



КОРПОРАЦИЯ
СОЮЗ



Корпорация «СОЮЗ» -
корпорация инноваций





**ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ЖИРОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Официальный дистрибьютор -
ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
тел./факс: +7 47234 44959





Компания МИЛОРАДА поставляет на Российский рынок весь спектр пищевых ингредиентов.

Мы предлагаем:

- ароматизаторы, в том числе натуральные, ароматобразующие вещества
- ванилин и этилванилин
- натуральные красители и окрашивающие экстракты и концентраты (без индекса E)
- пектины, агары, камеди...
- йодказеин
- функциональные ингредиенты для детского и профилактического питания: витамины и витаминные премиксы, омега-ПНЖК, пищевые волокна, фруктозу и многое другое
- концентраты соков, пюре
- порошки, хлопья, кусочки фруктов, ягод, овощей и грибов
- закваски и ферментные препараты
- спиртосодержащие ароматизаторы и пищевые добавки

Опираясь на инновационный мировой опыт мы постоянно расширяем ассортимент предлагаемых ингредиентов и оказываем профессиональную техническую поддержку в их применении.



Компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ»

Food Stabilizers

Разработка и производство
функциональных пищевых добавок
для продуктов питания

«Приглашаем посетить наш стенд А607
на выставке «Молочная и мясная
индустрия» 17-20 марта 2015 года»

С НАМИ ВЫ ВСЕГДА НА ВЫСОТЕ!



- увеличение выхода творога
- улучшение консистенции кисломолочной продукции
- использование натуральных разрешенных ингредиентов
- функциональные пищевые добавки без крахмала

119049, г. Москва, 1-й Добрынинский пер., д. 15/7

Тел. (495) 508-52-58

e-mail: foodstabilizers@mail.ru, sales@food-stabilizers.ru

www.food-stabilizers.ru

OMEGA

МЫ СОЗДАЕМ ВКУС®



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

**ГРУППА КОМПАНИЙ «ОМЕГА»:
ТЕЛ. +7 (495) 777- 42 -98, E-MAIL: INFO@OMEGA-TECH.RU**



**ОМЕГА - НЕВА - Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ОМЕГА - ЮГ - Г. КРАСНОДАР
ОМЕГА - СИБИРЬ - Г. НОВОСИБИРСК**



WWW. OMEGA-TECH.RU

WWW.OMEGA-RUS.COM

Компания <ИТ-КАПИТАЛ> производитель и поставщик пищевых ингредиентов. В производственной лаборатории разрабатываются под заказ новая технологическая продукция в т.ч. микрокапсулированные добавки.



ИТ КАПИТАЛ
8(812) 335-20-22
8(812) 740-17-80
www.capitald.ru



5

реатэкс

производство основано в 1929 году

ПИЩЕВЫЕ ФОСФАТЫ

- для мясопереработки
- для производства плавленых сыров
- для переработки молока
- для кондитерской промышленности
- для получения хлебопекарных дрожжей

ОАО «РЕАТЭК»
РФ, 115088, Москва,
ул. Угрешская, 33
Тел: +7 495 679 38 47
Факс: +7 495 679 19 92
E-mail: info@reatex.ru

www.reatex.ru



Фруктовое решение *для Вашего бизнеса!*

ООО «АГРАНА Фрут Московский регион»
Россия, 142203, г. Серпухов, Московской области,
ул. Фестивальная, д. 5
Тел: +7 495 666-21-00
www.agrana.com

ВКУСАРОМ, ООО

Россия, 141009, Московская обл.,
г. Мытищи, ул. Бояринова, 26
Тел./ Факс: (495) 645-00-65 (многоканальный)
e-mail: info@sweetfeel.ru



7

FMC Health and Nutrition - мировой лидер по производству ингредиентов из природного натурального сырья

Мы предлагаем инновационные технологические решения для придания цвета и формирования стабильной консистенции молочных напитков и десертов, плавленых сыров и мясных изделий, фруктовых наполнителей и начинок для выпечки, сливок для взбивания, сгущенного молока и кондитерских изделий.

Наши продукты:

- натуральные красители BioColor®
- микрокристаллическая целлюлоза Avicel®
- каррагинаны Gelcarin®
- альгинаты Protanal®
- пектины Milazzo®



FMC

ООО «ЭфЭмСи Кемикалс Рус»
119071 Москва
ул. Стасовой, д. 4, офис А250.
Тел.: +7 495 647 2829
tatiana.matveeva@fmc.com
www.fmcbiopolymer.com

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(мясная, рыбная, кондитерская, молочная)

Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, заменители яичного порошка, белковые функциональные смеси (молочные, соевые, животные), ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты
Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу



ООО «БОГАТЫРЬ»

г. Санкт-Петербург,

ТЕЛ.: (812) 387-60-90, 387-42-05

E-mail: vobziqin@rambler.ru

www.bogatir-spb.ru

ИЩЕМ ДИЛЕРОВ

8



**Яркий вкус и
польза в вашем продукте**

Ингредиенты для всех отраслей пищевой промышленности: ароматизаторы, красители, агар, пектины, каррагинаны, желатин, яичные продукты, молочные белки, усилители вкуса, антиоксиданты, эмульгаторы, консерванты и многое другое...

www.soyuzoptorg.ru тел.8-800-333-00-89 office@soyuzoptorg.ru



ФАЙН АРОМА

**АРОМАТИЗАТОРЫ
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ
ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕННЫЙ**

Российская компания «Файн Арома» разрабатывает и производит:

- * Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности
- * Смеси натуральных специй и пряностей для различных отраслей пищевой промышленности
- * Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления

ООО «Файн Арома»: 129029, г. Москва, Автомобильный проезд, 8

Тел./факс (495) 786-97-40

E-mail: fine-aroma@yandex.ru, www.fine-aroma.ru

9

ИННОВАЦИОННЫЕ
ингредиенты для ваших
успешных
продуктов



Балтийская Группа

20 ЛЕТ НА РЫНКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Разработки

- технологические инновации
- авторские рецептуры

Маркетинг

- исследования рынка
- изучение мировых тенденций
- разработка концепции

Поставки

- гибкая ценовая политика
- европейские производители

ИНГРЕДИЕНТЫ: казеин, концентрат молочных белков, пектин, красители, ароматизаторы, пищевые волокна, стабилизационные системы, концентрированные соки и пюре, фруктовые кусочки и пасты, сушеные овощи, фрукты, травы, специи, сухой яичный белок, зерновые ингредиенты.

www.balticgroup.ru
baltic-public@balticgroup.ru

Санкт-Петербург: +7 (812) 320 76 77
Москва: +7 (495) 921 28 68



INFORUM GROUP

*Качественные составляющие
великолепного целого*

Москва +7 (495) 796 9071
Санкт-Петербург +7 (812) 723 2111
Новосибирск +7 (383) 332 5546
www.inforum.ru

ООО «Симбио» - команда профессионалов, обеспечивающая высокий уровень обслуживания и внимательное отношение к партнерам.

Нашим партнерам (при необходимости) мы гарантируем помощь технолога. Мы предлагаем гидролизаты куриного белка, произведенные методом ферментативного гидролиза для птицеперерабатывающей и пищевых концентратной промышленности и производителей функциональных добавок для пищевой промышленности.

Гидролизат куриного белка НСР 150 Premium - аминокептидный комплекс, продукт натурального происхождения - ингредиент для придания вкуса и аромата цыпленку - бройлеру, используется при массажировании и/или инъекциировании сырья. При использовании гидролизата куриного белка НСР 150 Premium продукты из мяса птицы приобретают:

- ▶ вкус и аромат «домашней курочки»,
- ▶ плотную упругую консистенцию,
- ▶ обогащение белком



СИМБИО

ООО «СИМБИО»
Адрес 123290, г. Москва, 1й Магистральный тупик д. 5А
Телефон +7 (499) 682-60-32
Факс +7 (499) 682-60-32
www.eatgreat.com
www.summeat.com

- Монокрупы** ➤ **Уникальная коллекция лучших круп и бобовых, собранных по всему миру. Традиционные крупы.**
Широкий ассортимент. Строгий контроль качества. Доработка на самом современном оборудовании. Удобная упаковка для HORECA.
- Смеси готовых супов и вторых блюд** ➤ **Смеси для легкого приготовления супов, гарниров и вторых блюд разных кухонь мира.**
Полностью натуральные продукты. Без консервантов, красителей, усилителей вкуса и ГМО. Рецепттура ТМ Yelli. Разработка рецептуры под заказ, в том числе с мясными и рыбными ингредиентами. Обучение персонала.
- Соусы** ➤ **Готовые смеси сухих соусов.**
Полностью натуральный продукт. Основные: томатный, грибной, сливочный, сырный, горчичный. Также любой соус под заказ.
- Панировочные смеси** ➤ **Натуральные панировочные смеси на основе экструзионного сухаря с сушёными овощами, пряностями.**
Без усилителей вкуса и ароматизаторов. Одноцветные и пёстрые, с пряностями, с солью. Стандартные рецептуры и индивидуальные под клиента.
- Панировочные сухари** ➤ **Экструзионный сухарь для панировки мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов.**
Основные: пшеничные, кукурузные, ячменные. Производство из других круп по желанию заказчика. Бесцветные и колорированные – желтые, желто-оранжевые, оранжевые.
- Мука натуральная текстурированная** ➤ **Пшеничная, ячменная, рисовая, гороховая, овсяная, гречневая, ржаная.**
Использование:
Мясные и рыбные изделия (наполнитель), хлебулочные и кондитерские изделия (улучшитель), майонезы, кетчупы, соусы (наполнитель, загуститель).

Производство и офис:

ООО «Ярмарка Производство Пищевых Ингредиентов»

Россия, 185013, г. Петрозаводск, Пряжинское шоссе, д.12, стр.1

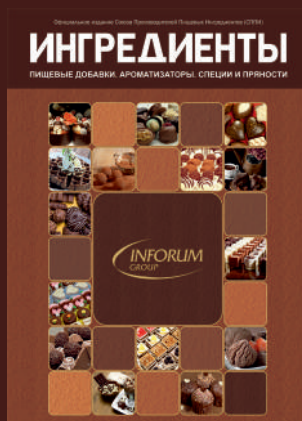
Тел./факс: +7(8142) 59-22-80, 59-22-99 e-mail: sta@tdyarmarka.ru

www.vsuhare.ru

www.tdyarmarka.ru

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	18-49
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	19-24
• Компании участники	25-49
Зарубежные компании поставщики и производители сырья для пищевой промышленности нацеленные на российский рынок:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	50-53
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	54-66
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	67-181
Информация о сырье и ингредиентах, предлагаемых на российском рынке.	
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	182
ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ	183
Информационный и рекламный материал в помощь специалистам пищевых производств.	
РЕКВИЗИТЫ КОМПАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ	201-234
Информация о российских и зарубежных компаниях работающих на рынке России. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	201-221
Информация о зарубежных компаниях нацеленных на российский рынок. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	223



«Ингредиенты, пищевые добавки, ароматизаторы, специи и пряности»

ОДИННАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ

Ежегодный общепромышленный информационно-аналитический справочник.

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

Специализированное издание для специалистов, занятых в сфере производства продуктов питания

Издание зарегистрировано Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации (СМИ) ПИН №ФС77-21691 от 19 августа 2005 года.

Издатель – ООО «Индастри Ньюс Медиа»

Генеральный директор, Главный редактор
Юрий Девятов

Прием рекламы
Тел: (495) 920-9978
info@profnavigator.ru

Адрес редакции
117623, Россия, Москва, ул.2-я Мелитопольская 21

Редакция не несет ответственности за содержание рекламы.

Все претензии принимаются в течении трех недель со дня выхода номера.

Все рекламируемые товары и услуги имеют необходимые сертификаты и лицензии





Союз Производителей Пищевых Ингредиентов

Сегодня, когда пищевые ингредиенты играют грандиозную роль в создании продуктов питания, а рынок пищевых ингредиентов стремительно развивается, взаимодействие с отраслевым Союзом стало насущной необходимостью.

Наши приоритеты

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов видит своей главной задачей всемерное содействие развитию производства пищевых ингредиентов в России и разработку необходимых механизмов реализации. Несмотря на динамичный характер развития отрасли, наметившийся за последние годы, в ней остаются нерешенные проблемы, постоянно возникают новые вопросы, требующие неотложного внимания, как со стороны государства, так и бизнес-сообщества.

Профессиональные издания

- Каталог "Ингредиенты"
- Журнал "Пищевые ингредиенты: сырье и добавки"
- Журнал "Бизнес пищевых ингредиентов"

Профессиональные конкурсы

- Ингредиент года в сотрудничестве с ITE
- СЕРЕБРЯНАЯ КАПЛЯ



115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20, оф. 209, т/ф. 8 (499) 787-72-06
www.sppiunion.ru souz_sppi@mail.ru

Развитие индустрии пищевых ингредиентов в России требовало создания объединяющего и координирующего органа, которым и стал Союз Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ), созданный в 2001 году. За эти годы была проделана большая работа по объединению усилий многих участников рынка пищевых ингредиентов для становления отечественной индустрии ингредиентов в целом и успешного развития каждого производителя.

Достижения науки и техники, развитие нано- и биотехнологий, инновационные технологические решения позволили создать новое поколение как традиционных, так и функциональных (обогащенных) и специализированных продуктов питания. Реализация современных технологических решений в пищевой отрасли невозможна без применения микроингредиентов: пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, функциональных ингредиентов. Мировые тенденции развития производства и использования пищевых ингредиентов связаны с разнообразием их технологических функций, а их применение - позволяет создавать широкий ассортимент пищевых продуктов с высоким уровнем качества, так как в современных рыночных условиях продукты должны быть не только вкусными и полезными для здоровья, но и конкурентоспособными. Решению этих задач способствуют инновационные технологии разработки и применения микроингредиентов.

Бизнес пищевых ингредиентов в России стал активно развиваться в последние 15-20 лет. Темпы роста рынка ингредиентов превышают средние темпы по пищевой промышленности. То же можно сказать о прибыльности и рентабельности производства. Спрос на ингредиенты, в частности функциональные, возрастает с развитием концепции здорового питания и распространением урбанистического образа жизни населения.

Сегодня потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75 - 80% удовлетворяются за счет

поставок по импорту. В России представлены практически все мировые производители пищевых ингредиентов, которые открыли здесь свои представительства или имеют дистрибьюторов. По оценке РБК, в среднем доля иностранных производителей является подавляющей и составляет 86%, отечественных - 14%. Российское производство пищевых добавок и ароматизаторов активно развивается. Российские производители ингредиентов стремятся усилить свои позиции на рынке, предлагая конкурентоспособную продукцию в противовес импортной. За последние годы в России были открыты новые предприятия по производству пищевых ингредиентов, часть из них – с участием иностранного капитала. Именно поэтому сегодня мы говорим, что в России созданы основы индустрии пищевых ингредиентов. По некоторым прогнозам, в ближайшие годы отечественные производители займут 35-40% отечественного рынка пищевых ингредиентов. Факторами, влияющими на рост продаж ингредиентов, производимых в нашей стране, являются близость к заказчикам (конечным потребителям), знание специфики покупательского спроса, возможность оперативного решения технологических проблем предприятий, отлаженность логистических услуг, низкие цены (по сравнению с импортом).

Если говорить об основных тенденциях российского рынка, то следует отметить, что они соответствуют мировым и полностью отвечают лозунгу нашего времени: **«Пищевые продукты XXI века – это здоровье и вкус!»**:

- отход от применения искусственных добавок в пользу натуральных ингредиентов;
- рост рынка функциональных продуктов;
- разработка инновационных пищевых технологий в области пищевых ингредиентов;
- рост популярности сектора низкокалорийных продуктов, что связано с растущей заботой потребителей о здоровье и стремлении к сбалансированному питанию.

Среди положительных тенденций развития российского рынка ингредиентов необходимо отметить формирование

законодательной базы, позволяющей обеспечить их безопасное применение; активно развивающееся промышленное производство; постепенный переход отечественных производителей на использование результатов российских научных разработок и инноваций; рост потребительского интереса к качественным, натуральным и экологичным ингредиентам; демократизация сегмента «люкс» - производители все больше ориен-

тируются на поиск сырья высокого качества в среднем ценовом сегменте.

Сегодня, одной из главных задач отрасли является восстановление или организация нового производства основных групп пищевых добавок и микроингредиентов для обеспечения продовольственной безопасности России и нужд ее пищевой, перерабатывающей, косметической и фармацевтической промышленности!

ПРИОРИТЕТНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СППИ

Научное и нормативно-техническое обеспечение:

— участвует в реализации государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 г.г. по направлению пищевых ингредиентов;

— принимает участие в разработке национальных и межгосударственных стандартов на пищевые добавки в составе ТК 154 (Технический комитет по «Стандартизации пищевых добавок и ароматизаторов»);

— участвует в разработке и обсуждениях проектов межгосударственных и национальных стандартов смежных отраслей пищевой промышленности, в том числе в составах ТК-36 (Технический комитет «Продукция пищевая специализированная»), ТК – 238 (Технический комитет «Масла растительные и продукты их переработки»), МТК-300 (Технический комитет «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка»);

— занимается вопросами кодификации и классификации пищевых добавок;

— принял участие в разработке ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и проводит работу по его внедрению, участвует в работах по техническому регулированию в рамках ЕАЭС и ЕЭП;

— активно взаимодействует с Институтом питания РАМН в направлении продвижения концепции здорового и функционального питания через использование микроингредиентов;

— проводит работу по подготовке Программы развития производства микроингредиентов (пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства) в РФ на 2015-2025гг. в рамках реализации Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020гг. и Государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020г.;

Образовательное направление:

— организует обучающие и научные семинары, школы технологов;

— инициировал и провел всю необходимую работу по открытию новой специальности в ВУЗах по профилю «Технология и применение пищевых ингредиентов» - «Пищевые и биологически активные добавки», «Пищевые добавки и улучшители»;

— участвует в формировании планов подготовки и издания специальной литературы по пищевым добавкам и ароматизаторам.

Информационно-выставочное обеспечение:

— имеет официальное издание - журнал «Бизнес пищевых ингредиентов», каталог «Ингредиенты, пищевые добавки, специи и пряности» (INM - Industry News Media), интернет-портал www.profnavigator.ru

— ведет постоянную разъяснительную работу по безопасному применению пищевых ингредиентов: пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;

— организует регулярные международные конференции, пресс-конференции со СМИ и профессиональными изданиями;

— регулярно выпускает информационные бюллетени, каталоги и телефонные справочники участников Союза;

— является постоянным участником специализированных выставок: ПРОДЭКСПО, АГРОПРОДМАШ, и соорганизатором выставочных мероприятий: INGREDIENTS RUSSIA, MODERN BAKERY;

— участвует с докладами в конференциях, организуемых Минсельхозом РФ, Институтом питания РАМН, Институтами РАСХН, Отраслевыми союзами (ассоциациями) производителей пищевых продуктов.

Поддержка производителей:

- разработка оптимальной системы ввода на рынок новых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств, отечественного и импортного производства, обеспечивающей безопасность пищевых продуктов с применением пищевых добавок (совместно с Роспотребнадзором и Инсти-

тутом питания РАМН);

- проведение информационных встреч и иностранными компаниями, работающими на российском рынке пищевых добавок;

- организация и проведение профессионального конкурса, учрежденного СППИ «Серебряная капля», а также конкурса «Ингредиент года» совместно с ITE.

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов является членом ряда общественных организаций: **Торгово-Промышленной Палаты РФ, АССАГРОС, Союза участников потребительского рынка, Совета по взаимодействию с союзами (ассоциациями) и секции НТС Минсельхоза России, Общественного совета по техническому регулированию Минпромторга России**, а также Федерации европейского союза производителей и поставщиков ингредиентов для хлебобулочной и кондитерской промышленности (**FEDIMA**).

В Союзе созданы и действуют следующие Комитеты:

Комитет по экономике

Комитет по развитию

Пресс-Комитет

Комитет по образованию, профессиональной подготовке и переподготовке кадров
Комитет по научно-технической политике, в рамках которого работает межведомствен-

ная комиссия по разрешению вопросов технического и таможенного регулирования в рамках Таможенного союза.

Отраслевые Комитеты:

Хлебопечение и кондитерское производство
Функциональное и здоровое питание
Комитет по ароматизаторам

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов видит своей главной задачей всемерное содействие развитию производства пищевых ингредиентов в России и разработку механизмов реализации. Для этого необходимо:

- разработать и реализовать национальную Программу развития производства микроингредиентов (пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства) в Российской Федерации на 2015-2025гг., т.к. пищевые микроингредиенты являются важнейшим фактором, обеспечивающим развитие производства продуктов питания;

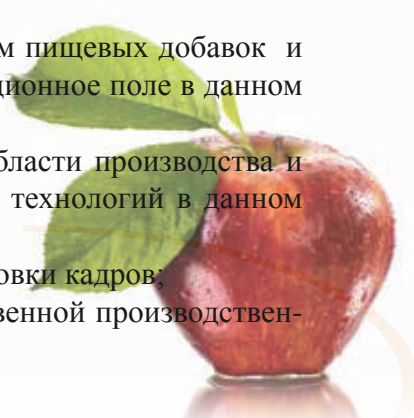
- развивать систему стандартизации и сертификации продукции и производства пищевых ингредиентов;

- организовать мониторинг рынка продуктов питания с применением пищевых добавок и основных видов пищевых ингредиентов, внедрить единое информационное поле в данном секторе экономики;

- обеспечить научную поддержку теоретических исследований в области производства и безопасности пищевых ингредиентов, внедрение инновационных технологий в данном секторе;

- обеспечить системный подход в вопросах подготовки и переподготовки кадров;

- расширить инвестиционное участие компаний в развитии отечественной производственной и сырьевой базы индустрии пищевых ингредиентов.



СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	18-49
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	19-24
• Компании участники	25-49
Зарубежные компании поставщики и производители сырья для пищевой промышленности нацеленные на российский рынок:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	50-53
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	54-66
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	67-181
Информация о сырье и ингредиентах, предлагаемых на российском рынке.	
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	182
ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ	183
Информационный и рекламный материал в помощь специалистам пищевых производств.	
РЕКВИЗИТЫ КОМПАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ	201-234
Информация о российских и зарубежных компаниях работающих на рынке России. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	201-221
Информация о зарубежных компаниях нацеленных на российский рынок. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	223



Компании ПО АЛФАВИТУ

А	20
Б	20
В	20
Г	21
Д	21
Е	21
Ж	21
З	21
И	21
К	21
Л	22
М	22
Н	22
О	22
П	22
Р	23
С	23
Т	23
У	23
Ф	23
Х	24
Ц	24
Ч	24
Ш	24
Э	24
Ю	24
Я	24

А

ААК	202
АБВ Ко	202
Абель Торговль Дом	202
АБ-Маркет Трейд	202
Абсолют	202
АБХ Продукт	202
Авалон	202
Авангард	202
Август Топфер и Ко	202
АВЕРС ТД	202
Австрия Спайс	202
Агаровый завод	202
АГРАНА Фрут	26
Агроимпекс	202
Агротрейд	202
АДМ Юроп Б.В	202
Азелис Рус	202
Аист	202
Айгуль	202
Айдиго	202
Айтакс	202
Академия-Т	202
Акваром	202
Аквион	202
АКМЭ	202
АКО (АСО)	202
Акжера Ароматика	202
Амристар	202
Алгол-Кемикалс	203
Алев	203
Алезарин	203
Алитет	203
Алма Трейд	203
Альбела	203
АльфаВита	203
Альянс-В	203
Аникс	203
Антагро	203
Антарис ХХI	203
Арабелла	203
Аргол	203
Ареал БИО+	203
Аризона	203
Арикон-Продукт	203
Арком и К	203
Арника	203
Арома-Люкс	203
Арома-Колор	203
Аромадон	203
Аромарос-М	203
Ароматек	203
Ароматы жизни	203
Аромса	203
А. Р. С	203
Артур Бранвел и Ко. Лтд	203
Арт-Фуд	203
Аспасвит	203
Аскол	203
Астромар	203
Атис	203
Атлантик-Пак	204
Аутспан Интернешнл	204

АФОН	204
Аэросвит	204
Аякс	204

Б

Бакальдрин Рус	204
Балтагроторг	204
Балтийская Группа	27
Банг и Бонсомер	204
Баргус	204
Барентц Рус	204
Барри Каллебаут НЛ Раша	204
Бар-О-Белл	204
БАСФ	204
Баттер Бадс Фуд Ингредиентс	204
БаттерЛэнд	204
БВИ	204
Бел	204
БЕА-РУС	204
БейкМарк РОССИЯ	204
Бекар	204
Белгостар	204
Белстар	204
Белый Остров, ТПХ	204
Березовый мир	205
Берта	205
Бест-Групп	205
Бесланский маисовый комбинат	205
Бином	205
Био Технологии	205
Био-Бэк	205
Био-Вита	205
Биокор	205
Биолайн	205
Биопродукт	205
Биофит	205
Биофуд Спайс	205
Бифилайф	205
Благовещенский консервный завод	205
Блик	205
Богатырь	28
Богучарово-Маркет	205
Бразис	205
Бреннтаг	205
Бушер	205

В

Ва Лeko	205
Валио	205
Ван Хеес ГмБХ	205
Ваш партнер	205
Вектор и К	205
Венда Раша	205
Виادي Ингредиенты	205
Вильд Россия	205
Виртекс-Food	206
Вируд	206
Виталюкс	206
ВитаРос	206
ВКУСАРОМ	29
Владимирский агаровый завод	206

Вобекс-Интерсоя	206
Ворлд Маркет	206
Восток-Запад	206
Вымпел	206

Г

Гамми	206
Галактион	206
Галтранс	206
Гамма-Маркет	206
Гель-Технологии	206
Гермес-Р	206
Гиорд ТК	206
Гислав-Логистик	206
ГлазурьПром	206
Глобал Ингредиент	206
Глобал Спайс	206
Глобал Фудс	206
Глобар	206
Гоциан	206
ГПП РКП	206
Градос	206
Грин Лиф	206
Гранд Трейд	207
Гуд-Фуд	207

Д

Дальняя мельница	207
Даниско	207
Делер НФ и БИ	207
Дело Всех	207
Дельта	207
Дельта Вилмар СНГ	207
Демиург	207
Московский дрожжевой з/д	207
Джемконфи	207
Джей-Элан	207
Дженерал Фуд Ресурсес	207
Джес	207
Джорджия	207
Джотти	207
ДиАл Групп	207
Диалог	207
Диал-Экспорт	207
Дилайт	207
Д-М	207
Дока-Биомикс	207
Доминант Тренд	207
Д-р Оеткер	207
ДСМ Восточная Европа	30
Дукат	207
Дуэт	207
Дэлиф Плюс	208

Е

Евдаковский МЖК	208
Еврокейсинг	208
Европек	208

Ж

Живодан Рус	208
-------------------	-----

З

Завод эндокринных ферментов	208
Зеленая Поляна	208
Зеленые Линии	208
Зима	208

И

Ибрעדькрахмалпатока	208
Ибрעדьсолод	208
Ива	208
ИЛС Экспресс	208
Империя ароматов	208
Интердисп	208
Инагро	208
Инбуко	208
ИНГРИД	208
Ингредиент Групп	208
Ингредиент Логистик	208
Ингредиенты	208
Ингредиенты. Развитие	31
Ингредиенты Поволжья	208
Империя джемов	208
Инкоспродукт	208
ИНПАКК	32
Инпро-Ингредиенты	208
Интерпекарь	208
Интерпрод	208
Интер-технология	209
Инфорум Какао	33
Ирекс	209
Ирма	209
Истела Роса	209
Италика-Трейддинг	209
ИТ-Капитал	34

К

Какао-Продукт	209
Камис-Приправы	209
Каолайн	209
Капитал	210
Караван-Продукт	210
Крахмалофф	210
Каравела	210
Каргилл А.О	210
Каре	210
Каспий-Содружество	210
Качество вкуса	210
Климовский крахмал	210
КМС	210
Колви	210
Колоид Натюрель Интернасьональ	210
Компания Павлов	210
Комбинат химико-пищевой ароматики	39
Компания Караван	210

Консэнт-АР ТК	210
Конто	210
Костромской крахмалопаточный завод	210
Кохмайстер РУС	210
Крахмал Альянс	210
Крахмалснаб	210
Крахмал-Центр	210
Крахмальный завод Гулькевичский	210
Кронос Вюрст	210
Круста	210
КС Витязь	210
КУК-Раша	210

Л

Ладыя	211
Лазурин	211
Лактосан	211
Ламанекс	211
Лантманнен Юнибэйк	211
Ланит-99	211
Ларчфилд Лтд	211
Латтерос	211
Лейпуриен Тукку	211
Лемаси	211
Ленокис	211
Ликеби Кулинар АБ	211
Линии Вкуса	211
Лихел Ою	211
Логос	211
Логистикфрут	211
Лорд	211
Лори	211
Лужский Завод «Белкозин»	211

М

Маком-Трейд	211
Макарон-Сервис	211
Марбиофарм	211
Маркелл	211
Мартком	211
Мастер-Арома	211
Мастерфуд	211
Матимэкс	211
МВС	211
Медбиофарм	211
Меелуние БВ	211
Мельница приправ Нессе	211
Милемак	212
Милкоу	212
Милорада КПФ	35
Милорд	212
Могунция-Интеррус	212
Молпродкомплект	212
Монарх	212
Московский з-д сычужного фермента	212
МСД	212
МТК	212
Мустанг Ингредиентс	212
Мэтр	212

Н

НАТКО	212
Натурекс	212
Натуральные Ингредиенты	212
Натэк-Колор	212
НЕКСИРА	36
Неос Ингредиентс	212
Неомарт	212
Нива-Хлеб	213
Нижегородский хлеб	213
Новапродукт АГ	213
Новая Эра	213
Новлянский крахмалопаточный завод	213
Новозаймс	37
НМЖК	213
Новэкс групп	213
Норд-Плюс	213
Нутринова Гмбх	213
Нэйшнл Старч Фуд Инновэйшн	213

О

Ольмакс	213
Олеан	213
Омега	38
Омиа Рус	213
Орегана	213
Орион Фуд	213

П

Палсгаард Р	213
Паромарос	214
Парнер М	214
Первая сырьевая компания	214
Петротрейд	214
Петрофуд	214
Пикант-Люкс	214
Пи-Трейд	214
Пищевые добавки	214
Пищевые ингредиенты	214
Пищевые стабилизаторы	39
Пищепром	214
Пищепромпродукт	214
ПКС	214
Плутон-Фарм	214
ПолеКом	214
Правильные ингредиенты	214
Прайм Про	214
Праксис-ОВО	214
Прогресс	214
ПродГамма	214
Продинвест	214
Продимпорт	214
Продсервис 2004	214
Проксима	214
Просто Петро Групп	214
Промавтоматика	214
Промпоставка-М	214
Протеин Плюс	214
ПрофМитСервис	214

ПС Трейд	215
Протеин Технологии	215
ПТК	215
Пуратос	215
Пфанл Бакмиттель	215

Р

Райсио Ньютришен	215
Ралекс	215
Ранид	215
Ранкон	215
Ратибор	215
Реактив	215
Реал БИО	215
Реанта Групп	215
РЕАТЭКС	40
Ревада-Нева	215
Регион Новые Технологии	215
Репенмайер Рус	215
Российские крахмалопродукты	215
РОДИА	215
Родос-М	215
Роепер С.Е	215
Рокетт Рус	215
Роко	215
Роскар	215
Роскарфарм	215
Роскон	215
Росконтис	215
Рост-Лайн	215
Рост-Олеон	215
Росхимия	215
Роха Дайкем	216
Рузово	216
Руснаб	216
Руспайсланд	216
Руспек	216
Русская Бакалейная Компания	216
Русские Ингредиенты	216
Русские продукты-97	216
Русские традиции	216
Русский Бейклс	216
Русфермент	216
Рязанские просторы	216

С

Сан Фрут	216
Сангард	216
САНКАО	216
Сантус	216
Саф-Нева	216
Семенов двор	216
Семь вершин	216
Сентоза факторинг	216
Си Пи Келко Эй пи Эс	216
Сибagro	216
Сиббиофарм	216
СибУпак	216
Симбио	41
Скальд	216
Сканпро	216

Скорпио-Аромат	216
Славянка КПФ	217
Содружество	217
Солнечные продукты, Холдинг	217
Солнце Востока	217
Солэй Юроп С.А	217
Сонаголь/Натурал	217
Союз Корпорация	42
СоюзПищеПром +	218
Союзопторг ГК	43
Союзснаб ГК	218
Союзпродопт-Н	218
Спарта	218
Спектропласт	218
Специи, добавки и технологии	218
Специя ДВ	218
СпецПром	218
ССК	218
СТ Фудз	218
Старвел Интернешнл	218
Стармикс	218
Стеди-Си	218
Строй-Дом	218
СуКрест	218

Т

Тагрис	218
Тари-Ком	218
Текспро	218
Тереза-Дон	218
Тереза-Интер	218
Томер	218
Топинамбур	218
Топфуд	218
Топ-Юнион	218
Трансмаркет	218
Трейдинг	218
Три Солнца	218
Три-Р	218
Три-Р-Маркет	218
Три-Р Спб	218
ТРУМФ	218
Тэдди Бир	218

У

Уде Хеми	218
Унигра	218
Унитрон	218

Ф

Фаберон	218
Файн Ингредиентс	218
Фактория-Трейд	218
Файн Арома	219
Фирмениш	219
Фитосинтез	219
Фабрика пищевых концентратов	219
Феруза Лайн	219
Флори	219

Флорум НН	219
Форскроун	219
Фроматех Ингредиентс	219
Фрутаром	219
Фудлайн	219
Фудлэнд	219
Фудмикс	219
Фудэксперт	219

Х

ХАНТЕХ Сервис	219
ХимПартнеры	219
Химфуд	219
Химмед	219
Хитон	219
Хр. Хансен	219

Ц

Центис Руссланд	219
Центр пищевых технологий	220
Церера	220
Цитробел	220
ЦУЕГГ Россия	220

Ч

Чаплыгинский крахмальный завод	220
--------------------------------------	-----

Ш

Шаллер-Москва	220
ШАР-плюс	220
Шафран	220
Шоколандия	220
Шоколма	220
Штерн Ингредиентс	220
Штокмайер Руссланд	220

Э

Эвоник Химия	220
ЭКО РЕСУРС	52
Экоактив	220
Экомир	220
ЭкоКолор	220
ЭкоСервис	45
ЭкоФлор	220
Экстракта	220
Электрогазохим НПП	46
ЭСА	220
Эсаром	221
Эстеро	221
Эталон	221
Этол-Рус	221
ЭФКО Пищевые Ингредиенты	47
ЭфЭмСи Кемикалс Рус	48

Ю

Юмикс	221
ЮниИнгрид	221
Юнифайн Ф и Би	221
Юта	221
ЮТС	221

Я

Явента-Плюс	221
Ярмарка ППИ	49
Ярпродснабсервис	221



УЧАСТНИКИ

АГРАНА Фрут Московский регион, ООО	26
Балтийская Группа, ЗАО	27
Богатырь, ООО	28
ВКУСАРОМ, ООО	29
ДСМ Восточная Европа	30
Империя Джемов, ООО	31
ИНПАКК, ООО	32
Инфорум Какао, ООО	33
ИТ-Капитал, ООО	34
Милорада КПФ, ООО	35
НЕКСИРА	36
НОВОЗАЙМС, Представительство	37
ОМЕГА, ГК	38
Пищевые стабилизаторы, ООО	39
РЕАТЭКС®, ОАО	40
Симбио, ООО	41
Союз, Корпорация	42
Союзоптторг, ГК	43
Файн Арома, ООО	44
ЭкоСервис, ООО	45
Электрогазохим НПП, ООО	46
ЭФКО Пищевые Ингредиенты, ООО	47
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	48
Ярмарка ППИ, ООО	49



АГРАНА Фрут Московский регион, ООО

Россия, 142203, г. Серпухов Московской области
ул. Фестивальная, д. 5
Тел.: +7 (495) 666-21-00, +7 (4967) 76-09-70
Факс: +7 (495) 666-21-01, +7 (4967) 76-09-71
web: www.agrana.com, www.agrana.ru

АГРАНА - Австрийский концерн международного масштаба, который занимается переработкой аграрного сырья, производя широкий спектр продуктов для индустриального сектора. Концерн АГРАНА включает в себя три сегмента: Сахар, Крахмал и Фрукты.

АГРАНА Фрут, подразделение группы АГРАНА, является мировым лидером по производству Фруктовых Наполнителей. Более 4 300 сотрудников, на 26-ти предприятиях по всему миру ежедневно трудятся, выпуская продукты премиального качества и предоставляя первоклассный сервис заказчикам.

Предприятие концерна ООО «АГРАНА Фрут Московский регион» динамично развивается на рынке России с 2005 года. На заводе, расположенном в городе Серпухов Московской области, производится широкий ассортимент наполнителей, способных удовлетворить самые высокие ожидания клиентов в таких областях пищевой промышленности как: молочная индустрия, производство кондитерской продукции, выпечки и мороженого, а также в стремительно развивающихся сегментах «HORECA» и «Food Service».

На 5-ти производственных линиях, оборудованных в соответствии с мировыми стандартами качества, производится широкий спектр гомогенных и гетерогенных фруктовых наполнителей. Портфолио продуктов, насчитывает более 1000 рецептов. Это наполнители для йогуртов и творожков: перемешанного и послонного дозирования, фруктовые наполнители для питьевых йогуртов и напитков на основе сыворотки и молока, нефруктовые наполнители для молочных продуктов, особой популярностью среди которых пользуются карамель, ваниль и шоколад, а также набирающие популярность наполнители для здорового питания с мясли, злаками, орехами. Особой гордостью предприятия является ассортимент продуктов для детского питания. Нашими специалистами разработана полная гамма наполнителей для производства мороженого - это стержни, поливки, топпинги, пюре, основы и пасты на любой вкус. Содержание фруктов данного вида продуктов составляет от 20 до 65 %.

К коллекции наполнителей для кондитерских и хлебобулочных изделий относятся: термостабильные наполнители, не термостабильные для инъекционного дозирования после выпечки, гомогенные продукты на основе пюре и гетерогенные с кусочками и целыми ягодами, а также наполнители с низкой активностью воды.

Особым фокусом предприятия на сегодня является разработка продуктов для сегментов «HORECA» и «FoodService» - это различного вида топпинги, сиропы, фруктовые полуфабрикаты и наполнители.

Используя международный опыт и местное знание рынка, специалисты по разработке рецептур продуктов предлагают быстрые и эффективные решения, отвечающие предпочтениям россиян и современным тенденциям рынка. Индивидуальный подход к клиенту, разработка уникального портфолио продуктов способствует укреплению позиций наших клиентов на рынке и развитию их бизнеса.

Главным фокусом в организации технологического процесса является «полная прослеживаемость», обеспечивающая производство продуктов премиального качества. Технологический процесс на предприятии полностью автоматизирован с помощью

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие	163, 164
8.7 Начинки, наполнители	174, 175

передовой программы автоматизации производства международного образца SAP. Сотрудники отдела Управления Качеством завода отвечают за проверку качества и пищевой безопасности наших продуктов. Такие сертификаты как ISO, FSSC, Organic, IFS, BRC, HACCP, LEED, SEDEX и многие другие являются ярким подтверждением наших качественных приоритетов.

Используя уникальную возможность наличия мощностей первой трансформации в концерне, глобального опыта и возможностей, закладываются значительные конкурентные преимущества в области: ценообразования, качества, прослеживаемости и экологической устойчивости.

Отличительной чертой компании ООО «АГРАНА Фрут Московский регион» является не только производство премиального продукта, но и предоставление технологических решений и маркетинговой поддержки в разработках новых линеек продуктов для наших клиентов.



Фруктовое решение для Вашего бизнеса!



Балтийская Группа, ЗАО

Центральный офис:
192019, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала д. 24, лит. А
Тел.: +7 (812) 320-76-77
e-mail: baltic-public@balticgroup.ru
web: www.balticgroup.ru

Отделение в Москве:
117420, Москва, ул. Наметкина, д. 10А, оф. 282,
Тел./факс: +7 (495) 921-28-68

Балтийская Группа - один из крупнейших российских поставщиков высококачественных ингредиентов для пищевой промышленности. На сегодняшний день компания занимается поставками ингредиентов для более чем 1500 российских и мультинациональных компаний.

Балтийская Группа основана в 1993 году и недавно отметила 20-летний юбилей в кругу постоянных клиентов и партнеров. Одним из важных этапов жизни компании стал 2002 год, когда крупнейший европейский поставщик ингредиентов Ter Hell & Co GmbH вошел в число акционеров Балтийской Группы.

Доверие партнеров особо ценится в компании и является одним из основополагающих принципов деятельности. Все знания, навыки и опыт, приобретенный за два десятка лет, направлены на совершенствование процесса пищевого производства в нашей стране.

Балтийская Группа ориентирована на то, чтобы в России появлялись продукты, полезные для здоровья, и поэтому сотрудничает с лучшими мировыми производителями ингредиентов, чья репутация сама по себе является гарантией качества.

Компания сотрудничает более чем с 70 поставщиками со всего мира, среди которых Herbstreith & Fox KG, Herbafood Ingredients GmbH, FMC Health and Nutrition, Givaudan, Limagrains Cereales Ingredients, Iprona AG, PQ Silicas UK Ltd, Sensient Colors Europe GmbH, Taura Natural Ingredients и др.

Балтийская Группа является постоянным членом Союза Производителей Пищевых Ингредиентов, регулярно участвует в отраслевых мероприятиях: выставках, конференциях, форумах и т.д.

Для удобства клиентов Балтийская Группа оказывает широкий спектр дополнительных услуг.

Технологические. Балтийская Группа обеспечивает производителей вспомогательными материалами, оказывает технологическую поддержку, предоставляет образцы и рецептуры.

Логистические. Транспортное подразделение Балтийской Группы может доставить или организует доставку вашего груза в любую точку России и стран СНГ. С каждой поставкой товара предоставляется пакет документов в соответствии с действующими на территории Российской Федерации требованиями.

Маркетинговые. Балтийская Группа проводит регулярные исследования российского рынка, оказывает помощь в создании концепции продукта.

Консультационные. Балтийская Группа проводит для своих постоянных клиентов семинары и обучение, в том числе на базе поставщиков в Великобритании и Германии. Партнеры Балтийской Группы готовы оперативно ответить на любые технические вопросы, а также посетить предприятия клиентов для оказания помощи в решении вопросов практического применения ингредиентов.

Балтийская Группа – это команда высококвалифицированных специалистов, трудовая деятельность многих из них связана с компанией уже пять, десять, пятнадцать и более лет.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр. раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Красители (минеральные, натуральные, синтетические)	68
1.3 Глазирователи. Глазури	
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы	
3. Ароматизаторы	85
3.1 Ароматизаторы натуральные	87
3.2 Ароматизаторы прочие	
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи)	95, 104
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.1 Консерванты	
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.1 Белки	130
7.4 Минералы	
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	135
7.7 Пищевые волокна	139
7.8 Функциональные молочные ингредиенты	140
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие	162, 165
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители	
8.6 Шоколадные изделия	
9. Прочее сырье и ингредиенты	177
9.1 Зерновые продукты	
9.6 Другое сырье и ингредиенты	180

Специалисты Балтийской Группы известны и уважаемы в профессиональной среде, регулярно выступают на научно-практических конференциях, публикуют свои работы.

Для создания успешных конечных продуктов Балтийская Группа предоставляет своим клиентам не только высококачественные ингредиенты, но и оказывает информационную и технологическую поддержку:

- проводит семинары и обучающие тренинги
- организует визиты технологов и специалистов компаний-производителей ингредиентов на предприятия клиентов для проведения пробной выработки, оказания помощи в организации технологического процесса, решения любых возникающих вопросов, связанных с использованием продукции компании;
- приглашает технологических специалистов компании-клиента в собственную лабораторию для отработки конкретных рецептур на современном оборудовании

Лаборатория Балтийской Группы обеспечивает проведение лабораторных испытаний, дает технические рекомендации по дозировкам и способам внесения пищевых ингредиентов; позволяет усовершенствовать существующие технологии и разработать новые, создать концепции и рецептуры продукта по индивидуальному заказу клиента.

Балтийская Группа работает по всей территории России. Помимо офисов в Санкт-Петербурге и Москве, компания располагает дилерской сетью в следующих городах: Новосибирск, Екатеринбург, Ижевск, Самара.



