07.007	0,1-1,2
«Сливки»	10.07.008	0,1-1,2
«Сливки»	10.07.009	0,1-1,2
«Сливки»	10.07.020	0,1-1,2
«Сливки»	10.07.024	0,1-1,2
«Сливки»	10.07.025	0,1-1,2
«Сливки»	10.07.029	0,25
«Сливки»	10.07.030	0,25-2,0
«Сливочное масло»	10.07.001	0,2-0,5
«Сливочное масло»	10.07.003	0,1-1,0
«Сливочное масло»	10.07.004	0,2-2,0
«Сливочное масло»	10.07.005	0,2-2,0
«Сметана»	10.07.021	0,05-0,3
«Сыр»	10.07.017	0,5-1,5
«Сыр»	10.07.038	0,7-1,5
«Сыр Гауда»	10.07.037	0,8
«Сыр Чеддер»	10.07.026	0,8-1,5
«Сыр Эдам»	10.07.043	0,8
«Сырный»	10.07.040	1
«Творог деревенский»	10.07.044	
«Творог»	10.07.016	0,1-0,3
«Творожный» <i>new</i>	10.07.050	
«Топлёное молоко»	10.07.012	0,1-1,2
«Топлёное молоко»	10.07.039	0,1-1,2
Топленое молоко <i>new</i>	Mil 017-05р	
«Топлёное молоко»	10.07.042	0,1-1,2
<i>Карамельная группа</i>		
«Карамель»	10.10.002	0,3-2,3
«Карамель»	10.10.019	
«Карамель» <i>new</i>	10.10.09	



«Крем карамель»	10.10.004	0,3-2,3
«Крем карамель»	10.10.010	0,3-2,3
«Крем карамель»	10.10.017	0,3-2,3
«Крем-брюле»	10.10.001	0,3-1,2
«Крем-брюле» <i>new</i>	10.10.018	
«Пломбир»	10.07.013	0,3-1,0
«Сливочный ирис»	10.10.005	0,2-1,4
«Тоффи»	10.10.006	0,3-2,3
<i>Ореховая группа</i>		
«Грецкий орех»	10.11.022	0,3-2,0
«Кокос»	10.11.009	0,3-1,2
«Лесной орех»	10.11.004	0,15-2,0
«Миндаль»	10.11.007	0,2-2,0
«Пралине» <i>new</i>	Nut-019-05T	
«Фисташка»	10.11.008	0,2-1,0
<i>Шоколадная группа</i>		
«Горький шоколад»	10.11.002	0,3-2,1
«Какао»	10.11.023	0,3-1,0
«Молочный шоколад»	10.11.001	0,3-2,1
«Шоколад белый»	10.11.013	0,3-2,1
«Шоколад»	10.11.027	2
«Шоколад»	10.11.030	2
«Шоколад»	10.11.010	0,25-2,1
«Шоколад»	choc-008-20P	0,3-1
«Шоколад»	10.11.011	0,25-2,1
«Шоколад»	10.11.028	0,3-2,1
<i>Прочие ароматизаторы</i>		
«Ирландский крем»	10.11.017	1,0-1,5
«Барбарис»	10.08.040	0,3-1,0
«Бергамот»	10.08.052/18A	1,0-1,5
«Бергамот-апельсин»	10.08.058	0,3-2,0
«Бергамот-лимон»	10.08.057	0,3-2,0
«Бергамот-мандарин»	10.08.064	0,3-1,5
«Бисквит»	10.10.2014	1,0-3,0
«Бисквит» <i>new</i>	Bis-006-04p	
«Буратино»	10.12.029	0,5
«Жасмин»	10.12.020	1,0-1,5
«Злаки»	10.12.031	0,3-1,0
«Изабелла»	10.12.021	0,3-1,0
«Квас»	10.12.022	0,05-0,15
«Квас»	kws 002 05P	



«Кленовый сироп»	10.12.003	0,2-1,0
«Кофе»	10.11.018	1,0-1,5
«Крем-сода»	10.12.1930	0,5
«Лимонад»	10.12.026	0,3
«Лимон-мёд» <i>new</i>	10.12.015	
«Мёд»	10.12.028	1,0-2,0
«Мёд»	10.12.012	0,3-2,0
«Мохито» <i>new</i>		
«Попкорн»	10.12.008	4,0-5,0
«Пралине» <i>new</i>	nut-019-05t	
«Ром» <i>new</i>	Rum-014-04p	
«Ржаной хлеб»	10.12.011	3,0-5,0
«Сахарное печенье»	10.10.2013	1,0-2,0
«Тархун»	10.12.027	0,3
«Черемуха»	10.08.083	0,3-1,0
«Чизкейк»	10.07.022	0,3-2,0

Способы применения:

Кондитерские крема: вносить вместе с основным сырьем.

Суфле, пастила и зефиры: вносить в сбивальную машину до взбивания.

Начинки для вафель: вносить на основное сырье в начале смешивания начинки.

Кексы: вносить в тесто при замесе.

Печенье сахарное: вносить в месильную машину после добавления жира.

Пряники: вносить в сироп для теста при t-30-50°C, либо в случае приготовления сырцового теста без сиропа в смеситель при загрузке сырья.

Конфеты (желейные, помадные, молочные, пралине): вносить постепенно в конце приготовления при интенсивном перемешивании.

Карамельные, помадные и желейные корпуса и начинки: вносить в готовую смесь на стадии охлаждения (совместно с кислотой и красителем).

Шоколад, глазури: вносить в шоколадную массу за 30-60 минут до окончания конширования.