

КРЕВЕТКИ



ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА

Такое название креветка получила благодаря вертикальным контрастным полосам поперек ее панциря. Среди других видов креветок тигровая — самая крупная и мясистая. Но главная особенность тигровой креветки — это ее сочное нежное мясо, которое обладает уникальным вкусом, больше напоминающий пикантный вкус мяса раков. Креветки «RISMA™» соответствуют заявленным размерам и не подвергаются повторной заморозке. Качество продукции контролируется на всех этапах производства и транспортировки.

Размер: Тигровые креветки в отличие от ваннамей вырастают гораздо крупнее до 30 см и могут весить до 500 г.

Размерный ряд: 2/4, 4/6, 6/8, 8/12, 13/15, 16/20, 21/30

Текстура и вкус: Мясо тигровой креветки мясистое, сочное, с нейтральным вкусом. Его ещё сравнивают с мясом раков.

Выращивание: Тигровая креветка достаточно сложна в выращивании, поэтому в сезон креветку удаётся собрать лишь один раз. Более того её собирают только в полнолуние.

Место: Основным местом выращивания тигровой креветки является Бангладеш 80%, остальные 20% делят между собой Тайланд 10% и Вьетнам 10%



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ

Креветка ваннамей известна в России как королевская креветка. Такое название она получила благодаря своим внушительным размерам и выраженному сладковатому вкусу. Королевская креветка может быть прекрасной самостоятельной закуской, приправленной пикантным соусом, или же незаменимым ингредиентом определенного блюда. Ее часто используют в азиатской кухне: добавляют в суши, роллы, онигири. Благодаря королевской креветке они приобретают характерный сладковатый оттенок и становятся более текстурными.

Размерный ряд: 8/12, 13/15, 16/20, 21/30, 31/35, 36/40

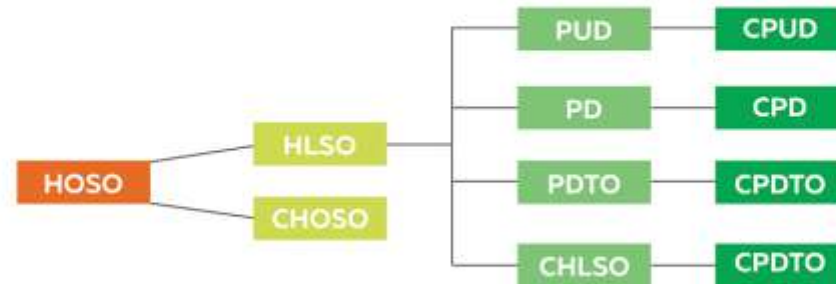
Текстура и вкус: Вкус мяса сладковатый с хрустящей консистенцией.

Выращивание: Креветка достаточно неприхотлива в процессе выращивания, благодаря этому за сезон удаётся собрать креветку не меньше 3 раз

Место: Основными импортёрами белой креветки являются Индия и Китай, а также Вьетнам и Тайланд



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ВИДОВ РАЗДЕЛКИ КРЕВЕТКИ



Расшифровка:

- H (head)** - голова
- S (shell)** - панцирь
- O (on)** - с/в (напр. с головой или в панцире)
- L (less)** - без (напр. без головы)
- C (cooked)** - отваренная
- P (peeled)** - очищенная
- UD (undeveined)** - с венной
- D (deveined)** - без вены
- T (tail)** - хвост

Примеры:

- HLSO 21/25: Head-Less Shell-On (без головы в панцире) размер 21/25 шт в фунте
- CPDTO 31/40: Cooked Peeled Deveined Tail-On (отваренная, очищенная с хвостом, без вены) размер 31/40 шт. в фунте
- HOSO 16/20: Head-On Shell-On (с головой в панцире) размер 16/20 шт в килограмме

Размеры:

- Размер креветок указывается как количество штук на единицу веса:
- для креветок с головой - в 1 кг;
- для креветок без головы - в 1 фунте (~454 г).