Богатырь, ООО

196084, Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе, 29
Тел./факс: +7 (812) 387-60-90
Тел.: +7-921-183-99-78, 387-42-05
e-mail: 3876090@mail.ru
web: www.bogatir-spb.ru

Предлагает продукцию собственного производства, для распространения по вашему региону. Наша продукция по качеству, функциональности и вкусоароматике не уступает зарубежным и российским фирмам, а по многим позициям превосходит их. При этом цены значительно ниже. Это отличный шанс заработать! Создадим любой вкус в соответствии с Вашей рецептурой и пожеланиями. Мы предлагаем следующие ингредиенты:

Для мясопереработки:

- белковые функциональные смеси
- фосфаты, в том числе фосфаты для инъекций
- смеси натуральных и водорастворимых пряностей
- технологические компоненты
- комплексные полифункциональные смеси
- смеси для полуфабрикатов
- панировки
- улучшители пельменного теста
- обсыпки из овощей и пряностей
- маринады
- ускорители созревания
- смеси для инъекций
- аквагели (каррагинаны)

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр. раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Красители (минеральные, натуральные, синтетические)	69
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.3 Усилители вкуса и запаха	
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы	82
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды (загустители)	95
4.2 Эмульгаторы	105
4.7 Улучшители	112
4.9 Фосфаты	115
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.2 Продукты и добавки для мясопереработки и рыбопереработки	168

Для рыбопереработки:

- пряносолевые смеси
- вкусовые букеты
- ускорители созревания
- панировки

Для хлебопекарной промышленности:

- заменитель яичного порошка для сдобных
хлебобулочных изделий, вафель и печенья

Генеральный директор Обжигин Владимир Михайлович

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (мясная, рыбная, кондитерская, молочная)

Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, заменители яичного порошка, белковые функциональные смеси (молочные, соевые, животные), ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу

ООО «БОГАТЫРЬ»
г. Санкт-Петербург,
ТЕЛ.: (812) 387-60-90, 387-42-05
E-mail: vobzigin@rambler.ru
www.bogatir-spb.ru

ищем дилеров



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

ВКУСАРОМ ВКУСАРОМ, ООО

Россия, 141009, Московская обл.,
г. Мытищи, ул. Бояринова, 26
Тел./Факс: (495) 645-00-65 (многоканальный)
e-mail: info@sweetfeel.ru
www.sweetfeel.ru

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
3. Ароматизаторы	85
3.2 Ароматизаторы прочие	90-91

«ВКУСАРОМ», член Союза Производителей Пищевых Ингредиентов - молодая, динамично развивающаяся компания, занимающаяся исследованиями, разработкой, производством и продажей ароматизаторов для пищевой промышленности под брендами «Свитфил»® и «Стабикрим»®. Выпускаемые нашей компанией ароматизаторы используют сотни пищевых предприятий России и стран СНГ. Ежедневно коллектив предприятия объединяет свои усилия и таланты, чтобы обеспечить компании передовые позиции на рынке, расширяет ассортимент и совершенствует вкусовые свойства производимых пищевых ароматизаторов для полного удовлетворения запросов наших потребителей.

Наши продукты:

- «Свитфил»®: жидкие ароматизаторы для мороженого, мучных и сахаристых кондитерских изделий, полуфабрикатов шоколадно-конфетного производства, молочной, масложировой промышленности и напитков.
- «Стабикрим»®: пастообразные и порошковые ароматизаторы для масложировой, молочной, кондитерской и мясной промышленности.





DSM Восточная Европа, ООО

129226, Москва, Россия, ул. Докукина, 16/1
Тел.: +7 (495) 980-60-60
Факс: +7 (495) 980-60-61
e-mail: info.vitamins@dsm.com
web: www.dsmnutritionalproducts.com,
www.qualiblends.com, www.nutri-facts.org

DSM nutritional Products

- Научный центр – Швейцария (г. Базель)
- Производство – 8 заводов в Европе, США и Китае
- Производство премиксов – 45 заводов
- Исследования и разработки – 6 исследовательских центров
- Продажи осуществляют более 40 офисов во всех основных регионах земного шара.

Сегодня имя DSM Nutritional Products известно всем на мировом рынке продуктов для здоровья. Но это название компания приобрела в октябре 2003 года, когда стала частью группы компаний DSM. До этого весь мир ее знал как Roche Vitamins & Fine Chemicals Division – подразделение швейцарской Hoffmann-La Roche. Так DSM Nutritional Products объединила в себе истории двух великих европейских компаний – DSM и Hoffmann-La Roche.

Компания DSM Nutritional Products является ведущим мировым производителем и поставщиком витаминов, каротиноидов и других микронутриентов для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности, а также для сельского хозяйства.

Компания DSM Nutritional Products – мировой лидер на рынке ингредиентов. Сегодня продукты DSM Nutritional Products разрабатываются на основе глубоких научных исследований в области биотехнологии, нутригеномики, биокатализа и органической химии. Компания предлагает полную гамму жирорастворимых и водорастворимых витаминов, наряду с каротиноидами, полиненасыщенными жирными кислотами, и нутрицевтиками.

Компания DSM Nutritional Products на протяжении всего своего существования выступает в качестве первопроходца в открытии новых ингредиентов, новых композиций и специально разработанных форм, оптимизированных для применения во всех сегментах промышленности.

DSM Nutritional Products обладает собственными исследовательскими и распределительными центрами, производственными мощностями и развитой сетью продаж по всему миру. Опираясь на многолетний опыт лидера рынка, компания продолжает концентрироваться на производстве высококачественных ингредиентов и предоставлении квалифицированного сервиса на благо здоровья людей и животных.

Помимо производства широкой гаммы витаминов и пищевых ингредиентов, компания развивает масштабные социально значимые проекты витаминизации продуктов питания массового потребления, цель которых – устранение микронутриентной недостаточности, наблюдаемой у населения. DSM Nutritional Products обладает многолетним опытом в развитии подобных проектов во многих странах мира. Компания активно сотрудничает с Всемирной Продовольственной Программой (World Food Program), с целью борьбы с голодом и микронутриентной

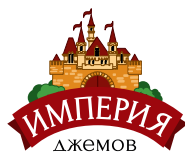
Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Пищевые красители	70
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.2 Антиоксиданты	
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты	
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества	132
7.4 Минералы	
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	136
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	
• Жиры и масла	160
• Экстракты (не рыбные, не мясные)	

недостаточностью. DSM Nutritional Products предоставляет финансовую, техническую и научную поддержку программы, а так же обогащает продовольственную корзину WFP высококачественными незаменимыми нутриентами.

DSM Nutritional Products проводит огромную просветительскую работу. Компания разработала уникальный некоммерческий информационный портал nutri-facts.org, где публикует научную информацию о пользе микронутриентов. Данная информация предназначена как для клиентов компании, так и для конечных потребителей, профессионалов в области здравоохранения и представителей средств массовой информации. Портал nutri-facts.org в ближайшее время будет доступен и на русском языке.

Безопасность ингредиентов и надежность их источника имеют первостепенную важность для здоровья потребителей и снижают уровень репутационного риска для производителей. С ингредиентами DSM Nutritional Products готовый пищевой продукт приобретает дополнительную ценность, так как становится продуктом для здорового питания. Компания предлагает не только линейку передовых высококачественных ингредиентов, но и инновационные идеи для их продвижения. Партнерство с DSM Nutritional Products – это постоянная научная поддержка по сочетаемости ингредиентов, нормативная поддержка, технологическая и аналитическая экспертиза, всесторонняя система контроля качества, стандартные и индивидуальные премиксные решения, а также доступ к масштабной исследовательской базе и всем крупнейшим мировым информационным ресурсам. DSM Nutritional Products гарантирует своим партнерам сокращение затрат и времени на разработку и выход на рынок с эффективным решением. Компания предлагает полный спектр услуг и маркетинговую поддержку на всех стадиях разработки и продвижения конечной продукции.



Импери́я джемов, ООО

121170, г.Москва, Кутузовский проспект 36 стр.23
Тел. +7 495 640 09 80, +7 495 229 11 15
e-mail: e-jam@mail.ru
web: www.jamempire.ru

ООО «Импери́я джемов»-ведущий российский производитель фруктово-ягодных начинок, молочных и шоколадных кремов, сахарных и инвертных сиропов, варенья, джемов, а также топпингов и основ для морса.

Вся продукция разрабатывается по индивидуальным заказам наших клиентов, как по органолептическим, так и по физико-химическим показателям, включающим в себя вязкость по Брукфилду, Ph, сухие вещества, активность воды и влажность, и соответствует ТУ, разработанному ведущими специалистами ООО «Импери́я джемов».

Основными поставщиками сырья для нашего предприятия являются российские и европейские производители. Качество сырья строго контролируется по системе ИСО 9001, ИСО 22000.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	
• Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков)	165
8.7 Начинки, наполнители	173
8.9 Сахар и сиропы	176





ИНПАКК, ООО

191040, г. Санкт-Петербург,
Лиговский проспект, д. 52 лит. «З»
Тел.: +7(812) 983-13-30
+7(905) 223-13-30
e-mail: inpakk@mail.ru
web: www.inpakk.ru

• По технологическим вопросам, вопросам применения наших пищевых добавок просьба обращаться к главному специалисту:

Тел.: +7 (911) 728-47-23,
e-mail: v.eveleva@yandex.ru - Вера Васильевна

• По вопросам приобретения нашей продукции просьба обращаться по телефону:

Тел.: +7 (952) 383-81-70 - Андрей Алексеевич

О КОМПАНИИ:

Компания «ИНПАКК» работает на рынке России с 2010 года. Одним из учредителей компании является Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии), который специализируется в области пищевых добавок свыше 50-ти лет. Целью создания компании является внедрение инновационных разработок пищевых добавок, созданных сотрудниками института и неоднократно отмеченных высокими наградами на международных выставках.

Основная задача компании – возродить производство и расширить спектр отечественных пищевых добавок. Изготовление и выпуск пищевых добавок: «Карамелан» и «Дилактин Форте Плюс», осуществляется на собственном производстве, которое компания запустила в 2010 году.

Качество готовой продукции проходит проверку в лаборатории с привлечением научного потенциала ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии. И только после этого поступает к нашим партнерам по их предварительным заказам.

ООО «ИНПАКК» выпускает следующие пищевые добавки:

- **«Дилактин Форте Плюс»** - альтернатива консервантам в мясной и рыбной продукции, майонезах, соусах, приправах. «Дилактин Форте Плюс» выполняет функции регулятора кислотности, буферного агента, antimicrobial агента и синергиста антиоксидантов, является эффективным средством сохранения свежести, стабилизации качества и обеспечения микробиологической и токсикологической безопасности продукции. Научно-технический уровень качества предлагаемой пищевой добавки обеспечит конкурентоспособность выпускаемой продукции, повышение выхода продукции, увеличение продолжительности хранения, улучшение органолептических показателей и гарантированную безопасность продукции для человека.

- **«Карамелан»** - регулятор кислотности (подкислитель), антикристаллизатор, агент, сдерживающий инверсию сахара, а также стабилизатор структуры и цвета для сахаристых кондитерских изделий. Специально подобранный состав этой добавки позволяет существенно снизить прогоркание, забраживание и засахаривание начинок.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.2 Стабилизаторы цвета	71
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности	79
2.3 Усилители вкуса и запаха	80
2.5 Посолочные смеси	
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.4 Осветляющие вещества	110
4.7 Улучшители	112
5. Технологические вспомогательные средства	117
5.1 Ферменты	121
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.1 Консерванты	124, 125
6.2 Антиоксиданты	126, 127
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.2 Добавки для мясо- и рыбопереработки	169
9. Прочее сырье и ингредиенты	177
9.3 Бульоны, супы, отвары	179
9.6 Другое сырье и ингредиенты	181





Инфорум Какао, ООО

г. Москва, ул. М. Семеновская, 3А стр.1
Тел.: +7 (495) 796-90-77
Факс: +7 (495) 796-90-76
e-mail: cocoa@inforum.ru
web: www.inforum.ru

ИНФОРУМ КАКАО (филиал)

Санкт-Петербург, ул. Предпортовая, 8, офис 220
Тел./Факс: (812) 415-22-40, (812) 415-22-61
e-mail: cocoa@inforum.ru

ИНФОРУМ СИБИРЬ (филиал ООО «Инфорум Пром»)

Новосибирск, ул. Демакова, 27
Тел.: (383) 332-55-46
Факс: (383) 332-90-93
e-mail: info@inforum-sib.ru

Группа Компаний «Инфорум» была основана в 1989 году, и на сегодняшний день является торгово-производственным холдингом, который производит шоколад и глазури промышленного назначения, импортирует сырье и ингредиенты высочайшего качества для предприятий кондитерской, молочной и масложировой промышленности.

Структура холдинга позволяет предоставить клиентам конкурентные цены, лучшую логистику, наиболее гибкие условия поставок и финансирования. В группу Инфорум входят торговые компании «Инфорум Какао» (г. Москва), Инфорум Какао (филиал в Санкт-Петербурге), Инфорум Сибирь (г. Новосибирск), производственная компания «Инфорум Пром», и управляющая компания «Инфорум».

В сотрудничестве с крупнейшими мировыми поставщиками пищевого сырья и ингредиентов, нами накоплен уникальный опыт и знания, которыми мы рады поделиться с нашими клиентами для достижения совместного успеха. География постоянно растущих поставок Группы «Инфорум», охватывает всё пространство СНГ и стран Балтии.

В 2009 году, компания «Инфорум Какао», входящая в группу «Инфорум», вступила в Международную Федерацию Какао/Federation of Cocoa Commerce/FCC, участие в которой позволяет влиять на принятие решений в пользу наилучшего предложения нашим клиентам.

Компания «Инфорум Пром» является крупнейшим в России производителем шоколадных и кондитерских глазури и масс. Широкий ассортимент постоянно обновляется в соответствии с пожеланием клиентов. Производство оснащено самым современным европейским оборудованием. Несколько полностью автоматизированных линий позволяют выпускать высококачественные шоколадные массы и глазури в широком ассортименте по классическим технологиям.

Весь производственный ассортимент изготавливается из высококачественного сырья. Для достижения наилучших параметров готовой продукции, на предприятии осуществляется сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства. Система качества и безопасности применительно к производству полуфабрикатов шоколадных и кондитерских глазури и масс, глазури для мороженого основана на принципах HACCP и соответствует требованиям FSSC 22000.

Мы располагаем уникальной специализированной исследовательской лабораторией, оснащенной самым современным оборудованием, в которой осуществляется разработка новых рецептур. Продукция компании неоднократно награждалась золотыми медалями и дипломами международных и региональных отраслевых выставок.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.3 Глазирователи. Глазури. Покртия. Декор	72-73
3. Ароматизаторы	91
3.2 Ароматизаторы прочие	
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	103
4.2 Эмульгаторы. Лецитины	109
4.7 Улучшители	
5. Технологические вспомогательные средства	117
5.1 Ферменты	121
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	151
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	
• Жиры и масла. Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров	159
8.3 Хлебобулочные изделия. Улучшители	170
8.5 Какао, какао-продукты	171
8.7 Начинки, наполнители	172

Являясь экспертом на мировом и российском рынке кондитерских изделий, обладая мощным производственным потенциалом, Группа «Инфорум» значительно расширила ассортимент шоколадных масс. Новые линейки Origin шоколада (с использованием экзотических видов какао-тёртого), и термостабильных капель из шоколада и кондитерской глазури, позволят Вам создать конкурентоспособные, качественные и полезные продукты, покоряющие потребителя изысканным вкусом.

Мы обеспечим Вам технологическую поддержку на всех этапах сотрудничества – от идеи, и до внедрения на линии и выпуска готовой продукции!

Качественные составляющие великолепного целого!





ИТ-Капитал, ООО

г. Санкт-Петербург, ул. Старообрядческая, д. 13, лит А
Тел.: +7 (812) 387-60-55, 335-20-22, 387-32-84
Тел./факс: +7 (812) 740-17-80
e-mail: capitali@yandex.ru, capital.ing@westcall.net
aleksetkachuk@yandex.ru
web: www.capitald.ru

Компания «Интертехнология-Капитал» с 1996 г. занимается поставками ингредиентов для пищевой промышленности. Производство фирмы представляет собой синтез отечественного опыта, зарубежных технологий и современного оборудования. Тесная связь с производителями пищевой промышленности, наличие собственной лаборатории и штата технологов позволяет оперативно решать проблемы, встающие перед отечественным производителем.

В 2010 г. были введены новые производственные площади. Существенно увеличился ассортимент продукции для мясо-, птице-, рыбопереработки. Расширилось производство ингредиентов для хлебопекарной промышленности, а также запущена линия микрокапсулированных ингредиентов..

В производственной лаборатории специалисты компании совместно с западными партнерами разрабатывают перспективные продукты, адаптируют зарубежные разработки к условиям российского рынка, что позволяет оперативно реагировать на запросы наших клиентов, обеспечивая их эксклюзивной продукцией.

Учитывая мировую тенденцию к производству здорового питания, наша компания, за счет оптимального подбора компонентов и их синергии, смогла уменьшить содержание (по сравнению с реализуемыми смесями других фирм на 20-35%) фосфатов, усилителей вкуса, консервантов и осуществить переход на применения натуральных антиоксидантов и эмульгаторов. Повысились сроки хранения готовой продукции без применения консервантов.

Применение микрокапсулированных продуктов позволяет совмещать в одной смеси антагоничные друг другу компоненты, с разной температурой растворения (от +5 °С до + 60 °С). Например, при работе с мясным сырьем в куттере сначала создается щелочной pH и раскрываются фосфаты, затем регуляторы кислотности, и в конце термообработки антиокислители, пряности. Таким образом, обеспечивается вступление в реакцию по принципу - нужный компонент в нужное время и в нужном месте.

Разработки фирмы позволяют выпускать принципиально новые функциональные композиции, которые дают возможность технологу эффективно воздействовать на проблемные стадии технологического процесса, обеспечивая выпуск качественной, конкурентоспособной продукции из постоянно меняющихся сырьевых компонентов.

Ингредиенты для мясо-, птице, рыбопереработки и хлебобулочной промышленности:

- | | |
|--|-----------------------|
| - Пряности | - Экстракты пряностей |
| - Водорастворимые пряновкусовые букеты | |
| - Мясозаменители | - Фосфаты |
| - Консерванты | - Эмульгаторы |
| - Усилители вкуса | - Красители |
| - Ароматизаторы | - Панировки |
| - Обсыпки | - Стабилизаторы |
| - Маринады | - Смеси для пересыпки |
| - Смеси для заливок | - Смеси для инъекций |
| - Смеси для пресервов | |

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Пищевые красители	
1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректоры	
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор	
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности	
2.3 Усилители вкуса и запаха	
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы	83
2.5 Посолочные вещества	
3. Ароматизаторы	85
3.1 Ароматизаторы натуральные	
3.2 Ароматизаторы прочие	
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды	100
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли	
4.7 Улучшители	
4.9 Фосфаты	115
5. Технологические вспомогательные средства	117
5.1 Ферменты	
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.1 Консерванты	
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	
8.2 Продукты и добавки для мясо/рыбопереработки	169
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители	
8.8 Соевые продукты	176

Функциональные композиции:

- интенсификаторы цветообразования
- стабилизационные системы
- функциональные каррагинаны
- функциональные эмульгаторы
- фосфатные системы
- функциональные соевые белки
- функциональные молочные белки
- функциональные интенсификаторы
- составы для склеивания

Комплексные функциональные смеси:

- комплексные смеси для колбас
- комплексные смеси для деликатесной продукции
- интенсификаторы созревания для с/к
- интенсификаторы созреваний для рыбных изделий
- улучшители для муки
- улучшители для теста, пельменей и макарон
- улучшители для хлебопекарной промышленности
- улучшители для хлебопекарной продукции с последующей заморозкой.



МИЛОРАДА

Милорада КФФ, ООО

129085 Москва ул. Годовикова д.9
Тел./факс. (495) 956 98 01
e-mail: trade@milorada.ru
web: www.milorada.ru

Компания Милорада представляет на российском рынке мировых лидеров производства пищевых добавок и ингредиентов.

Компания предлагает:

- **Ароматизаторы** натуральные и идентичные натуральным, ароматобразующие вещества FTNF, окрашивающие ароматические эмульсии
- **Ванилин** и этилванилин
- **Красители**
 - Натуральные (водо- и жирорастворимые, жидкие и порошкообразные)
 - Карамельный колер
- **Пектины** (высоко- и низкометоксилированные) специализированные
- **Агары, Каррагинаны, Камеди**
- **Крахмалы модифицированные и нативные. Мальтодекстрины, Сухие сиропы глюкозы**
- **КМЦ и другие производные целлюлозы**
- **Эмульгаторы**
- **Фруктовые и овощные полуфабрикаты:** ФЯН, пюре и концентраты соков, фитонутриенты
- **Дегидратированные продукты:** порошки, хлопья, кусочки фруктов, овощей, грибов
- **Подсластители – сахароспирты:** мальтит, сироп мальтита, сорбит, сиропы сорбита, ксилит

Ингредиенты для продуктов детского и здорового питания

- Витамины и готовые смеси витаминов и минералов
- Омега -3 ПНЖК
- Каротиноиды
- Пищевые волокна
- Коэнзим Q10
- Йодказеин
- Флавоцен
- Фларабин
- Селексен
- Экстракты

- Поставки пищевых добавок, ароматизаторов и других ингредиентов для пищевой промышленности.
- Широкий спектр сырья для производства кондитерских изделий.
- Технологическое сопровождение.
- Строгое следование нормам качества.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Красители	69
1.3 Глазурователи, покрытия, декор	74
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.1 Подсластители, сахарозаменители	
3. Ароматизаторы	85
3.1 Ароматизаторы натуральные	86
3.2 Ароматизаторы прочие	88
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды	97
5. Технологические вспомогательные средства	133
5.2 Закваски. Стартовые культуры	122
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.2 Антиоксиданты	127
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества	132
7.7 Пищевые волокна	139
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные продукты	162
8.7 Начинки, наполнители	172
9. Прочее сырье и ингредиенты	177
9.2 Биологически активные добавки	178

Ингредиенты для обработки, отделки и украшения поверхности (глянцы, полировки, покрытия, декор)

Антиокислители и синергисты антиокислителей: токоферол, изоаскорбат натрия, аскорбиновая кислота, аскорбат натрия

Закваски, ферменты

- для молочной, кондитерской промышленности, хлебопечения и переработки фруктов.

Год основания 1991.

Мы рады предложить ингредиенты для:

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- масложировая
- молочная
- напитки
- продукты здорового питания
- хлебопекарная
- пищевые концентраты
- мороженое
- чай, кофе





НЕКСИРА

117420, Россия, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, оф. 521
 Тел./факс: +7 (495) 332-02-50
 +7 (495) 334-25-56
 e-mail: info-russia@nexira.com
 web: www.nexira.com

Основанная в 1895 году, французская компания Nexira является мировым лидером в области натуральных ингредиентов на основе камеди акации (гуммиарабика) и активных растительных экстрактов для производства пищевых продуктов, диетического питания и биологически активных добавок.

В настоящее время наша компания производит широкий ассортимент натуральных ингредиентов с доказанной пользой для здоровья, что подтверждено многочисленными клиническими и научными исследованиями по всему миру.

Nexira осуществляет свою деятельность на пяти континентах, имеет 10 филиалов, 8 производственных площадок и широкую сеть дистрибьюторов в более чем 80 странах мира.

Компания осуществляет строгий контроль качества на всех этапах производства, использует инновационные технологии и оказывает компетентную технологическую поддержку по запросу клиента.

Пищевое направление представлено высокотехнологичными и полезными для здоровья ингредиентами на основе камеди акации:

- Эмульгаторы и стабилизаторы: **Instantgum™ - Eficacia™**
- Пленкообразователи: **Instantgum™ - Coating™**
- Текстуризаторы: **Instantgum™ - Thixogum™**
- Инкапсулирующие вещества: **Instantgum™ - Encapcia™**
- Пищевые растворимые волокна: **Fibregum™ - Floracia™ - Equacia™**

Так же ассортимент компании NEXIRA составляют высокофункциональные и питательные ингредиенты, антиоксиданты для контроля за весом, профилактики сердечно-сосудистой системы, улучшения пищеварения, здоровья суставов, улучшения настроения и для спортивного питания.

В 2015 г. компании NEXIRA исполняется 120 лет. Это семейное предприятие намерено продолжать свою деятельность по разработке и производству натуральных инновационных пищевых ингредиентов и расширять свое присутствие на мировом рынке.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Глазирователи. Глазури. Панировка. Декор	68
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды	100-101
4.2 Эмульгаторы	108
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	135
7.1 Пребиотики и пробиотики	138
7.2 Пищевые волокна	139
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.2 Добавки для мясо- и рыбопереработки	
9. Прочее сырье и ингредиенты	177
9.6 Другое сырье и ингредиенты	180

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- мясоперерабатывающая
- молочная
- производство напитков

Мировой лидер по гуммиарабику

- **Натуральные эмульгаторы и стабилизаторы**
- **Текстуризаторы и гляцеватели**
- **Носители для инкапсулирования**
- **Волокна для обогащения**





Novozymes

Представительство АО «Новозаймс А/С» (Дания)
 119330 г. Москва Ломоносовский просп., 38
 Тел.: +7 (495) 234-44-01
 Факс: +7 (495) 234-44-02
 e-mail: almy@novozymes.com
 web: www.novozymes.com

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
5. Технологические вспомогательные средства	117
5.1 Ферменты	118-120

Компания **Novozymes** является мировым лидером в области биоинноваций. Вместе с клиентами из различных отраслей промышленности мы разрабатываем биологические решения будущего, способствуя процветанию бизнеса наших клиентов и более рациональному использованию ресурсов планеты.

Выпуская 700 видов изделий в области биоинноваций, находящих применение в 130 странах мира, компания **Novozymes** позволяет увеличить производительность и сохранить мировые ресурсы благодаря своим высококачественным и перспективным решениям для динамично развивающегося рынка будущего.

Решения, предлагаемые компанией **Novozymes**, позволяют естественным путем ускорить любые процессы – будь то выведение гидрированных жиров из продуктов питания или улучшение качества биотоплива для будущих поколений. Более чем 6000 патентов являются подтверждением наших постоянных исследований в области использования природного потенциала в сочетании с новейшими технологиями.

Свыше 5000 сотрудников нашей компании, работающих в разных странах мира в сфере исследований, производства и сбыта, прикладывают максимум усилий, чтобы подготовить современный бизнес к требованиям будущего.

Компания **Novozymes** котируется на Копенгагенской фондовой бирже (NZYMB). Более подробная информация приводится на сайте www.novozymes.com.

На сегодняшний день компания **Novozymes** предлагает решения более чем для 20 пищевых направлений, среди которых:

- хлебопекарная индустрия
- молочная индустрия
- масложировая индустрия
- соковая индустрия
- обработка фруктов и овощей
- пивная индустрия
- спиртовая и крахмало-паточная индустрия
- детское питание и др.



ОМЕГА, Группа компаний

Центральный офис:

Московская обл., г. Мытищи,
Олимпийский проспект, строение 10
Телефон: +7 (495) 777-42-98,
Факс: +7 (499) 270-16-56
E-mail: info@omega-tech.ru;

Представительства:

г. Санкт-Петербург

Пискаревский проспект, д. 25, офис 801-1
Телефон: +7 (812) 718-47-84
E-mail: SPB@omega-tech.ru

г. Краснодар,

ул. Коммунаров, д. 276
+ 7 (861) 215-11-40
E-mail: KRD@omega-tech.ru

г. Новосибирск

ул. Сухарная, д. 35 корпус 3/1
Тел. (383) 363-13-49 (50)
E-mail: SIB@omega-tech.ru

Сайты:

www.omega-tech.ru
www.omega-rus.com

Группа компаний «ОМЕГА» - отечественный производитель ингредиентов для пищевой промышленности, сертифицированный по международным стандартам ISO 9001, FSSC 22000. Основу ассортимента составляют комплексные пищевые добавки для мясной, рыбной, масложировой, молочной и кондитерской промышленности.

Предприятие оснащено производственными лабораториями и техническим центром для адаптации и разработки добавок.

Производство

Производственный комплекс «ОМЕГА» — расположен в экологически чистом районе Подмосковья и оснащен самым современным высокотехнологичным оборудованием. На предприятии внедрена и поддерживается: интегрированная система менеджмента, отвечающая требованиям международных стандартов ISO 9001, FSSC 22000. Контроль осуществляется производственной лабораторией, имеющей физико-химическое, микробиологическое и хроматографическое отделения.

Технический центр «ОМЕГА»

«ОМЕГА» располагает собственным Техническим центром (ТЦО), основные направления деятельности которого — разработка смесей согласно пожеланиям клиентов и требованиям рынка, их анализ и тестирование, а также сервис, предполагающий совместную работу со специалистами клиента.

Ассортимент

Ассортимент выпускаемой продукции насчитывает более 3500 наименований. Ежегодно в ассортименте компании добавляется несколько сотен рецептов, удачно прошедших тестирование и отвечающих самым изысканным требованиям. Все смеси разработаны с учетом традиционного вкуса российских потребителей и вкусовых предпочтений различных регионов России и стран СНГ.

Программы и сертификаты

С 2006 года внедрена программа «Гарантировано без ГМО», с этого времени вся продукция, предлагаемая на рынке группой

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр. раздела
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.3 Усилители вкуса и запаха	
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы	82
2.5 Посолочные вещества	83
3. Ароматизаторы	85
3.1 Ароматизаторы натуральные	
3.2 Ароматизаторы прочие	88
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)	94-95
4.5 Пенообразователи	
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.1 Белки	
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные /сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	167
8.2 Продукты и добавки для мяса и рыбобереработки	169

компаний «ОМЕГА», маркируется информацией об отсутствии в ее составе генетически модифицированных организмов (ГМО). В 2010 году производственное подразделение ГК ОМЕГА прошло сертификацию на соответствие технологии производства продукции и используемого сырья требованиям «Халаль». По желанию клиентов возможно производство продукции, сертифицированной по требованиям «Кошер».

География

Центральный офис группы компаний находится в ближайшем Подмосковье.

Представительства: в Краснодаре, Санкт - Петербурге и Новосибирске. На территории России и в странах СНГ успешно работают более 30 официальных дилеров. Продукция компании экспортируется более чем в 15 стран ближнего и дальнего зарубежья.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- масложировая
- мясная
- рыбная
- молочная

OMEGA
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС®



Пищевые стабилизаторы, ООО

Россия, 123592 Москва, ул. Кулакова, 20
Тел./Факс: (499) 753-03-30, (499) 753-03-04
Тел.: (495) 508-52-58
e-mail: foodstabilizers@mail.ru
sales@food-stabilizers.ru
www.food-stabilizers.ru

Компания ООО «Пищевые стабилизаторы» - первая компания-производитель комплексных пищевых добавок на российском рынке.

Компания ООО «Пищевые стабилизаторы» - российская компания, по производству и продаже многофункциональных комплексных пищевых добавок «Мультек», «Стэмикс» и «Фибрил» для пищевой промышленности. Компания имеет собственное современное производство и склады в Подмоскowie, а также складские помещения в Санкт-Петербурге и Москве. Имеются все необходимые сертификаты качества на готовую продукцию. Предприятие, на котором производятся добавки компании ООО «Пищевые стабилизаторы» сертифицировано в системе добровольной сертификации по ГОСТ Р ИСО 90001-2008. На предприятии ведется жесткий контроль качества как на готовую продукцию каждой партии, так и обязательный контроль качества входного сырья.

Уже более 10 лет мы находим эффективные решения производственных вопросов, связанных с выпуском молочной и другой пищевой продукции, увеличением ее выхода и улучшением качества. Вместе с Вами мы ищем пути по созданию новых и совершенствованию традиционных видов продукции, развитию нашего рынка.

Деятельность компании направлена на совершенствование технологий производства пищевых продуктов с применением функциональных пищевых добавок. Поэтому сегодня мы можем предложить нашу новую разработку «ФИБРИЛ» - это пищевое волокно, которое обладает не только диетическими и профилактическими свойствами, но также позволяет вырабатывать качественные и высококоротельные продукты, а также увеличивает выход творога.

Необходимость здорового образа жизни и правильного питания подвинула на создание новых версий наших добавок «Мультек», «Стэмикс» и «Фибрил» для натуральных молочных продуктов. В результате были усилены их диетические и функциональные свойства.

Мы уверенно доказываем, что пищевые добавки «Мультек», «Стэмикс» и «Фибрил» - по цене и качеству соответствуют потребностям российского рынка и помогают достичь:

- регулирования технологических свойств сырья;
- улучшения структуры и консистенции продукции;
- улучшения диетических и потребительских качеств продукции;
- создания продуктов с высокой добавленной стоимостью;
- экономию базового сырья;
- увеличения выхода готовой продукции;
- снижения затрат и увеличения прибыли.

В 2014 году были созданы новые добавки - пищевые комплексы «Мультек Мол», «Мультек Фибро» и «Стэмикс Норма» для производства натуральных молочных продуктов типа «фермерские». Главным достоинством этих пищевых комплексов является то, что они в своем составе не имеют пищевых добавок по классификатору «Е».

Наши специалисты оказывают технологическую поддержку, выезжаем на предприятия для реализации совместных проектов.

Мы рады видеть Вас среди наших многочисленных клиентов!

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды	102-104
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Соевый лецитин. Эмульгирующие соли	
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.7 Пищевые волокна	

Отрасли пищевой промышленности:

- масложировая
- мясная
- молочная
- консервная

Компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ»
Food Stabilizers

Разработка и производство функциональных пищевых добавок для продуктов питания

«Приглашаем посетить наш стенд А807 на выставке «Молочная и мясная индустрия» 17-20 марта 2015 года»

**С НАМИ
ВЫ ВСЕГДА
НА ВЫСОТЕ!**

- увеличение выхода творога
- улучшение консистенции кисломолочной продукции
- использование натуральных разрыхлителей
- функциональные пищевые добавки без крахмала

119049, г. Москва, 1-й Добрынинский пер., д. 15/7
Тел. (495) 508-52-58
e-mail: foodstabilizers@mail.ru, sales@food-stabilizers.ru
www.food-stabilizers.ru



РЕАТЭКС®, ОАО

Россия, 115088, Москва, Угрешская ул., д.33
Тел.: +7 (495) 679-38-47
Факс: +7 (495) 679-19-92
e-mail: market@reatex.ru
web: www.reatex.ru

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.9 Фосфаты	113-115

40

КОМПАНИИ РЫНОК ИНГРЕДИЕНТЫ

ОАО «РЕАТЭКС» создано на базе Опытного завода НПО «Минудобрения» (г.Москва), который ведет свою историю с 1929 года и в настоящее время является лидером малотоннажной химии среди предприятий России по выпуску продуктов неорганической химии. У истоков создания предприятия стояли выдающиеся ученые-химики: академик Э.В.Брицке, профессор Я.В.Самойлов и академик С.И.Вольфович.

В 1975 году была завершена полная реконструкция предприятия.

С 1985 года предприятие возглавляет Кесоян Г.А. – заслуженный химик Российской Федерации, лауреат премии Правительства РФ, кандидат технических наук.

В настоящее время направления деятельности предприятия условно можно разделить на две части: первое – это выпуск традиционной химической продукции, производимой заводом уже несколько десятилетий и второе – это новейшая продукция, созданная специально для пищевой отрасли. Чтобы обеспечить рынок отечественными высококачественными пищевыми фосфатами, завод впервые в России разработал технологии и освоил производство фосфатных добавок группы «Полифан» для мясопереработки. По функциональным качествам они не уступают импортным аналогам. Подтверждение тому – Золотая медаль с отличием, полученная за технологии производства фосфата группы «Полифан» и пирофосфатов натрия, в 1997 и 1998 г.г., на Всемирных салонах №46 и 47 исследований и промышленных инноваций в Брюсселе (Бельгия).

В мае 1999 года на 90-м Международном салоне изобретений «Конкурс Лепин» в Париже (Франция) технология производства пищевых фосфатов были удостоены серебряной медали и Диплома за высокие показатели качества продукта.

Для производства плавящихся сыров нашими специалистами совместно с НИИ Маслоделия и сыроделия, г. Углич были разработаны уникальные фосфатные добавки марки «ФОНАКОН®», которые зарекомендовали себя в течение 20-ти лет как лучшие отечественные соли-плавители.

В ассортименте пищевых фосфатов, выпускаемых на нашем производстве, калий фосфорнокислый 2-зам.3-водн. пищевой, монофосфат кальция, дигидропирофосфат натрия, триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности, несколько видов импортозамещающих фосфатов серии «АР-ВИК®».

В общем объеме выпускаемой продукции доля пищевых фосфатов составляет около 94 %.

Около 40% выпускаемой нами продукции приобретает предприятия Москвы и Московской области.

ОАО «РЕАТЭКС» постоянно наращивает объемы производства, решая при этом все экологические проблемы. Ухоженная

территория, плодоносящие фруктовые деревья, раскидистые кроны деревьев грецкого ореха, вызревающих ежегодно, красивые цветники и зеленые лужайки дают хорошее настроение не только сотрудникам предприятия, но и всем многочисленным деловым партнерам.

ОАО «РЕАТЭКС» много лет сохраняет стабильную численность штатного персонала, который находится под надежной системой социальной защиты.

2014 год для был для ОАО «РЕАТЭКС» знаковый, юбилейный - исполнилось 85 лет со дня основания предприятия. Выпуском фосфатов для пищевой промышленности предприятие начало заниматься более 20 лет назад.

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- мясоперерабатывающая
- молочная
- производство напитков



СИМБИО

Симбио, ООО

Адрес 123290, г. Москва, 1-й Магистральный тупик д. 5А
 Телефон +7 (499) 682-60-32
 Факс +7 (499) 682-60-32
 e-mail:
 - sergey.burtikashvili@summeat.com
 - olga.shaboldina@summeat.com
 - maksim.antipov@summeat.com
 web: www.eatsgreat.com, www.summeat.com

ООО «Симбио» - российская компания, входящая в состав Группы компаний «СИМВОЛ», является одним из лидеров в области освоения промышленных нанобиотехнологий в АПК, производства натуральных протеинов с уникальными свойствами из высококачественного пищевого сырья животного происхождения, а также в области разработки, производства и продвижения на российском и глобальном рынках целевых продуктов питания с улучшенными биологическими свойствами на основе биодоступных белков.

Инновационные технологии, на которые мы имеем патенты и ноу-хау не имеют аналогов в мире. Они позволяют нашим специалистам создавать сырьевые и конечные продукты, которые способны сделать питание полноценным, рациональным и здоровым.

ГК «Символ» находится в составе международного холдинга SUMMEAT, который объединяет исследовательские центры, университеты, технологические, инжиниринговые и производственные компании, корпорации и органы власти многих стран, прежде всего, России и стран Западной Европы для создания качественно новых методов переработки сырья животного и растительного происхождения, производства и продвижения уникальных продуктов питания, напитков, кормов для животных, лекарств.

В настоящий состав холдинга входят мировые и европейские лидеры в области научно-исследовательских разработок и стандартизации пищевых продуктов и ингредиентов, производства технологического оборудования и инжиниринга, разработки и производства высокоэффективных биокатализаторов.

Первые крупные промышленные проекты реализуются в альянсе с ведущими европейскими компаниями – переработчиками сырья растительного и животного происхождения, производителями потребительских продуктов и биоэнергии.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.3 Усилители вкуса и запаха	81
3. Ароматизаторы	85
3.1 Ароматизаторы натуральные	87
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты	131
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	137
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.2 Продукты и добавки для мяса/рыбопереработки ...	169
9. Прочее сырье и ингредиенты	177
9.3 Бульоны, супы, отвары	179

Основной программой развития холдинга является программа EATS GREAT – ПРОДУКТЫ ВЫСОКОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЯ.

В течение ближайших 3-4 лет в России и ряде стран ЕС будут построены первые интегрированные системы переработки возобновляемого сырья. Планируется модернизировать и оснастить принципиально новыми системами биотрансформации вторичных ресурсов ряд существующих мясо- и птицеперерабатывающих заводов, а также создать альянсы для производства и продвижения новых ингредиентов, их композиций и конечных продуктов.

Наша миссия:

Определять стандарты и вектор развития нанобиотехнологий, изменяя мир к лучшему. Построить первые интегрированные системы переработки возобновляемого сырья. Модернизировать и оснастить принципиально новыми системами биотрансформации вторичных ресурсов ряд существующих мясо- и птицеперерабатывающих заводов.

Пищевые отрасли:

- мясная
- рыбная
- напитки
- пищевые концентраты
- продукты здорового питания





«СОЮЗ», Корпорация

г. Санкт-Петербург: 196608, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 9
Тел./факс: +7 (812) 336-91-15
e-mail: soyuz@soyuzcorp.com
web: www.soyuzcorp.com

г. Калининград: 236006, ул. Правая Набережная, д. 10
Тел./факс: +7(4012)603-889
e-mail: kaliningrad@soyuzcorp.ru

г. Москва: 117105, Варшавское шоссе, д.26, офис 201М
Тел./факс: +7 (499) 995-03-72
e-mail: moscow@soyuzcorp.ru

г. Новосибирск: 630087, ул. Немировича-Данченко, д.122, офис 258
Тел./факс: +7 (383) 315-20-30

e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

г. Екатеринбург: 620078, ул. Коминтерна, д.16, офис 721
Тел.: +7(343)356-59-59

Тел./факс: +7 (343) 310-02-02

e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

г. Нижний Новгород: 603116, ул. Гордеевская д. 2Б, офис 6.
Тел.: +7 (831) 277-22-28

Факс: +7 (831) 277-28-10

e-mail: n_novgorod@soyuzcorp.ru

г. Воронеж: 394036, ул. Арсенальная. д. 3 офис 323

Тел./факс: +7 (473) 228-18-36,

e-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

г. Ростов-на-Дону: 344006, ул. Суворова, д. 38А, офис 3

Тел./факс: +7 (863) 250-11-85

e-mail: rostov@soyuzcorp.ru

г. Краснодар: 350059, ул. Уральская, д. 126, офис 67

Тел./факс: +7 (861) 212-59-53

e-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

Республика Казахстан: 050010, г. Алматы, пр-т Достык, д.38,офис 23

БЦ «Кен-Дала»

Тел./факс: +7 (727)340-11-21

Официальный поставщик Московского Кремля Корпорация «СОЮЗ» является ведущим российским производителем заменителей молочного жира и жиров специального назначения для пищевой промышленности. Компания является резидентом Особой экономической зоны в Калининградской области и имеет там собственное производство.

Производственная база Корпорации «СОЮЗ» входит в число крупнейших масложировых комплексов Европы и включает в собственный технологический комплекс фабрику по производству жиров специального назначения и комбинат по переработке пищевых растительных масел.

На предприятиях установлено новейшее оборудование от ведущих мировых производителей, внедрены инновационные и уникальные для России и Европы технологии, среди которых энзимная перезтерификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано по международной системе менеджмента качества ISO 9001:2008 и системе безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005. Мощности предприятий позволяют выпускать более полумиллиона тонн различных видов масложировой продукции в год.

В компании работают профессионалы высокого уровня из России, Нидерландов, Великобритании, США, Малайзии и Турции. Корпорация «СОЮЗ» на постоянной основе взаимодействует с ведущими российскими и зарубежными научно-исследовательскими центрами и институтами. Компания входит в отраслевые союзы и ассоциации: Союз производителей пищевых ингредиентов, Ассоциацию предприятий кондитерской промышленности

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси) • Жиры и масла. Эквиваленты и заменители	152-158

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- масложировая
- молочная
- мороженое

АСКОНД, Союз мороженщиков России и др.

Благодаря объединению ресурсов науки и производства, богатому международному опыту, Корпорация «СОЮЗ» внедряет новейшие мировые достижения и создает новые виды ингредиентов с улучшенными показателями качества, отвечающие современным требованиям науки о питании.

Корпорация «СОЮЗ» является активистом мирового движения Trans-free в России, на производственной площадке Корпорации «СОЮЗ» внедрены технологии, позволяющие выпускать продукцию без трансизомеров.

Производимые компанией ингредиенты широко применяются в молочной, кондитерской, хлебопекарной, масложировой и других отраслях пищевой промышленности.