БЛОЧНАЯ ИЛИ ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ЗАМОРОЗКА

IQF (Individual Quick Frozen) - индивидуальная заморозка



БЛОЧНАЯ ЗАМОРОЗКА

- Блочная заморозка позволяет избежать механические повреждения креветки, как лом хвостов, дефекты панциря и т.д
- При длительном хранении заморозка в блоке позволяет уберечь креветку от ожогов холодом и дегидратации (обезвоживания) креветки



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ЗАМОРОЗКА

- Небольшой объем упаковки и индивидуальная заморозка позволяет использовать необходимый объем, тогда как при заморозке в блоке придется разморозить весь блок
- Креветка индивидуальной заморозки размораживается значительно быстрее чем креветка в блоке (креветка IQF размораживается несколько часов, блок не меньше суток)

РАЗМЕРНЫЙ РЯД КРЕВЕТКИ БЕЗ ГОЛОВЫ

Size, pcs/lb / Размер, шт/фунт	Quantity of shrimps, pcs/kg / Кол-во креветок, шт/кг	Weight of 1 shrimp after removing the glazing (for shrimp with 7% of glazing), g / Вес 1 креветки после снятия глазури (для кре- ветки с глазировкой 7%), г
8/12	17-27	34-54
13/15	28-33	28-33
16/20	35-44	21-27
21/25	46-55	17-21
26/30	57-66	14-17
31/35	68-77	12-14
36/40	79-88	10-12
41/50	90-110	8-10

РАЗМЕРНЫЙ РЯД КРЕВЕТКИ С ГОЛОВОЙ

Size, pcs/lb / Размер, шт/фунт	Quantity of shrimps, pcs/kg / Кол-во креветок, шт/кг	Weight of 1 shrimp after removing the glazing (for shrimp with 14% of glazing), g / Вес 1 креветки после снятия глазури (для кре- ветки с глазировкой 14%), г
2/4	2-4	215-430
4/6	4-6	143-215
6/8	6-8	107-143
8/12	8-12	71-107
13/15	13-15	57-66
16/20	16-20	43-54
21/30	21-30	28-41
31/40	31-40	21-28

ГЛАЗИРОВКА И ДЕФРОСТАЦИЯ

Согласно техрегламенту в России **глазировка креветки:**

без головы - 7%

с головой - 14%

В Европе глазировка креветки 20%

ВАЖНО: глазировка - это обязательная процедура, позволяющая сохранить креветки от воздействия окружающей среды, но и в тоже время удешевление продукта, чем больше льда, тем дешевле сам продукт.

Пример:

Если вы покупаете креветку 16/20 с 40% глазировкой, то по факту вы получите креветку размером 26/30.

То есть размер указан верно и там действительно 44 креветки, но чтобы эти креветки уместить в стандартный пакет, глазируют более мелкую креветку.

Происходит двойное удешевление продукта, первое размер креветки, второе лёд.

ГЛАЗИРОВКА И ДЕФРОСТАЦИЯ

Обычно креветку считают в деглазированной состоянии.

Деглазирование – это удаления льда с поверхности продукта, но при этом сам продукт остаётся заморожен.

Дефростация – полная разморозка продукта.

Например:

У нас 1 кг креветок 21/25 с 7% глазировкой, нам нужно понять, какой размерный ряд внутри пакета на самом деле. Для этого можно воспользоваться таблицей размерного ряда.

При деглазировке у нас получится 930 гр, теперь считаем, на пакете указан размер 21/25, а мы знаем, что, чем креветка мельче, тем она дешевле, соответственно нужно 25×2.2 (где 2.2 – это количество фунтов в 1 кг) получается 55 шт в килограмме.. Считаем креветки и понимаем соответствует размер креветки или нет.

С блочной креветкой немного другая схема, блок весит 2600 гр, при деглазировке он будет весить 1800 г, теперь нам нужно пересчитать креветки и разделить их на 4 (где 4 – это количество фунтов в 1800 г) Полученная цифра будет показателем размера креветки.

ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА

1. **Глазировка креветки**
2. **Счётность креветки** (соответствие заявленному размеру)
3. **Однородность креветки** (минимальная разница между массами каждой креветки)
4. **Цвет креветки** (без розовых отливов и черных или белых пятен, не должно быть черной головы)
5. **Целостность креветки** (наличие повреждений: лом хвостов, повреждение целостности панциря)
6. **Твердость панциря** (панцирь не должен быть мягким)
7. **Отсутствие лома** (кусочков креветки, хвостов и т.д.)
8. **Отсутствие термических ожогов** и обветривания
9. **Запах** (нейтральный морской, но и яркий йодистый запах является естественным для продукта)
10. **Текстура мяса** (упругое, сочное)



ПРЕИМУЩЕСТВА КРЕВЕТОК RISMA



Высококачественный продукт

Продукт изготовлен из сырья высочайшего качества с соблюдением всех стандартов.

Минимальная глазировка

Креветки бренда RISMA имеют минимальную глазировку 7%

Соответствие размерному ряду

Все креветки соответствуют заявленному размерному ряду.

Гарантированное качество

Мы контролируем качество продукта в несколько этапов: отбор сырья, контроль производства, контроль упаковки и отгрузки, а также финализируем оценку качества при поступлении на склад.