Ассортимент компании включает в себя заменители молочного жира, заменители и эквиваленты масла какао, шортенинги, фритюрные жиры, жиры для производства начинок, конфет, мучных кондитерских изделий, мороженого, кремов на растительных маслах и многого другого.

Неизменно высокое качество продукции Корпорации «СОЮЗ» отмечено многочисленными профессиональными наградами, в числе которых медали авторитетного конкурса «Ингредиент года», а также национальная премия «Здоровое питание». Вклад Корпорации в обеспечение населения страны качественным продовольствием и выпуск безопасной продукции отмечен Благодарственным письмом Главного государственного санитарного врача РФ Геннадия Онищенко.

Высокий авторитет компании в российских и европейских деловых кругах, ее активная позиция в реализации курса экономического развития России подтверждены рядом государственных, общественных и международных наград.

С 2005 года Корпорация «СОЮЗ» является обладателем высшего предпринимательского титула – «Официальный поставщик Московского Кремля».

В 2011 году Корпорация «СОЮЗ» удостоена Высшей общественной награды Российской Федерации в сфере производства продовольствия «За изобилие и процветание России». За активное участие в крупных социальных и культурных проектах страны Святейший Патриарх Московский и всея Руси Кирилл наградил компанию орденом Русской Православной Церкви преподобного Сергия Радонежского.



Союзоптторг, Группа компаний

197198, Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Большая Пушкарская, д. 3, офис 6
Тел./Факс: +7 (812) 327-43-52 (многоканальный)
Тел.: 8-800-333-0089 / бесплатно для всех регионов России/
e-mail: office@soyuzoptorg.ru
web: www.soyuzoptorg.ru

Филиалы:

Москва

office_msk@soyuzoptorg.ru

Тел.: +7(499) 682-70-90

Краснодар

ug@soyuzoptorg.com

Тел.: +7(861) 275-65-04

Екатеринбург

ural@soyuzoptorg.com

Тел.: +7(343) 278-60-44

Омск

omsk@soyuzoptorg.ru

Тел.: +7(3812) 30-27-80

Новосибирск

siberia@soyuzoptorg.ru

Тел.: +7(383) 220-50-32

Казань

kazan@soyuzoptorg.ru

Тел.: +7(843) 272-64-91

Самара

samara@soyuzoptorg.net

Тел.: +7(846) 205-99-33

Алматы

sot-kaz.almaty@soyuzoptorg.com

Тел.: (727) 379-15-22

Павлодар

omsk@soyuzoptorg.ru

Тел.: (7182) 32-28-44

Киев

kiev@soyuzoptorg.com.ua

Тел.: +38 (044) 484-61-82

Ташкент

tashkent@soyuzoptorg.com

Тел.: (998 71) 250-48-01

ГК «Союзоптторг» - один из ведущих дистрибьюторов пищевых ингредиентов в России.

- 15 лет работы на рынке
- высокое стабильное качество всех ингредиентов
- проверка качества товара в собственной лаборатории
- в ассортименте более 1 000 наименований ингредиентов
- поставки из 20 стран мира от крупнейших мировых производителей
- клиенты - более 5 500 крупного и среднего размера предприятий пищевой промышленности
- четкое оперативное выполнение заказов
- профессиональная технологическая поддержка
- постоянный анализ мировых тенденций

ГК «Союзоптторг» предлагает не просто полный ассортимент качественных ингредиентов, а готовые к внедрению производственные решения!

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Красители (минеральные, натуральные, синтетические)	68
3. Ароматизаторы	85
3.1 Ароматизаторы натуральные	86
3.2 Ароматизаторы прочие	89
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции	
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды	96-97
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Соевый лецитин	
4.3 Вещества вызывающие помутнение	
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.1 Консерванты	
6.2 Антиоксиданты	
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.1 Белки	131
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие	
• Молочные продукты	167
• Яйцепродукты	167

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- масложировая
- молочная
- мороженое
- фруктопереработка
- снеки
- пищевые концентраты
- безалкогольные напитки, пиво
- мясная
- рыбная
- чай, кофе

ФАЙН АРОМА

Файн Арома, ООО

109029, Москва, Автомобильный пр., д.8
Тел.: +7 (495) 786-97-40
Факс: +7 (495) 786-97-40
e-mail: fine-aroma@yandex.ru, info@fine-aroma.ru
web: www.fine-aroma.ru

Год основания 2006

Компания производит: вкусоароматические добавки, комплексные пищевые добавки для пищевой промышленности, жареный сушеный лук

Компания поставляет: вкусоароматические добавки, комплексные пищевые добавки для пищевой промышленности, жареный сушеный лук

Российская компания Файн Арома разрабатывает и производит:

- Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности;
- Смеси натуральных специй и пряностей;
- Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления.
- Комплексные пищевые добавки (ароматические, функциональные) для мясopерерабатывающих предприятий

Использование в производстве ингредиентов от ведущих мировых производителей позволяет предлагать высококачественную продукцию по конкурентным ценам.

Наши пищевые добавки отличаются высокой степенью натуральности вкусовых ощущений, т.к. содержат натуральные эфирные масла, помолы натуральных пряно-ароматических растений (тмин, имбирь и другие) и овощей (томатов, паприки, лука, чеснока и др.), натуральную сухую зелень (базилик, укроп, петрушка и др.), а также инертные пищевые натуральные носители. Кроме того наряду с идентичными натуральными ароматизаторами мы используем натуральные ароматизаторы

Собственная производственная лаборатория позволяет в кратчайшие сроки разрабатывать и производить опытные партии новых вкусов под заказ, адаптировать линейку продуктов под конкретного потребителя.

Кроме того компания производит по уникальной технологии овощную добавку - лук жареный сушеный, используемый в различных отраслях пищевой промышленности: производство продукции быстрого приготовления, мясной и хлебопекарной промышленности и т.д.

Готовый к употреблению сухой жареный лук производится нами в виде хлопьев (резаный, дробленый) с золотистым цветом обжарки со вкусом и запахом характерными для жареного свежего репчатого лука.

Использование нашего продукта освобождает Вас от множества хлопот, обеспечивает производство продукции высокого качества, являясь залогом чистоты и высокой культуры производства.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы	
3. Ароматизаторы	85
3.2 Ароматизаторы прочие	89
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные овощные продукты	
8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбopереработки	

Отрасли пищевой промышленности:

- производство снековой продукции
- производство продуктов быстрого приготовления
- мясная
- хлебопекарная

ФАЙН АРОМА

АРОМАТИЗАТОРЫ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕНЫЙ

Российская компания «Файн Арома» разрабатывает и производит:

- * Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности
- * Смеси натуральных специй и пряностей для различных отраслей пищевой промышленности
- * Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления

ООО «Файн Арома»: 129029, г. Москва, Автомобильный проезд, 8
Тел./факс (495) 786-97-40
E-mail: fine-aroma@yandex.ru, www.fine-aroma.ru



ЭкоСервис, ООО

115516, Россия, Москва,
Кавказский бульвар, 51/6
Телефон: +7(495) 926-9604, +7(499) 707-3004
e-mail: info@eko-s.ru
web: www.eko-s.ru

Компания ЭкоСервис - профессиональный поставщик натуральных ингредиентов и сырья для пищевой промышленности

«ЭкоСервис» объединяет бизнесы лучших производителей со всего мира, чтобы создать выдающийся ассортимент инновационных пищевых ингредиентов для своих клиентов.

Компания «ЭкоСервис» тщательно следит за тенденциями и изменениями на рынке, и поэтому сегодня в нашем продуктовом портфеле комплексные предложения, которые могут удовлетворить самый требовательный запрос пищевого производства:

- разнообразие вкуса сублимированных ягод, фруктов
- широкий выбор порошков и гранул: фруктовые, медовые
- уникальный набор ингредиентов на базе орехов
- функциональные ингредиенты для пищевой промышленности и многое другое.

Для пищевых предприятий мы предлагаем натуральные пищевые ингредиенты самого высокого качества, ведь «ЭкоСервис» особо тщательно подходит к выбору партнеров-поставщиков – это лидеры производства пищевых ингредиентов в своем сегменте.

Компания «ЭкоСервис» предоставляет полный спектр консалтинговых услуг от разработки свежего решения до выхода продукта на рынок:

- маркетинговая и информационная поддержка
- технологическое и документальное сопровождение в процессе разработки и производства.

За 18 лет высокопрофессиональной работы компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке натуральных ингредиентов для пищевого производства.

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- производство мороженого
- хлебопекарная
- детское питание
- спортивное питание
- продукты быстрого приготовления
- чай, кофе, кисели
- соусы
- продукты для здорового питания

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
2. Ингредиенты для регулирования вкуса и запаха	77
2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Смеси	78
2.3 Усилители вкуса и запаха	80
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы	
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды	95
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты	131
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества	
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	133-134
7.6 Пребиотики и пробиотики	138
7.8 Функциональные молочные ингредиенты	140
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	
• продукты из орехов	161
• овощные продукты	162
• фруктово-ягодные продукты	166



Электрогазохим НПП, ООО

Украина, Киев
Тел.: +380 44 559 66 06
e-mail: info@egh.com.ua, egh@online.net.ua
web: www.egh.com.ua

Дилер в Российской Федерации и Казахстане

Кондитерская промышленность:

ООО «ИНФОРУМ КАКАО»

107023, г. Москва,
ул. М. Семеновская, д.3А, строение 1
Тел.: +7(495)7969077, 7969071
Факс: +7(495)7969076
e-mail: cocoa@inforum.ru
web: www.inforum.ru

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» основано в 1995 году.

Мы разрабатываем, производим и поставляем вспомогательные вещества для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Многолетний опыт, высокая квалификация сотрудников, оснащённость современными лабораторными приборами позволяет разрабатывать широкий спектр высокоэффективных вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям рынка.

Анализ сырья, полупродуктов и готовой продукции на всех стадиях производственного цикла осуществляет Лаборатория контроля качества (Свидетельство об Аттестации № 134/06 от 29.12.06 г.). Помимо внутреннего контроля качества готовой продукции мы осуществляем её контроль в независимых лабораториях Министерства Здравоохранения Украины и Госпотребстандарта Украины.

Наше предприятие оснащено современным оборудованием. Производственные мощности позволяют удовлетворить потребность быстро растущего рынка вспомогательных веществ. Мы производим высококачественную продукцию, соответствующую международным стандартам, и предлагаем доступные цены.

Продукция НПП «Электрогазохим» поставляется под торговой маркой «EGH ingredients» ТМ, имеет регистрацию Таможенного союза и представлена (в ассортименте) на складах ООО «Информ Какао» (г. Москва). Можем предложить Вашему вниманию следующие виды ингредиентов в Москве:

Продукты «EGH ingredients» для сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов:

- для шоколада и глазури («ПГПР 03», «ПГПР 01», «Эстерин СТС», «Эстер Т 05»);
- для кремовых начинок («Эстер П 01», «Эстер П», «Эстер Т 05»);
- для мягкой карамели и ириса (Моностеарат глицерина, «Эстер П», «Эстер Т05»).

Продукты «EGH ingredients» для мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов:

- для оптимизации качества вафельных изделий, снижения количества жира, для производства постных вафель («Эстер П», «Эстер Т 05», «Эстерин СТС»);
- для улучшения качества изделий из бисквитного теста (специализированная паста для бисквитов «Эстер М 03»);
- для улучшения качества кексов, маффинов, сахарного, сдобного и овсяного печенья (паста «Эстер М 01»);
- для улучшения качества сдобного отсадного печенья («Эстер

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.2 Эмульгаторы. Лецитины	105-107
4.7 Улучшители	111
5. Технологические вспомогательные средства	117
5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства	120
6. Ингредиенты для увеличения сохранности продукта	123
6.2 Антиоксиданты	126
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	151
8.1 Дегидратированные/сушённые, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси) • Жиры и масла. Эквиваленты и заменители жиров	

П», «Эстер Т 05»);

- для улучшения качества пряников («Эстер П», «Эстер Т 05»);
- для оборудования (смазка «Эстер М 04»).

Продукты «EGH ingredients» для изделий и полуфабрикатов масложировой отрасли:

- для улучшения качества ЗМЖ («Эстер П», «Эстер Т05»);
- для улучшения качества сливочного масла от 52.5% жира, спредов от 40% жира и выше, маргаринов от 52.5% жира и выше («ПГПР-02», «Эстер П», «Эстер Т 05»);
- для маргаринов для взбивания («Эстерин СТС»).

Специалисты НПП «Электрогазохим» и ООО «Информ Какао» всегда готовы проконсультировать и оказать технологическую поддержку во внедрении. В сотрудничестве с Вашими специалистами мы хотим создавать продукты с новыми потребительскими свойствами, удовлетворяющие требования быстрорастущего рынка.





ЭФКО Пищевые Ингредиенты, ООО

ЗАО «Управляющая компания «ЭФКО»
 119017, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д. 40, стр. 4,
 БЦ «Легион 1»
 Тел./факс: +7 (495) 225-87-22 (24)/225-87-23,
 e-mail: sloboda@efko.ru

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
 309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4
 Тел./факс: (47234) 4-49-59, 4-45-13, e-mail: food@efko.org

ООО «Пищевые Ингредиенты»
 353555, Краснодарский край, Темрюкский район,
 Морской порт Тамань
 Тел.: (861) 201-01-20, e-mail: mail1@mgindustry.ru

ООО «КРЦ «ЭФКО - Каскад» - официальный дистрибьютор
 309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4
 Тел./факс: (47234) 3-35-37, e-mail: krc@efko.org

Инвестирование в НИОКР позволяет компании «ЭФКО» разрабатывать и выпускать инновационные продукты для пищевой промышленности.

Группа компаний «ЭФКО» — российский вертикально-интегрированный производитель растительных масел, пищевых ингредиентов и брендовых продуктов питания и один из ведущих производителей майонеза и растительного масла России, включая продукцию под широко известными брендами «Слобода» и Altero.

ГК «ЭФКО» входит в список системообразующих организаций, которые оказывают существенное влияние на формирование ВВП, занятость населения и социально-экономическую стабильность в субъектах Российской Федерации. Включение компании «ЭФКО» в перечень системообразующих предприятий подтверждает значимость вклада компании в экономику страны и в обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации.

На протяжении всей истории развития ГК «ЭФКО» одним из ключевых факторов, позволяющих компании достигать выдающихся конкурентных позиций на рынке, является приверженность инновациям и трепетное отношение к науке и фундаментальным исследованиям. Начиная с 2000-х годов, благодаря значительным инвестициям отечественных переработчиков и производителей в модернизацию и расширение собственных мощностей, а также в НИОКР, удалось снизить долю импортного бутылочного масла с 28 до 0,2 %, а долю импортных жиров — с 49 до 12 %. И значительная доля успеха в этом принадлежит «ЭФКО».

В последние несколько лет «ЭФКО» в сотрудничестве с активно развивающимся Инновационным центром «Бирюч», ведет активные разработки в области олеохимии — глубокой переработки растительных масел, которые используются в пищевой, косметической и фармакологической промышленности. Приоритетным направлением является создание технологий производства как принципиально новых продуктов, так и уже представленных на рынке, но поступающих из-за границы, — в первую очередь, в сегментах ПАВ и пищевых эмульгаторов. На сегодняшний день именно олеохимия считается одним из самых перспективных направлений развития производства в мире.

Располагая самым современным в Восточной Европе производством масложировой продукции, значительным штатом НИОКР при партнерстве с уникальным маслониальным терминалом, компания производит самый широкий ассортимент специализированных жиров для кондитерской, хлебопекарной, молочной и других отраслей промышленности.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.1 Дегидратированные/сушеные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	
• Жиры и масла. Эквиваленты и заменители	142-151

Специализация компании - выпуск сложных специализированных жиров – заменителей масла какао, кондитерских жиров и заменителей молочного жира. Активное инвестирование в НИОКР позволяет компании на регулярной основе разрабатывать и выпускать новые полезные для здоровья линейки пищевых ингредиентов без трансизомеров жирных кислот и с пониженным содержанием насыщенных жиров. В конце 2014 года компанией разработан уникальный для российского рынка продукт – эквивалент масла какао, который в большей степени приближен к маслу какао по триглицеридному составу и физико-химическим свойствам.

Продукция компании «ЭФКО» и условия ее производства полностью соответствуют российским стандартам качества ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), принципам HACCP, высшим категориям международных стандартов International Food Standard (IFS) и Global Standard for Food Safety (BRC). Благодаря внедрению технологии полного цикла производства компания является технологическим лидером в своей отрасли. Вертикально-интегрированная бизнес-модель – от прямых закупок масличных семян и импорта растительных масел до реализации готового продукта – позволяет «ЭФКО» гарантировать качество сырья и продукции на всех этапах.

Компания «ЭФКО» не просто реализует жировую продукцию, но и предлагает своим партнерам уникальные решения и инновационные возможности для работы, которые помогают им выполнять задачи любой сложности и становиться лидерами в своих сегментах. Кроме того, компания является одним из крупнейших экспортеров жиров специального назначения в России, реализуя свою продукцию в более чем 10 стран мира.

Специалисты компании «ЭФКО» делятся знаниями со своими партнерами в рамках практических семинаров, которые организуются для обмена опытом, что приносит большую пользу как производителям ингредиентов, так и технологам, разработчикам пищевых продуктов. Обучение проводится на базе Центра прикладных исследований компании «ЭФКО», оборудование которого представляет собой копию действующих технологических линий и позволяет в уменьшенном масштабе воссоздавать все основные производственные операции хлебопекарных и кондитерских предприятий и заводов, производящих молокосодержащую продукцию. Таким образом, участники семинаров имеют возможность получить полное представление о производственном процессе, непосредственно участвуя в изготовлении и дегустации опытных образцов.

Создание современной научно-исследовательской базы для глубокого изучения и разработки пищевых продуктов нового поколения, отвечающих требованиям здорового питания, позволяет компании «ЭФКО» на протяжении многих лет оставаться одним из лидеров масложирового рынка.

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- масложировая
- молочная
- мороженое



ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО

119071, Москва, ул. Стасовой, д. 4, офис А250
Тел. + 7 (495) 647 2829
web: www.fmcrossia.com

FMC Corporation – лидирующая химическая корпорация, более 130 лет производящая и разрабатывающая продукты и инновационные решения для потребительского, индустриального и сельскохозяйственного рынков.

Годовой объем продаж FMC в 2014 году - \$ 4.0 млрд.

Компания насчитывает около 6,000 сотрудников и работает в 3-х сегментах:

- FMC Agricultural Solutions - сельскохозяйственные решения
- FMC Minerals - минеральные вещества
- FMC Health and Nutrition - здоровье и питание

Подразделение FMC Health and Nutrition является глобальным поставщиком ингредиентов из натурального растительного сырья, которые используются при производстве продуктов питания, фармацевтических препаратов, биомедицине и в других специализированных потребительских и промышленных товарах.

Годовой объем продаж подразделения FMC Health and Nutrition в 2014 году - \$ 900 млн.

Компания имеет сильные конкурентные позиции в пищевой и фармацевтической промышленности:

- Микро-кристаллическая целлюлоза - № 1 в мире
- Каррагинаны - № 1 в мире
- Альгинаты - № 1 в мире
- Натуральные красители – в ряду лидеров рынка
- Пектины – сильные позиции на некоторых мировых рынках

Более 50 лет назад компания FMC запатентовала новый инновационный ингредиент – **микро-кристаллическую целлюлозу (МКЦ) Avicel®** и начала активно внедрять её в пищевую, фармацевтическую и другие виды промышленности. Мы по-прежнему лидируем на мировом рынке, улучшая существующие технологии и делая новые, революционные шаги, позволяющие предлагать нашим клиентам товары улучшенного качества и расширенной функциональности.

Микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ) – производное природной целлюлозы, сходной с той, что содержится в овощах и фруктах. В качестве сырья для производства продукции Avicel® используется очищенное растительное волокно - альфа-целлюлоза, состоящая из миллионов микроволокон.

Микрокристаллическая целлюлоза Avicel® широко используется в качестве уникального много-функционального стабилизатора в молочных напитках и коктейлях, начинках для выпечки, в молочных и растительных сливках для взбивания, в мороженом и замороженных десертах, соусах и дрессингах.

Альгинат – один из самых известных биополимеров, широко применяющийся в пищевой, фармацевтической промышленности и других отраслях. Как правило, он применяется в качестве загустителя, стабилизатора, желирующего агента и пленкообразователя.

Компания FMC более 70 лет занимается разработкой и производством альгинатов и завоевала за это время репутацию надежного и инновационного партнера. В настоящее время компания FMC входит в число крупнейших мировых производителей альгинатов.

Основной вид водорослей, используемый компанией FMC - бурая водоросль *Laminaria hyperborea*. Этот тип водорослей собирают у Западного побережья Норвегии, где в чистых арктических водах произрастают целые плантации. Таким образом, компания FMC всегда обеспечена надежными поставками сырья без риска возникновения его нехватки.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.1 Красители (минеральные, натуральные, синтетические)	70
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)	98-99

Компания FMC производит более 200 видов альгинатов: альгиновую кислоту и ее натриевую соль, триэтанололамин натрия, соли калия, аммония, магния и кальция. Кроме того, компания предлагает различные виды эфирных альгинатов в форме пропиленгликоль-альгината (ПГА).

Каррагинан – природная группа углеводов, получаемых из красных водорослей. На основе этого натурального сырья компания FMC разрабатывает смеси каррагинанов и придает им необходимые свойства, обеспечивающие такие показатели как желатинизация, загущение, стабилизация.

Компания FMC – крупнейший в мире производитель экстрактов каррагинанов, обладающий богатейшим опытом в этой области. На протяжении последних 70 лет компания производит каррагинаны высокого качества, оказывает поддержку клиентам и делится технологическим опытом.

Пектины MILAZZO® – очищенные полисахариды производимые кислотной экстракцией из цитрусовых (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут) на заводе в г. Милаццо, Сицилия и стандартизированные затем на заводе FMC в г. Гирван, Великобритания.

Пектин является гелеобразователем, стабилизатором, загустителем, влагоудерживающим агентом, осветлителем, веществом, облегчающим фильтрование и средством для капсулирования. Компания FMC предлагает широкий ассортимент пектинов для пищевой промышленности: для производства начинок для конфет, фруктовых начинок, кондитерских жележных и пастильных изделий (например, зефир, пастила, мармелад), молочных продуктов, десертов, мороженого, спредов, майонеза, кетчупа, сокоосодержащих напитков.

Компания FMC предлагает весь спектр **натуральных красителей BIOCOLOR®**, произведенных из растительного и минерального сырья. Производственные мощности компании располагаются в Великобритании и в Чили. Компания FMC рада предложить своим клиентам устойчивые жиро- и водо-растворимые, сухие и жидкие цветочные решения по индивидуальным пожеланиям с учетом условий производственного процесса, продукта, его упаковки и срока хранения.

Наши натуральные красители и красящие экстракты (без индекса E) широко используются в напитках, кондитерских изделиях, фруктовых и кремовых наполнителях, в кондитерских изделиях, молочных продуктах, в мороженом, десертах, соусах, в мясных изделиях и сухих смесях.

Самые высокие стандарты – это результаты нашей работы. Наша приверженность - самые лучшие показатели при работе и уникальные решения для наших клиентов, соответствующие самым высоким стандартам по безопасности, чистоте, эффективности и стоимости.

Наука и ноу-хау – это наши составляющие успеха: глубокие научные и технологические знания, опыт и различные варианты решений. Мы являемся экспертами в решении сложных комплексных задач.

Приглашаем Вас в нашу современную прикладную лабораторию в Москве, где наши менеджеры и технические специалисты поделаются своим опытом и, используя ингредиенты компании FMC с уникальными функциональными свойствами, помогут в разработке Вашего нового продукта.



Ярмарка ППИ, ООО

185013, Республика Карелия, г. Петрозаводск,
Пряжинское шоссе, дом 12, строение 1,
Тел./факс: +7 (8142) 59-22-99, 59-22-80
e-mail: sta@tdyarmarka.ru
web: www.vshure.ru www.tdyarmarka.ru
Skype: yarmarka_tatyanas

ООО «Ярмарка ППИ» - это инновационное подразделение фирмы «Торговым Дом Ярмарка», занимающееся разработкой и реализацией продуктов и полуфабрикатов для сферы общественного питания, а также ингредиентов для пищевых производств. Компания предлагает для предприятий ресторанов, кафе и бизнеса гостеприимства широкий ассортимент традиционных и редких круп и бобовых, смесей для готовых блюд, сухих соусов и панировок.

В 2001 году было запущено производство Муки Натуральной Текстурированной (МНТ) и Сухарей панировочных «Хлебный колосок» из зерновых и бобовых культур методом термопластической экструзии.

В 2012 году проведена модернизация производства, запущена новая линия, что позволило улучшить качество и увеличить ассортимент выпускаемой продукции.

Вся продукция производится из экологически чистого сырья, имеет высокую гидратацию и не содержит ГМО.

Сегодня экструзионная продукция компании «Ярмарка ППИ» используется ведущими предприятиями России и СНГ в таких направлениях пищевой промышленности, как мясоперерабатывающая, хлебопекарная, кондитерская, молочная, пивоваренная и др.

Для сферы HoReCa мы предлагаем следующий ассортимент:

- **Монокрупы.**

Уникальная коллекция лучших круп и бобовых, собранных по всему миру, а также традиционные крупы.

- **Смеси готовых супов и вторых блюд.**

Смеси для легкого приготовления супов, гарниров и вторых блюд разных кухонь мира. Полностью натуральные продукты.

- **Смеси сухих соусов.**

Готовые смеси сухих соусов. Полностью натуральный продукт.

- **Панировочные смеси.**

Натуральные смеси на основе панировочного сухаря с добавлением натуральных специй и сушеных овощей.

- **Панировочные сухари.**

Панировочные сухари натуральные и колорированные.

Для пищевых предприятий мы предлагаем:

- муку натуральную текстурированную – ячменную, пшеничную, рисовую, гороховую, овсяную, гречневую и ржаную;
 - панировочные сухари;
 - панировочные смеси;
 - жидкую панировку (льезон).
- Имеется склад в г.Москва, г.Екатеринбург.

Ассортимент, предлагаемый компанией

Раздел	Стр.раздела
1. Ингредиенты для изменения внешнего вида	67
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Декор	75
4. Ингредиенты для изменения структуры и свойств	93
4.7 Улучшители	111
7. Физиологические функциональные ингредиенты	129
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	141
8.2 Продукты и добавки для мясопереработки	
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопек-ыеулучшители	170
9. Прочее сырье и ингредиенты	177
9.1 Зерновые продукты	178

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- масложировая
- мясная
- рыбная
- напитки
- пищевые концентраты
- продукты здорового питания
- производство снековой продукции
- производство продуктов быстрого приготовления
- HoReCa

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	21-29
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	21-26
• Компании участники	29-55
Зарубежные компании поставщики и производители сырья для пищевой промышленности нацеленные на российский рынок:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	57-59
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	61-72
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	73-197
Информация о сырье и ингредиентах, предлагаемых на российском рынке.	
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	199
ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ	199
Информационный и рекламный материал в помощь специалистам пищевых производств.	
РЕКВИЗИТЫ КОМПАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ	217-248
Информация о российских и зарубежных компаниях работающих на рынке России. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	217-238
Информация о зарубежных компаниях нацеленных на российский рынок. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	239

Зарубежные компании и представительства

СТРАНЫ

Беларусь	52
Бельгия	52
Болгария	52
Германия	52
Дания	52
Доминиканская Республика	52
Египет	52
Индия	52
Италия	52
Китай	52
Латвия	52
Люксембург	52
Малайзия	52
Мексика	52
Нидерланды	53
Польша	53
Румыния	53
Сербия	53
Сингапур	53
Словения	53
Соединенное королевство	53
США	53
Турция	53
Филиппины	53
Финляндия	53
Франция	53
Украина	53
Чешская Республика	53
Швейцария	53

Б**Беларусь**

МОГИЛЕВСКИЙ ЖЕЛАТИНОВЫЙ ЗАВОД	224
МОЖЕЛИТ	224

Бельгия

FUJI OIL EUROPE	224
PURATOS NA/SA	224

Болгария

PANTELEY TOSHEV LTD	224
---------------------------	-----

Г**Германия**

DR/ OTTO SUWELACK NACHF. GMBH	224
ДП СЭППЛАЙ ГМБХ	224
BINDER INTERNATIONAL GMBH CO.KG	224
BENEO-PALATINIT GMBH	224
C.E. ROEPER GMBH	225
FREY+LAU GMBH	225
HYDROSOL GMBH & CO.KG	225
KRAEUTER MIX GMBH	225
LSMW GMBH -TOTAL LIFE SCIENCE SOLUTIONS	225
MARTIN BAUER GMBH & CO. KG	225
МЕГГЛЕ ГМБХ ЭНД КО, КГ	225
MOLKEREI MEGGLE WASSERBURG GMBH & CO KG ...	225
MUHLENCHEMIE GMBH & CO. KG	226
PARADIESFRUCHT GMBH	226
PLANTEXTRAKT GMBH &CO.KG	226
SATRO GMBH	226

Д**Дания**

ФОРТИТЕК ЕВРОПА АПС	226
---------------------------	-----

Доминиканская Республика

COMERCIAL ROIG. SXA	226
RIZEK CACAO. C. POR A.	226

Е**Египет**

DEHYDROFOODS	226
EGYPTIAN TRADING HERBS & SPICES	227
GIZA NATIONAL DEHYDRATION CO	227
SMA TRADING COMPANY	227

И**Индия**

AMAR ORGANICS	227
COFFEE BOARD OF INDIA	227
FARAVELLI GROUP	227
FAZLANI EXPORTS PVT LTD	227
FIVESTAR DEHYDRATION PVT. LTD	227
K T DEHYDRATION / KT QUALITY CONTROL LTD	227

PAPRIKA OLEO'S (INDIA) LIMITED	228
PARRY NUTRACEUTICALS	228
RUCHI SOYA INDUSTRIES LTD INDIA	228
SARDA STARCH PVT. LTD., INDIA	228
SPICES BOARD INDIA	228
ВИ.ТИ. ФУДС ПВТ, ЛТД	228
ИЗ ЭКСПО КОМПАНИ	228
ЛЮКС ФЛЭЙВОРС	228
НУТРИ ФЛЭЙВОРС ПРИВАТ, ЛРД	228
С ЭНД Д ЛТД/ НАТУРАЛ ДЕГИДРЕЙТЕД	228

Италия

B&V-THE AGAR COMPANY	229
BEST SRL	229
ITALGELATINE S.P.A.	229

К**Китай**

A.H.A INTERNATIONAL CO., LTD	229
ADANA (CHINA) LTD.	229
ANHUI BBKA BIOCHEMICAL CO., LTD	229
ANHUI WONFLAVOR FOODS CO., LTD	229
BEIJING LONGEVITY VITA BIOTECH CO., LTD	229
BEIJING NORTH SUNLIGHT FOOD ADDITIVE CO.LTD ..	229
CHINA FOOD ADDITIVES & INGREDIENTS ASSOCIATION (CFAA)	229
DEOSEN CORPORATION LTD	230
FISINO	230
GUANGZHOU FLOWER FLAVOURS & FRAGRANCES ...	230
MASSON GROUP COMPANY LIMITED	230
WUXI JIYUAN CHEMICAL CJ	230
QIANJIANG YONGAN PHARMACEUTICAL CO	230
SINOCHEM NINGBO LTD	230
WOLF CANYON (YANTAI) TRADING LIMITED	230
ZHUCHENG DONGXIAO BIOTECHNOLOGY CO.	230
АНТЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	230
АНХУЙ ЗИНФЕН ПЕКТИН	230
АХА ИНТЕРНЕТШНЛ, ООО	230
ВЕНДА ИНГРЕДИЕНТС КО, ЛТД	231
ДЖИФЛЭЙВОРС ТЕКХНОЛОДЖИ	231
ДУНХУАН ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ ...	231
КЕВИН ФУД, ООО	231

Л**Латвия**

PURE FOOD, SIA	231
----------------------	-----

Люксембург

BNLFOOD INTERNATIONAL S.A.	231
---------------------------------	-----

М**Малайзия**

PREMIUMS FATS SDN BHD	231
ПРЕМИУМ ВЕДЖИТЭЙБЛ ОЙЛС	231

Мексика
PRO MEXICO 231

Н

Нидерланды
FRISLAND FOODS BUTTER 231
SKM EUROPE EGG INGREDIENTS 232

П

Польша
POLISH COUNCIL FOR SUPPLEMENTS AND NUTRITIONAL
FOODS (KRSIO) 232

Р

Румыния
ROLLIT PRODIMPEX S.R.L. 232

С

Сербия
VANDRUNEN FARMS Европа 232

Сингапур
MOI INTERNATIONAL (SG) PTE LTD 232
AALST CHOCOLATE PTE LTD 232

Словения
ETOL 232

Соединенное королевство
BURMAN SANDERSON & CO. 232

США
TRILINI INTERNATIONAL LTD 232
ALMOND BOARD OF CALIFORNIA 232

Т

Турция
ALTINMARKA GIDA SANAYI VE TICARET A.S. 233
МАЙСА ГИДА ИНК 233

Ф

Финляндия
VALIO LTD 233

Франция
AGI 233
BIO SPRINGER 233
DIANA NATURALS 233
СЕМУА/ГРИФ 234

Филиппины
ТБК МАНУФАКТОРИНГ КОРПОРЕШН 234

У

Украина
Креатив 233
Электрогазохим НПП 46

Ч

Чешская Республика
RIEBER & SON ASA FOOD INGREDIENTS 234

Ш

Швейцария
ECOM AGROCACAO LTD 234

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	18-49
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	19-24
• Компании участники	25-49
Зарубежные компании поставщики и производители сырья для пищевой промышленности нацеленные на российский рынок:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	50-53
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	54-66
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	67-181
Информация о сырье и ингредиентах, предлагаемых на российском рынке.	
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	182
ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ	183
Информационный и рекламный материал в помощь специалистам пищевых производств.	
РЕКВИЗИТЫ КОМПАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ	201-234
Информация о российских и зарубежных компаниях работающих на рынке России. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	201-221
Информация о зарубежных компаниях нацеленных на российский рынок. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	223

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясopереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

1. ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы; 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	27	68	-
Богатырь, ООО	●		●	●								28	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	30	70	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●				34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●		35	69	200
ГК ОМЕГА	●		●	●		●						38	-	-
НЕКСИРА	●	●	●	●	●	●	○	●	●		●	36	68	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	43	68	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	220	68	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		48	70	-

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы

Богатырь, ООО			●	●								27	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●		32	71	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●				34	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								38	-	-
Неос Ингредиентс												212	-	-

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●				27	-	-
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●				33	72, 73	188-193
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●							34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●		●		35	74	200
Неос Ингредиентс, ООО	●	●										212	79	-
ГК ОМЕГА				●								38	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●										202	-	-
Ярмарка ППИ, ООО			●	●								49	75	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●							45	74	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложиворная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей; 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности; 2.3 Усилители вкуса и запаха; 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы; 2.5 Посолочные смеси

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей

ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●	●	45	78	-
Ингредиенты.Развитие, ООО				●					●	●		208	78	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●		35	-	200
ГК ОМЕГА				●								38	-	-

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности

ТД Аверс, ООО	●	●		●			○		●			202	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●		32	79	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●								34	-	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			212	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●			○					38	-	-

2.3 Усилители вкуса и запаха

ЭкоСервис, ООО	●	●										45	80	-
ТД Аверс, ООО			●	●								202	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●							208	81	-
ИНПАКК, ООО	●									●		32	80	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●				34	-	-
Неос Ингредиентс, ООО		●	●	●	●		○					212	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								38	-	-
Симбио, ООО			●	●								41	81	-
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●						219	81	-
Академия-Т, ЗАО	●		●	●								202	81	-

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

ЭкоСервис, ООО			●	●			●					45	-	-
ТД Аверс, ООО		●	●				●					202	89	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●			●	●	○	●		●	●	27	-	-
Богатырь, ООО			●	●								28	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●								34	83	-
ГК ОМЕГА	●		●	●			○					38	82	-
Файн Арома, ООО		●	●		●							50	-	-
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●			●	●	●	219	90	-

2.5 Посолочные смеси

ИТ-Капитал, ООО			●	●								34	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								38	83	-
Богатырь, ООО			●	●								28	-	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

3.1 Ароматизаторы натуральные; 3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

3.1 Ароматизаторы натуральные

Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●		●		27	87	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●				34	-	-
КХПА, ООО	●				●	●	○	●	●			210	87	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	35	86	200
ГК ОМЕГА			●	●		●						38	-	-
Симбио, ООО			●	●								41	87	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●		●	216	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	43	86	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●			●		●	○	●	●	●	●	220	86	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●		○	●		●		202	-	-
Натурекс	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	212	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								28	-	-

3.2 Ароматизаторы прочие

Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●				27	00	-
Вкусаром, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	29	90-91	-
Инфорум Какао, ООО	●					●	○	●				33	-	188-193
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●				●				34	-	-
КХПА, ООО	●				●	●	○	●	●			210	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	35	88	200
ГК ОМЕГА	●		●	●		●	○					38	88	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●		●	216	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	43	89	-
Файн Арома, ООО		●	●	●	●							44	89	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			220	89	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●		○	●		●		202	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								28	-	-

3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

ГК ОМЕГА				●								38	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●				●		●	216	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●		●	●	●	○	●	●	●	●	43	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								28	-	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества
4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)															
Альгинаты, каррагинаны, другие гидроколлоиды из морских водорослей															
Балтийская Группа, ЗАО	●						○		●				27	95	-
Инфорум Какао, ООО	●	●			●			●					33	-	188-193
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●					34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			35	-	200
ГК ОМЕГА	●		●	●									38	94, 95	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●			○		●	●			43	-	-
Богатырь, ЗАО			●										20	95	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			48	98	-
Желатин															
Балтийская Группа, ЗАО	●						○			●			27	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			35	-	200
ГК ОМЕГА	●		●	●									38	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●	●								43	-	-
Богатырь, ООО			●										28	-	-
Камеди растительные и микробные, смолы															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●					27	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●			○	●	●				208	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			35	-	200
Неос Ингредиенты, ООО	●	●	●					●		●			212	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									38	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●				○						43	-	-
Богатырь, ООО			●										28	-	-
Модифицированные крахмалы															
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					202	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			35	-	200
ГК ОМЕГА			●	●									38	-	-
Модифицированные целлюлозы															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○		●	●			27	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			35	-	200
ГК ОМЕГА			●										38	-	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●					○	●					48	99	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества
4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Пектины

Балтийская Группа, ЗАО	●					○		●				27	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●					34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	○	●	●	●			35	-	200
ГК ОМЕГА			●									38	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●		○		●				43	-	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●				○		●				48	-	-

Смеси гидроколлоидов

ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●				34	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●								38	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●		○	●		●			39	-	184-187
Электрогазохим НПП, ООО	●	●						●				46	-	-
Академия-Т, ЗАО	●				●				●	●		202	-	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●			48	-	-

Воски

Балтийская Группа, ЗАО	●											27	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	○	●	●	●			35	-	200

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли

Богатырь, ООО			●			○						28	105	-
Инфорум Какао, ООО	●	●	●		●	○	●					33	109	188-193
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●					34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	○	●		●			35	-	200
НЕКСИРА	●	●										36	108	-
ГК ОМЕГА	●		●	●								38	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●		○	●		●			39	-	184-187
Союзоптторг, ГК	●	●				○	●					43	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●			●	○	●					46	105-107	-

4.3 Вещества вызывающие помутнение

КХПА, ООО								●				210	-	-
Союзоптторг, ГК								●				43	-	-

4.4 Осветляющие вещества

ЭКО РЕСУРС, ООО	●		●	●								220	-	-
ИНПАКК, ООО			●	●		○						32	110	-

4.5 Пенообразователи

ГК ОМЕГА	●											38	-	-
----------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	---

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

4.7 Улучшители

Богатырь, ООО	●	●	●									28	112	-
ИНПАКК, ООО	●									●		32	112	-
Инфорум Какао, ООО	●	●						●				33	-	188-193
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●			●				34	-	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●										212	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●				●						46	111	-
Балтийская Группа, ЗАО	●							●				27	112	-
Ярмарка ППИ, ООО	●	●										49	111	-

4.8 Разрыхлители

Неос Ингредиентс, ООО	●											212	-	-
ГК ОМЕГА	●											38	-	-

4.9 Фосфаты

Неос Ингредиентс, ООО	●	●										212	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								38	-	-
РЕАТЭКС, ОАО	●	●	●	●			○			●		40	113-115	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●			●				34	115	-
Богатырь, ООО			●									28	115	-

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пенегасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
5.2 Закваски. Стартовые культуры; 5.3 Дрожжи

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пенегасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства

Инфорум Какао, ООО	●											33	121	188-193
ИТ-Капитал, ООО			●	●								34	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●					○		●	●		35	-	200
НОВОЗАЙМС (Novozymes)	●	●				●	○			●	●	37	118-120	-
Электрогазохим НПП, ООО	●											46	120	-
Балтийская Группа, ЗАО	●											27	120	-
ИНПАКК, ООО			●	●		●						32	121	-

5.2 Закваски. Стартовые культуры

КПФ Милорада, ООО	●						○			●		35	122	200
Неос Ингредиентс, ООО		●										212	122	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

6.1 Консерванты; 6.2 Антиоксиданты

6.1 Консерванты																
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●						202	124	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●				27	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●		●	○		●					208	124	-
ИНПАКК, ООО	●									●				32	124-125	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●						34	-	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●					212	125	-
ГК ОМЕГА	●		●	●			○							38	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●			●	●	○		●					43	-	-
6.2 Антиоксиданты																
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●						202	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●				30	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●				32	126-127	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○		●	●				35	127	200
Неос Ингредиентс, ООО	●	●												212	-	-
ГК ОМЕГА			●	●										38	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○							43	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●					●	○							46	126	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○		●	●				202	-	-

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

7.1 Белки; 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты; 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества; 7.4 Минералы
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания; 7.6 Пробиотики и пребиотики; 7.7 Пищевые волокна
7.8 Функциональные молочные ингредиенты

7.1 Белки																
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●			45	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○		●	●				202	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●	●	●				27	130	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●					○							212	131	-
ГК ОМЕГА			●	●										38	-	-
ИТ-Капитал, ООО		●	●	●										34	130	-
Союзоптторг, ГК						●	○	●						43	131	-
Богатырь, ООО			●											28	-	-
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты																
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●			45	131	-
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○		●	●				202	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●				30	-	-
Симбио, ООО			●	●					●	●				41	131	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества														
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	45	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●	30	132	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●		35	132	200
7.4 Минералы														
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●	30	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●		35	-	188-193
Академия-Т, ЗАО								●	●			202	-	-
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания														
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	45	133-134	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●	27	135	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	30	136	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	35	-	200
Симбио, ООО					●					●		41	137	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●				●		○	●	●	●		220	137	-
Ярмарка ППИ, ООО	●	●	●	●	●	●	○		●	●		49	-	-
НЕКСИРА	●	●							●	●		36	135	-
7.6 Пребиотики и пробиотики														
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	45	138	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●		●	○	●	●	●	●	202	-	-
НЕКСИРА	●	●			●	●	○	●	●	●		36	138	-
7.7 Пищевые волокна														
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	45	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●		27	139	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●			○		●	●		208	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	35	139	200
ГК ОМЕГА	●		●	●			○					38	-	-
Пищевые стабилизаторы, ЗАО			●	●		●	○	●		●		39	-	184-187
НЕКСИРА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		36	139	-
7.8 Функциональные молочные ингредиенты														
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	45	140	-
Балтийская Группа, ЗАО	●						○	●		●		27	140	-
ГК ОМЕГА				●			○					38	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		202	-	-
Богатырь, ООО			●									28	-	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси; 8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки; 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители; 8.4 Концентраты; 8.5 Какао, какао-продукты 8.6 Шоколадные изделия; 8.7 Начинки, наполнители; 8.8 Соевые продукты; 8.9 Сахар и сиропы; 8.10 Продукты из крови

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел

ТД Аверс, ООО													202	-	-
ДСМ Восточная Европа													30	151	-
СОЮЗ, Корпорация													42	152-158	-
ЭФКО, ГК													47	142-151	194-199
Инфорум Какао, ООО													33	159	188-193

Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)

ЭкоСервис, ООО													45	161	-
КПФ Милорада, ООО													35	-	200
Феруза Лайн, ООО													219	-	-
ДСМ Восточная Европа													30	160	-

Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)

ЭкоСервис, ООО													45	162	-
Богатырь, ООО													28	-	-
Балтийская Группа, ЗАО													27	162	-
Ингредиенты.Развитие, ООО													208	-	-
КПФ Милорада, ООО													35	162	200
Файн Арома, ООО													44	-	-
Феруза Лайн, ООО													219	-	-

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)

ЭкоСервис, ООО													45	166	-
Балтийская Группа, ЗАО													27	165	-
КПФ Милорада, ООО													35	-	200
Феруза Лайн, ООО													219	-	-
АГРАНА Фрут Московский регион													26	163-164	-
Империя Джема, ООО													31	165	-

Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки)

Балтийская Группа, ЗАО													27	-	-
Союзоптторг, ГК													43	167	-
ГК ОМЕГА													38	167	-

Рыба и морепродукты (Рыба: дегидратированная / сушёная. Рыба: консервированная / замороженная. Рыбные порошки и экстракты)

ИТ-Капитал, ООО													34	-	-
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	---

Яйцепродукты

Балтийская Группа, ЗАО													27	-	-
ГК ОМЕГА													38	-	-
Союзоптторг, ГК													43	167	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья
Экстракты (не рыбные, не мясные)														
Балтийская Группа, ЗАО	●	●						●	●	●		27	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●	●	30	-	-
ГК ОМЕГА						●						38	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●			●	●	○	●			●	216	-	-
ЭКО РЕСУРС, ООО		●					○	●	●	●		220	-	-
8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки														
ИТ-Капитал, ООО			●									34	169	-
ИНПАКК, ООО			●									32	169	-
ГК ОМЕГА			●									38	169	-
Симбио, ООО			●									41	169	-
Скорпио-Аромат, ООО			●									216	-	-
Файн Арома, ООО			●									44	-	-
Богатырь, ООО			●									28	168	-
Ярмарка ППИ, ООО			●	●								49	-	-
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители														
Ярмарка ППИ, ООО	●	●										49	170	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●										27	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●										34	-	-
ГК ОМЕГА	●											38	-	-
Инфорум Какао, ООО	●	●										33	170	188-193
Богатырь, ООО	●	●										28	-	-
8.4 Концентраты														
ТД Аверс, ООО					●							202	-	-
КХПА, ООО								●				210	-	-
КПФ Милорада, ООО								●				35	-	200
8.5 Какао, какао-продукты														
Инфорум Какао, ООО	●	●				●	○	●	●	●	●	33	171	188-193
ЭкоСервис, ООО	●	●			●		○	●	●			45	171	-
8.6 Шоколадные изделия														
Балтийская Группа, ЗАО	●	●						●				27	-	-
Инфорум Какао, ООО	●	●			●		○					33	-	188-193
8.7 Начинки, наполнители														
АГРАНА Фрут Московский регион	●	●					○	●				26	174-175	-
Инфорум Какао, ООО	●	●										33	172	188-193
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●		●		35	172	200
ГК ОМЕГА	●											38	-	-
Империя Джемов, ООО	●	●			●					●		31	173	-

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	О компании	О продукте	Статья
8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)														
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●			○					208	-	-
ИТ-Капитал, ООО		●		●								34	176	-
ГК ОМЕГА				●								38	-	-
8.9 Сахар и сиропы														
Империя Джемов, ООО	●	●										31	176	-
8.10 Продукты из крови														
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●								208	-	-
Инфорум Какао												33	-	188-193
9. ПРОЧИЕ														
9.1 Зерновые продукты; 9.2 Биологически активные добавки; 9.3 Бульоны, супы, отвары 9.4 Кофе; 9.5 Спиртосодержащая продукция; 9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты														
9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / пресованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)														
Ярмарка ППИ, ООО	●	●	●	●	●	●			●	●		49	178	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○			●		27	-	-
Неос Ингредиентс		●			●					●		212	-	-
Милорада КПФ, ООО		●			●					●		35	178	200
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●		220	178	-
Натурекс (Naturex)					●	●	○	●	●	●		212	-	-
9.2 Биологически активные добавки														
Академия-Т, ЗАО									●			202	-	-
9.3 Бульоны, супы, отвары														
Академия-Т, ЗАО					●							202	-	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●						32	179	-
Симбио, ООО					●					●		41	179	-
9.5 Спиртосодержащая продукция														
КПФ Милорада, ООО	●						○	●	●	●	●	35	-	200
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты														
НЕКСИРА		●	●	●	●							36	180	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●	27	180	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●						32	181	-
Неос Ингредиентс	●	●										212	180	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●				45	180	-



Для изменения внешнего вида продукта

1.1 стр.68-70

Пищевые красители

(минеральные, натуральные, синтетические)

1.2 стр.71

Стабилизаторы цвета.

Цветокорректирующие материалы

1.3 стр.72-75

Глазирователи. Глазури. Панировка.

Покрытия. Декор

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



ИНСТАНТГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: INSTANTGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: INSTANTGUM AA, INSTANTGUM AP, INSTANTGUM BA, INSTANTGUM BB, INSTANTGUM CS 10, INSTANTGUM TL 20, INSTANTGUM AC, INSTANTGUM BC
Сфера использования: кондитерские изделия (драже, гумми-пастилки, жевательные конфеты, печенье, пряники, леденцы, жевательная резинка, формованные конфеты), экструзионные продукты, ароматические эмульсии для напитков, безалкогольные напитки, инкапсулированные продукты и т.д.
Функции: эмульгатор, стабилизатор, пленкообразователь, текстурирующее вещество для всевозможных видов пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт
- отличный пленкообразователь для драже
- предотвращает кристаллизацию сахара
- улучшает свойства экструзионных продуктов
- эффективный текстурообразователь
- превосходный эмульгатор
- обеспечивает длительное во времени высвобождение аромата
- эффективное инкапсулирующее вещество
- способствует увеличению сроков годности конечного продукта.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная.
Дозировка: от 1%
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Страна производства: Россия
Торговая марка: МИХРОМОВЫЙ
Производитель: ЭКО РЕСУРС

Ассортимент:

- МИХРОМОВЫЙ Тархун
- МИХРОМОВЫЙ Зеленое яблоко

Сфера использования:

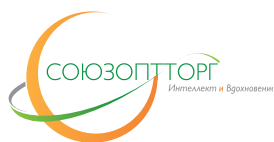
- кондитерская промышленность
- молочная промышленность
- производство напитков
- производство мороженого

Физическое состояние: жидкость водорастворимая

Тип: натуральные, синтетические

Сертификат качества: товар на стадии сертификации

Информация о компании: стр.220



Красители натуральные

Страна производства: Дания
Торговая марка: Christian Hansen
Производитель: Christian Hansen

Ассортимент: аннато, бета-каротин, антоциан, карамельный колер, картамус, кармин, лютеин, паприка, турмерик, солод, свекольный, угольный чёрный, хлорофилл и др.
Сфера использования: алкогольные и безалкогольные напитки, кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленности, пищевые концентраты, мясная, мороженое, чай, кофе, фруктопереработка

Функции: окрашивание конечного продукта.
Особенности / преимущества / описание:

- НАТУРАЛЬНЫЕ ингредиенты; содержат полезные для здоровья вещества: антиоксиданты, витамины, полифенолы. Можно выпускать конечный продукт с «чистой» этикеткой.
- стабильное высокое качество
- европейские традиции производства

Физическое состояние: жидкие, сухие, гранулированные

Срок хранения: 1 год
Упаковка: пластиковые контейнеры от 1кг до 25кг.

Информация о компании: стр.43



Пищевые красители и красящие продукты

Страна производства: Германия
Производитель: Sensient Colors Europe GmbH

Ассортимент:

- **Красящие продукты:** Экстракт корневища куркумы, сафлор, концентрированный сок чёрной моркови, экстракт крапивы и шпината, концентрат аронии, свекольный сок, ароматизаторы с вторичными красящими свойствами: экстракт моркови и экстракт паприки;

- Красители β-каротин, лютеин, куркумин, аннато, кармин, антоцианы, медные комплексы хлорофилла и хлорофиллина, хлорофилл.

Сфера использования: производство продуктов питания и напитков
Функции: придают, усиливают или восстанавливают окраску пищевых продуктов

Особенности / преимущества / описание:

- превосходная устойчивость к выцветанию и окислению;
- высокая интенсивность и стабильность;
- отсутствие аллергенов и генетически модифицированных ингредиентов;
- удобство применения и внесения.

Физическое состояние: продукты предлагаются в порошковой и жидкой форме

Информация о компании: стр.27

для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



Колбасный краситель №2

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: мясные продукты

Особенности / преимущества / описание: водорастворимый краситель

Физическое состояние: порошок

Дозировка: 2-4г/кг массы. Добавляется в сухом виде на мясное сырье.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте.

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



МИЛОРАДА

Натуральные красители

Страна производства: Перу
Торговая марка: Biocolor, Biocon, Biobixin
Производитель: Biocon del Peru

Ассортимент: кармины, аннато, турмерик

Сфера использования:

- алкогольные и безалкогольные напитки;
- мороженое;
- молочные продукты;
- продукты для детского и здорового питания;
- мучные и сахаристые кондитерские изделия;
- маргариновая продукция и соусы.

Функции:

- окрашивание конечного продукта;
- улучшение внешнего вида продукта

Особенности / преимущества / описание: все коммерческие продукты удобны в применении;

Физическое состояние: жидкость

Упаковка: 20, 200 и 1000 кг в полиэтиленовых бочках

Информация о компании: стр.35



МИЛОРАДА

Красители и пищевое сырье с красящим эффектом (без Е-кодов)

Страна производства: Перу, Швейцария, Германия, Франция, Индия
Производитель: Biocon, DSM, Diana Naturals, GNT, Neelicon Food

Ассортимент: натуральные красители жидкие и в виде порошка:

- специальные свекольные красители, кармины синего цвета, кармины кислотоустойчивые;
- концентраты соков и натуральные экстракты из фруктов и овощей с красящим эффектом;
- каротиноиды (бета-каротин, лютеин и зеаксантин) бифункционального действия, а также минеральные красители.

Сфера использования:

- алкогольные и безалкогольные напитки;
- мороженое;
- молочные продукты;
- продукты для детского и здорового питания;
- мучные и сахаристые кондитерские изделия;
- маргариновая продукция и соусы.

Особенности / преимущества / описание:

- все коммерческие продукты удобны в применении;
- рациональное расположение сырьевой базы красителей (в том числе, собственной) определяет качество, соответствующее продукции премиум-класса, и конкурентоспособность

Информация о компании: стр.35



МИЛОРАДА

Натуральные красители. Каротиноиды

Страна производства: Швейцария
Торговая марка: CaroCare и др.
Производитель: DSM Nutritional Products

Ассортимент:

- натуральные;
- синтезированные;
- водорастворимые;
- жирорастворимые.

Сфера использования: пищевая промышленность

Функции: окрашивание и обогащение пищевых продуктов

Особенности / преимущества / описание: технологичность использования

Информация о компании: стр.35

для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
1.3 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



BIOCOLOR® - натуральные красители и красящие продукты без индекса E

Страна производства: Великобритания
Торговая марка: BIOCOLOR®
Производитель: FMC Health and Nutrition

Ассортимент: весь спектр натуральных красителей и красящих экстрактов, произведенных из растительного и минерального сырья: аннато, антоцианин, бета-каротин, кармин, лютеин, паприка, кошениль, куркумин, хлорофилл и медный хлорофиллин, свекольный, экстракт сафлора, экстракт черной моркови, овощные экстракты, солодовый экстракт, диоксид титана, натуральный карамельный, оксид железа, черный угольный и другие.

Сфера использования: все продукты питания и напитки.

Функции: придание и сохранение цвета.

Особенности / преимущества / описание:

- мы знаем как реализовать Ваши идеи, придать нужный и устойчивый оттенок Вашим изделиям, который хотят видеть Ваши покупатели;
- наши технические специалисты готовы к совместной работе с Вами по подбору оттенка и готовы предложить Вам эффективные по цене и функциональности натуральные красители;
- мы знаем как извлечь и сохранить самые яркие и насыщенные цвета от самой природы;
- мы знаем как использовать инновационные и современные технологии для создания многогранных, легких в использовании и уникальных для каждого клиента красителей и их смесей.

Физическое состояние: порошок или жидкая форма.

Тип: пищевая добавка.

Дозировка: 0.01-1%

Срок хранения: 6-12 месяцев.

Упаковка: Канистры, ПЭ мешки в картонных коробах, 5кг, 10кг, 25кг.

Сертификат качества: свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.48



Бета - Каротин

Страна производства: Швейцария, Франция, США, Испания
Торговая марка: CaroCare®, Quali®-Carotene; Betanat®
Производитель: DSM Nutritional Products

Ассортимент: Из натурального источника, или синтезированный. Более 20 разнообразных форм, оптимизированных для применения в различных сферах. Имеются специальные формы для использования в прозрачных напитках.

Сфера использования: Окрасивание и обогащение соков и безалкогольных напитков, мороженого, злаковых продуктов, кондитерских изделий, молочных продуктов, пудингов, супов, соусов, продуктов быстрого приготовления, инстантных напитков, вегетарианских продуктов, а также масложировых продуктов. Также используется для таблеток прямого прессования, твердых и мягких желатиновых капсул, шипучих таблеток.

Функции: Природный краситель, источник провитамина А. Цветовая гамма: от желтого до красного.

Особенности / преимущества / описание: Производится с использованием уникальной технологии микрокапсулирования Actilease®, которая способствует максимальному растворению и максимальной абсорбции.

Физическое состояние: Жидкие эмульсии; суспензии; сухие порошки, растворимые в холодной воде; капсулированные формы; капсулированные формы, растворимые в холодной воде.

Сертификат качества: Имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

Функции:

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.32

для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывания. Декор

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывания. Декор



Шоколадные массы и глазури

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент: • тёмные массы • молочные массы • горькие массы • белые массы • шоколадные глазури

Сфера использования: • кондитерская промышленность • производство мороженого • молочная промышленность

Функции: Формование, глазирование и декорирование кондитерских изделий, мороженого, отлива конфет с начинкой, улучшение внешнего вида, продление срока хранения.

Особенности / преимущества / описание:

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000
- расширение ассортимента
- новые грани вкусов у привычных продуктов
- использование сырья мирового класса
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта
- обеспечивает стабильность изделия
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с премиальным вкусом.

Физическое состояние: • при 18°C – твёрдая / пластичная масса • при 40°C – текучая масса.

Тип: глазури и массы шоколадные.

Дозировка: в зависимости от типа изделия и вида оборудования.

Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка: налив, мешок 20 кг (дропсы).

Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.33



Шоколадные массы и глазури для мороженого

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент:

- 1) Шоколадные массы на основе масла какао
- 2) Глазури с растительными жирами, в том числе спреи и топпинги

Сфера использования: производство мороженого: • глазирование мороженого • глазирование вафельных стаканчиков, рожков

• покрытие массы мороженого распылением • начинки для мороженого (топпинг)

Функции: • улучшение внешнего вида мороженого • продление срока хранения • снижение потерь при хранении и перевозке

Особенности / преимущества / описание:

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000
- расширение ассортимента
- новые грани вкусов у привычных продуктов
- использование сырья мирового класса
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта
- обеспечивает стабильность изделия
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с премиальным вкусом.

Физическое состояние: • при 18°C – пластичная масса • при 40°C – текучая масса.

Тип: глазури с растительными жирами / Шоколадные массы на основе масла какао.

Дозировка: в зависимости от типа изделия и вида оборудования.

Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей

Упаковка: короб 20 кг, пластиковое ведро 15 кг

Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия

Информация о компании: стр.33

для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Кондитерские и жировые глазури

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент: • какаоcодержащие • кондитерские • молочные • белые • йогуртовые • цветные • жировые

Сфера использования: • формование • глазирование и декорирование кондитерских, хлебобулочных изделий и творожных сырков • отлива конфет с начинкой

Функции: • улучшение внешнего вида • продление срока хранения

Особенности / преимущества / описание:

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000
- расширение ассортимента
- новые грани вкусов у привычных продуктов
- использование сырья мирового класса
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта
- обеспечивает стабильность изделия
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом

Физическое состояние: • при 18°C – твёрдая • при 40°C – текучая масса.

Тип: • кондитерские лауриновые глазури • жировые лауриновые глазури • кондитерские нелауриновые глазури • жировые нелауриновые глазури

Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка: короб 20 кг, мешок 20 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.33



Шоколадные массы ORIGIN CHOCOLATE

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент: • Папуа Новая Гвинея • Мадагаскар • Венесуэла • Перу • Гренада • Эквадор • Колумбия

Сфера использования: • кондитерская промышленность • производство мороженого • молочная промышленность

Функции: формование, глазирование и декорирование кондитерских изделий, мороженого, отлива конфет с начинкой, улучшение внешнего вида, продление срока хранения.

Особенности / преимущества / описание:

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000
- ORIGIN CHOCOLATE - эксклюзивная возможность выделиться среди конкурентов
- выпуск продукции с добавленной стоимостью (Added Value)
- расширение ассортимента
- новые грани вкусов у привычных продуктов
- использование сырья мирового класса
- предложить рынку новые продукты, которые по достоинству оценят гурманы
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта

Физическое состояние: • при 18°C – твёрдая • при 40°C – текучая масса.

Тип: шоколадные массы

Дозировка: в зависимости от типа продукта и оборудования

Срок хранения: 12 мес.

Упаковка: мешок 20 кг, короб 10 кг.


Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.33

73

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



Глазирователи. Лак. Покрытия

Страна производства: Германия
Торговая марка: Quick Shine, Quick Lac
Производитель: Norevo

Ассортимент:

- полирующий, глазирующий агент для покрытия шоколадного драже;
- лакирующий агент для всех типов глазированных продуктов

Сфера использования: кондитерская промышленность

Функции:


- защита поверхности;
- придание блеска поверхности продукта;
- удлинение сроков хранения;

Особенности / преимущества / описание: удобство применения; длительный срок хранения

Физическое состояние: жидкость

Срок хранения: 18 месяцев
Упаковка: 10 кг

Информация о компании: стр.35



Ореховые ингредиенты

Страна производства: Германия


Ассортимент:

- орехи различных видов, фракций, степеней обжарки...
- ореховые пасты и пралине
- карамелизированные орехи, крокранты
- марципан, персипан

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики-мюсли
- каши и др.

Информация о компании: стр.45



Оригинальные «включения»

Ассортимент:


- кусочки печенья
- маршмеллоу
- карамель
- шоколадное драже
- фруктовое драже и многое другое

Сфера использования: кондитерские изделия, мороженое

Функции: оригинальные «включения» придают необычную текстуру и вкус готовому продукту. Ингредиенты могут использоваться как в теле продукта, так и в качестве декора, посыпки

Особенности / преимущества / описание: ассортимент «включений» подобран в соответствии с трендами пищевой индустрии во всём мире.

Информация о компании: стр.45



Фисташка, фисташковая паста

Страна производства: Италия

Ассортимент:

- фисташка целая;
- фисташка дробленая;
- фисташковая паста.

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики

Особенности / преимущества / описание:

- яркий, уникальный вкус конечного продукта
- без добавок (паста 100% содержание фисташки)
- небольшая дозировка 3-5% (паста)
- строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей

Физическое состояние: цвет от желто-зеленого до зеленого, стандартные фракции дроблёной фисташки (2-4 мм, 4-6 мм).

Информация о компании: стр.45

для изменения внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические); 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



Жидкая панировка (льезон)

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Ярмарка ППИ»

Ассортимент: цвет и состав могут варьироваться по желанию клиента.
Сфера использования: мясная и рыбная промышленность.

Функции: панировка натуральных и рубленых п/ф, овощей.
Особенности / преимущества / описание:

- обеспечивает равномерное налипание панировочных сухарей на поверхность продукта;
- снижает себестоимость готового продукта.

Физическое состояние: сухая смесь белого цвета.
Состав: на основе муки натуральной текстурированной (собственного производство), не содержит ГМО.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: п/пропиленовые мешки с полиэтиленовыми вкладышами 5 кг, 20 кг, 25 кг.
Сертификат качества: декларация соответствия по тамож.союзу.

Информация о компании: стр.49



Сухари панировочные «Хлебный колосок»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Ярмарка ППИ»

Ассортимент: натуральные и колорированные, со специями и сушеными овощами: пшеничные, ячменные, ржаные, кукурузные.
Сфера использования: мясная и рыбная промышленность.

Функции: панировка натуральных и рубленых п/ф, овощей.
Особенности / преимущества / описание:

- придают готовой продукции привлекательный внешний вид и приятный вкус;
- снижают потерю массы п/ф при термообработке.

Физическое состояние: сырье, цвет и фракция панировочных сухарей могут варьироваться по желанию клиента.
Состав: различные виды зерновых культур, натуральные специи и сушеные овощи.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: п/пропиленовые мешки с полиэтиленовыми вкладышами 5 кг, 20 кг, 25 кг.
Сертификат качества: декларация соответствия по тамож.союзу.

Информация о компании: стр.49

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты

Для регулирования вкуса и запаха продукта



2.1 стр.78
Подсластители. Сахарозаменители.
Интенсивные подсластители. Смеси
подсластителей

2.2 стр.79
Кислоты. Регуляторы кислотности

2.3 стр.80-81
Усилители вкуса и запаха

2.4 стр.82-83
Травы. Специи. Пряности. Приправы

2.5 стр.83
Посолочные смеси

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



**Ингредиенты.
Развитие**

Фруктоза кристаллическая

Страна производства: Китай
Производитель: SHANDONG XIWANG BIO-CHEM TECHNOLOGY CO.,LTD

Сфера использования: • биологически активные добавки к пище • специализированные продукты диетического (лечебного) питания
• продукты детского питания • хлебобулочные изделия • кондитерские изделия • молочные и масложировые продукты • пищевые концентраты
• безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки • для дальнейшей расфасовки.

Функции:

- предотвращает отверждение питательных батончиков и кристаллизацию варенья/фруктовых приготовлений (за счет низкой способности кристаллизоваться и высокой растворимости);
- снижает температуру замерзания в охлажденных напитках и концентратах, позволяет выпускать продукты с большим содержанием сухих веществ, которые можно разливать охлажденными сразу из холодильника;
- действует как мощный увлажнитель, для предотвращения высыхания выпечки и питательных батончиков;
- прекрасно сохраняет аромат и сладость продукта в течение всего срока годности, т.к. фруктоза не подвержена инверсии при низких уровнях pH, присутствующих для напитков.

Особенности / преимущества / описание:

- интенсивная сладость позволяет использовать в меньших дозах;
- низкий гликемический индекс;
- усиливает действие других подсластителей;
- мягкий и чистый вкус без послевкусия;
- продлевает срок годности.

Физическое состояние: белые сыпучие кристаллы

Срок хранения: 24 месяца с даты изготовления
Упаковка: мешки бумажные многослойные массой нетто 25 кг.

Информация о компании: стр.208



Стевия

Страна производства: Япония

Сфера использования: молочные продукты, кондитерские изделия, батончики-мюсли, каши, мороженое и др.

Функции: стевия – натуральный подсластитель

Особенности / преимущества / описание:

- в 200-300 раз слаще сахара
- стевия - натуральный продукт высокого качества
- обладает превосходной термостабильностью и pH-устойчивостью
- не калорийна/ не влияет на развитие кариеса
- одобрена ведущими интернациональными качественными лабораториями
- включена в международный «Стандарт Кодекса на пищевые добавки»

Информация о компании: стр.45

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;

• Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.32

2.3 Усилители вкуса и запаха



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

Функции:

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.32



Карамелизированный сахар - NEW!

Ассортимент: • для кофе • для выпечки.

Сфера использования: различные виды кофе, выпечка.

Функции: Для различных видов кофе:

1. Натуральный карамелизированный сахар – для аромата и полного сбалансированного вкуса кофе.
 - Когда горечь доминирует в кофе – NCS округлит вкус.
 - Ароматы: ореховый, солодовый, медовый, шоколадный, ликерный.
2. Традиционный карамелизированный сахар – для интенсивного натурального вкуса кофе.
 - Обычно добавляется, чтобы слегка подчеркнуть натуральный аромат кофе.
 - Делает вкус богаче и насыщеннее.
 - Ароматы: жжёный, жареный, дымный, горьковатый, шоколадный.

Для выпечки и хлебобулочных изделий:

В зависимости от задач карамелизированный сахар может выполнять различные функции в выпечке: • улучшать и делать более насыщенными вкус, аромат, цвет и текстуру выпечки • идеально подходит для пряничных изделий, в т.ч. имбирных пряников • позволит создать именно тот цвет, который Вы захотите • частично заменит солод • обеспечивает возможность выпекать БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ продукты с насыщенным цветом, ароматом и текстурой • частично заменять какао-порошка в изделиях сладкой выпечки • создавать натуральные продукты без Е-индекса.

Особенности / преимущества / описание: Карамелизированный сахар - изготовлен по уникальной технологии в открытой емкости, при этом все вся жидкость и летучие вещества испаряются. Это прямым образом влияет на органолептические показатели карамелизованного сахара.

Кроме того, в отличие от остальных карамелизированных сахаров - в порошке!

- На выходе получается порошок карамелизованного сахара.
- НАТУРАЛЬНО ароматизированный карамелизированный сахар - доступны различные вкусы.
- Относительно низкая гигроскопичность.
- Только 100% натуральные продукты, с возможностью НЕ указывать Е-индекс на упаковке.
- ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ разработки «под клиента».

Информация о компании: стр.45

2.3 Усилители вкуса и запаха



Глутамат натрия E621

Страна производства: Китай
Торговая марка: Henan Lotus Flower Gourmet Powder Co. Ltd,

Сфера использования:

- мясные, рыбные продукты;
- консервированные продукты;
- продукты быстрого приготовления;
- полуфабрикаты;
- пищевые концентраты;
- сухие смеси приправ;
- хлебобулочная промышленность;
- кондитерская промышленность.

Функции: усиление ароматических и вкусовых показателей продукта

Физическое состояние: белые кристаллы

Сертификат качества: в наличии

Информация о компании: стр.219



СИМБИО

Гидролизаты куриного белка

Страна производства: Бельгия
Производитель: Proliver BVBA
Ассортимент: HCP Premium 150, HCP – B4

Сфера использования:

- пищевая промышленность;
- здоровое и функциональное питание;
- птице- и мясопродукты;
- консервированные рыбопродукты;
- обогащенные фруктовые и овощные напитки (соки);
- функциональные смеси для птице- и мясоперерабатывающей промышленности.

Особенности / преимущества / описание:

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.
- ферментативный гидролиз;
- "Чистая этикетка".

Состав: гидролизат куриного белка 100%

Физическое состояние: порошок

Срок хранения: 24 месяца

Упаковка: мешок (20 кг)

Сертификат качества: свидетельство о государственной регистрации. Сертифицировано по стандарту Халяль.

Информация о компании: стр.216



Инновационная компания
АКАДЕМИЯ-Т

Дрожжевые экстракты

Страна производства: Франция
Торговая марка: SPRINGER™
Производитель: BIO SPRINGER

Сфера использования: продукты с гастрономическими вкусами (бульоны, супы, готовые блюда, мясные и рыбные блюда, вкусоароматические смеси), снеки с гастрономическими вкусами.

Функции: придание гастрономического вкуса, усиление вкуса пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: Clean Label, натурально обогащены аминокислотами, отличная основа для мясных вкусов, содержание соли от 0 до 40%, 100% растворимость идеальный заменитель глутамата натрия, соли и HVP.

Физическое состояние: порошкообразная форма.

Состав: экстракт хлебопекарных или пивных дрожжей с солью и без соли.

Дозировка: согласно спецификации.

Срок хранения: 3 года

Упаковка: 25 кг герметичные бумажные мешки с внутренним полиэтиленовым слоем.

Информация о компании: стр.202



**Ингредиенты.
Развитие**

Глутамат натрия (пищевая добавка E621)

Страна производства: Китай
Производитель: Neimenggu Fufeng Biotechnologies Co., Ltd.

Сфера использования: Пищевая промышленность:

- пищевые концентраты (сухие супы, бульонные кубики, продукты быстрого приготовления)
- чипсы, крекеры, рыбные закуски к пиву
- масложировые продукты (соусы, кетчупы, майонезы)
- консервы и мясные продукты (консервированные море- и рыбопродукты (в количестве от 0,1 до 0,5%), мясные полуфабрикаты)
- добавка к соли (при этом дозировку соли уменьшают на 10%)
- смеси специй, пасты из специй.

Особенности / преимущества / описание: • усиливает вкус и аромат пищевых продуктов • позволяет снизить дозировку используемых ароматизаторов • маскирует отдельные отрицательные составляющие вкуса и запаха • подавляется окисление жиров – прогоркание.

Физическое состояние: белый порошок, хорошо растворим в воде.

Срок хранения: 36 месяцев с даты изготовления.

Упаковка: мешки массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: имеется свидетельство о государственной регистрации.

Информация о компании: стр.208

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



Приправа со вкусом и ароматом креветок

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Ассортимент: ароматизаторы и вкусоароматические добавки для масложировой и молочной отрасли.
Сфера использования: соусы на майонезной основе, молочные и кисломолочные продукты (в том числе плавленые сыры).

Функции: придает яркий аромат и насыщенный вкус продукту.
Особенности / преимущества / описание: использование натуральных ингредиентов.

Физическое состояние: порошкообразный.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Состав: усилители вкуса Е621, Е627, Е631; ароматизаторы креветок и рыбы; креветки (порошок), декстроза, дрожжевой экстракт, соль поваренная, специи (паприка, куркума, перец чили), мальтодекстрин, сахар.

Дозировка: 0,5-0,6%
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: пакеты по 1кг по 25 пакетов в коробке.
Сертификат качества: декларация, протокол об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



Приправа со вкусом и ароматом грибов с кусочками

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Ассортимент: ароматизаторы и вкусоароматические добавки для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: соусы на томатной и майонезной основе, молочные и кисломолочные продукты (в том числе плавленые сыры), продукты быстрого приготовления.

Функции: придает яркий аромат, насыщенный вкус и привлекательный внешний вид продукту.
Особенности / преимущества / описание: использование натуральных ингредиентов.

Физическое состояние: порошкообразный.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Состав: мальтодекстрин, усилитель вкуса, соль поваренная, ароматизаторы идентичные натуральным, луковый порошок, черный перец, грибы кусочки.
Дозировка: 1,2-2%

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: пакеты по 1кг по 25 пакетов в коробке.
Сертификат качества: декларация, протокол об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



Смеси натуральных и водорастворимых специй, усилителей вкуса, фосфатов, эмульгаторов, антиокислителей

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сосиски, сардельки высшего сорта, вареные колбасы, п/к колбасы.

Физическое состояние: однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

Дозировка: 700 грамм на 100 кг замеса. Добавляется в начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье. Фосфаты и антиокислители дополнительно добавлять не следует, т.к. они входят в состав смеси.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



Смеси натуральных и водорастворимых специй, антиокислителей

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сосиски, сардельки высшего сорта, вареные колбасы, п/к колбасы.

Физическое состояние: однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

Дозировка: 500 грамм на 100 кг замеса. Добавляется в конце куттерования на последних оборотах куттера.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

2.5 Посолочные смеси



Пряновкусовые функциональные смеси

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Аромат
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: смеси: • для полуфабрикатов • для колбас
 • для маринадов • для пересыпки рыбы • для обсыпок
 • для панировки

Сфера использования: для мясо-, рыбо-, птицепереработки
Функции: придает продукту необходимые вкусовые и ароматические свойства, удешевляют продукцию.

Особенности/преимущества/описание: Формирование характерного для каждого продукта аромата вкуса, цвета, структуры, маскировка побочных факторов от второсортного сырья и мясозаменителей.

Свойства: не требуют изменения технологического процесса

Физическое состояние: сухие смеси

Состав: натуральные пряности, эфирные масла, стабилизаторы, усилители вкуса, редуцирующие сахара

Срок хранения: 9 месяцев

Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

Сертификат качества: Россия

Информация о компании: стр.34



Смесь «Фаворит, серия М»

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д»

Сфера использования: Пресервы из филе сельди
Функции: Ускоряет процесс посола и созревания рыбы, активирует ферменты мышечной ткани рыб и благодаря этому ускоряет процесс посола и созревания рыбы, обеспечивая улучшение органолептических показателей рыбы.

Особенности / преимущества / описание:

- способствует созреванию рыбы;
- ускоряет процесс просаливания;
- улучшает органолептические показатели готового продукта;
- обладает консервирующими свойствами;
- увеличивает выход готового продукта.

Физическое состояние: порошкообразное

Тип: функциональная смесь – созреватель

Состав: усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, глюконо-дельта-лактон E575, цитрат натрия E331, стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E 450; соль “Экстра”, бензоат натрия E211, сорбат калия E202.

Дозировка: 13 г на 1 кг филе сельди

Срок хранения: 24 месяца при хранении в оригинальной упаковке.

Упаковка: пакеты по 1 кг, по 25 пакетов в картонной коробке.

Сертификат качества: декларация, протокол об отсутствии ГМО

Информация о компании: стр.38



Маринадные смеси

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Маринад
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: Безвкусовые маринадные смеси
 • универсальные пряновкусовые маринадные смеси для мяса;
 • пряновкусовые маринады для отдельных видов мяса;
 • пряновкусовые маринады для овощей;
 • пряновкусовые маринады с кусочками овощей.

Водорастворимые маринады для инъекций

• маринады для рыбных изделий

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка, овощи

Свойства: не требуют изменения технологического процесса

Функции: придают сочный вкус, аромат, увеличивают выход, продлевают срок хранения

Особенности/преимущества/описание: снижение себестоимости, увеличение ассортимента, обеспечивают выпуск качественных продуктов из низкосортного сырья.

Физическое состояние: сухие смеси

Состав: пряности, сухие овощи, экстракты масел, соли, кислоты

Дозировка: согласно технической инструкции

Срок хранения: 9 месяцев

Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

Сертификат качества: Россия

Информация о компании: стр.34

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты



Ароматизаторы

3.1 стр. 86-87
Ароматизаторы натуральные

3.2 стр. 88-91
Ароматизаторы прочие

3.1. Ароматизаторы натуральные



Ароматизаторы

Страна производства: Германия

Торговая марка: Symrise

Производитель: Symrise

Ассортимент:

- натуральные
- экстракты
- идентичные натуральным

Сладкие: алкогольные, молочно-сливочные, масляные, фруктово-ягодные, ванильные, карамельные, кофейные, медовые, мятные, ореховые, цитрусовые, шоколадные, экзотические, традиционные, чайные и др.

Гастрономические: горчичные, грибные, копчения, куриные, луковые, масляные, молочные, морепродукты, мясные, оливковые, пряные, рыбные, сливочные, сметанные, соусные, сырные, томатные, укропные, чесночные, яичные и др.

Сфера использования: кондитерская, масложировая, рыбная промышленность, напитки, хлебопекарная и молочная промышленности, пищевые концентраты, мясная промышленность, мороженое, чай, кофе.

Функции:

- усиливает натуральные вкус и аромат;
- улучшает органолептические характеристики продукта;
- позволяет расширить ассортимент за счет разнообразия вкусов одного вида изделий.

Особенности / преимущества / описание:

- полный ассортимент натуральных ароматизаторов;
- стабильное европейское качество;
- разумная цена;
- максимальное соответствие тенденциям рынка.

Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт

Физическое состояние: Порошок, жидкость, окрашенная эмульсия, паста, капсулы

Тип: натуральные и идентичные натуральным, с красителями и без красителей, водорастворимые и жирорастворимые.

Срок хранения: 6-24 месяца

Упаковка: пластиковые канистры и картонные коробки с п/э вкладышем по 25 кг.

Информация о компании: стр.43



Натуральные ароматизаторы

Страна производства: Великобритания, Германия, Нидерланды,

Турция, Франция, Швейцария, Япония

Производитель: ведущие мировые производители

Ассортимент: широкая гамма ароматизаторов:

- фруктовые ароматы с яркими нотами;
- изысканные ванильно-сливочные;
- классические шоколадные и ореховые;
- алкогольные – ликерные, винные, ромовые, мускатные;
- ароматы чая;
- ароматобразующие вещества для сокового производства (FTNF, FTNS);
- экстракты пряностей, пряные эмульсии.

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- масложировая промышленность;
- молочная промышленность;
- производство мороженого;
- производство напитков;
- производство пищевых концентратов;
- производство чая;
- производство продуктов здорового питания.

Информация о компании: стр.35



Натуральные ароматизаторы

Страна производства: Франция

Производитель: EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.

Ассортимент: Широкий спектр пищевых ароматизаторов: фруктово-ягодные, экзотические, цитрусовые, шоколадные, ореховые, ванильные, сливочные, карамельные, ликерные, гастрономические ноты.

Сфера использования: кондитерские и хлебопекарные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, молочные продукты, мороженое, чай, кофе, здоровое питание.

Особенности / преимущества / описание: высокое качество ароматизаторов. Обеспечивают яркий вкус и аромат продукта, водо / жирорастворимы, термостабильны.

Физическое состояние: жидкие, порошкообразные, эмульсии окрашенные и неокрашенные

Тип: натуральные

Дозировка: 0,01 – 6%

Срок хранения: от 6 до 12 месяцев

Упаковка: 5,10,25 кг канистры, картонные коробки по 25 кг.

Сертификат качества:

- Свидетельства о регистрации РФ
- Кошерный
- Халал
- NON GMO

Информация о компании: стр.220

3.1. Ароматизаторы натуральные



Ароматизаторы

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

Ассортимент: пищевые ароматизаторы.

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- безалкогольные напитки;
- молочная промышленность;
- производство мороженого;
- масложировая промышленность.

Физическое состояние:

- жидкие;
- порошкообразные;
- эмульсии.

Тип:

- натуральные;
- идентичные натуральным;
- искусственные.

Срок хранения: 12 месяцев

Упаковка: п/э канистра, п/э ведро, пластиковая бутылка.

Информация о компании: стр.210



Балтийская Группа

Ароматизаторы

Страна производства: Швейцария
Производитель: Givaudan

Ассортимент: ароматизаторы (жидкие, порошкообразные, в виде пасты), в том числе натуральные.

Функции:

- придают конечному продукту вкус и аромат;
- компенсируют вкус, утраченный в процессе переработки сырья;
- маскируют нежелательные вкусовые ноты, имеющиеся в сырье, или офф-ноты от внесенных добавок (кальций, витамины).
- придают ощущение жирности, сладости при сниженном жире/сахаре.

Особенности / преимущества / описание: высококачественное сырье, современное оборудование и знание рыночных тенденций - все это позволяет специалистам Givaudan создавать ароматизаторы, высокое качество которых известно производителям по всему миру.

Информация о компании: стр.27



СИМБИО

Гидролизаты куриного белка

Страна производства: Бельгия
Производитель: Proliver BVBA
Ассортимент: HCP Premium 150, HCP – B4

Сфера использования:

- пищекоцентричная промышленность;
- здоровое и функциональное питание;
- птице- и мясопродукты;
- консервированные рыбпродукты;
- обогащенные фруктовые и овощные напитки (соки);
- функциональные смеси для птице- и мясоперерабатывающей промышленности.

Особенности / преимущества / описание:

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.
- ферментативный гидролиз;
- "Чистая этикетка".

Состав: гидролизат куриного белка 100%

Физическое состояние: порошок

Срок хранения: 24 месяца

Упаковка: мешок (20 кг)

Сертификат качества: свидетельство о государственной регистрации. Сертифицировано по стандарту Халяль.

Информация о компании: стр.216

3.2 Ароматизаторы прочие



Арома Перфект

Страна производства: Россия
Торговая марка: OMEGA
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Сфера использования: деликатесные и ветчинные продукты; вареные колбасные изделия; рубленые полуфабрикаты, в том числе замороженные в тесте.

Функции: смесь придает яркий вкус и аромат в течение всего периода хранения готового продукта, полностью растворима.

Физическое состояние: порошкообразное

Тип: вкусоароматическая смесь

Состав: декстроза (виноградный сахар), мальтодекстрин, пищевая соль, экстракты специй, усилитель вкуса: инозиновая кислота E630, гуаниловая кислота E626.

Дозировка: 3г на 1кг мясной массы.

Срок хранения: 18 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.

Упаковка: пакеты по 1 кг, по 25 пакетов в картонной коробке.

Сертификат качества: декларация, протокол об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



«Пельмени Биф»

Страна производства: Россия
Торговая марка: OMEGA
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Сфера использования: рубленые полуфабрикаты всех видов, особенно замороженные в тесте.

Функции: формирование яркого, насыщенного мясного вкуса и аромата в готовом продукте в течение всего периода хранения.

Физическое состояние: порошкообразное.

Тип: вкусоароматическая смесь

Состав: усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ароматизатор говядины, идентичный натуральному.

Дозировка: 2-4 г на 1 кг мясной массы.

Срок хранения: 18 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.

Упаковка: пакеты по 1 кг, по 20 пакетов в картонной коробке.

Сертификат качества: декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38

МИЛОРАДА

Ароматизаторы

Страна производства: Великобритания, Германия, Нидерланды, Турция, Франция, Швейцария, Япония
Производитель: Ведущие мировые производители

Ассортимент: Широкая гамма ароматизаторов:

- фруктовые ароматы с яркими нотами;
- изысканные ванильно-сливочные;
- классические шоколадные и ореховые;
- алкогольные – ликерные, винные, ромовые, мускатные;
- ароматы чая;
- ароматобразующие вещества для сокового производства (FTNF, FTNS);
- экстракты пряностей, пряные эмульсии.

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- масложировая промышленность;
- молочная промышленность;
- производство мороженого;
- производство напитков;
- производство пищевых концентратов;
- производство чая;
- производство продуктов здорового питания.

Информация о компании: стр.35

МИЛОРАДА

Ванилин, этилванилин

Страна производства: Франция, Россия

Торговая марка:

- RHOVANIL® (ванилин);
- RHODIAROM® (этилванилин);
- MIVANIL®, порошкообразная композиция ванилина.

Сфера использования:

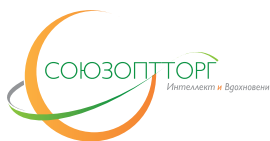
- кондитерские изделия;
- экструдированные продукты;
- выпечка;
- молочная продукция;
- мороженое;
- напитки;
- пищевые концентраты;
- детское питание.

Особенности / преимущества / описание: Экологически чистое производство из гваякола

Физическое состояние: порошкообразное

Информация о компании: стр.35

3.2 Ароматизаторы прочие



Ароматизаторы

Страна производства: Германия
Торговая марка: Symrise
Производитель: Symrise

Ассортимент:

- натуральные
- экстракты
- идентичные натуральным

Сладкие: алкогольные, молочно-сливочные, масляные, фруктово-ягодные, ванильные, карамельные, кофейные, медовые, мятные, ореховые, цитрусовые, шоколадные, экзотические, традиционные, чайные и др.

Гастрономические: горчичные, грибные, колчения, куриные, луковые, масляные, молочные, морепродукты, мясные, оливковые, пряные, рыбные, сливочные, сметанные, соусные, сырные, томатные, укропные, чесночные, яичные и др.

Сфера использования: кондитерская, масложировая, рыбная промышленность, напитки, хлебопекарная и молочная промышленности, пищевые концентраты, мясная промышленность, мороженое, чай, кофе.

Функции:

- усиливает натуральные вкус и аромат;
- улучшает органолептические характеристики продукта;
- позволяет расширить ассортимент за счет разнообразия вкусов одного вида изделий.

Особенности / преимущества / описание:

- полный ассортимент натуральных ароматизаторов;
- стабильное европейское качество;
- разумная цена;
- максимальное соответствие тенденциям рынка.

Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт

Физическое состояние: Порошок, жидкость, окрашенная эмульсия, паста, капсулы

Тип: натуральные и идентичные натуральным, с красителями и без красителей, водорастворимые и жирорастворимые.

Срок хранения: 6-24 месяца

Упаковка: пластиковые канистры и картонные коробки с п/э вкладышем по 25 кг.

Информация о компании: стр.43



Ароматизаторы идентичные натуральным

Страна производства: Россия, Франция
Производитель: ЗАО «ЭКО РЕСУРС», EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.

Ассортимент: Более 9000 наименований пищевых ароматизаторов: фруктово-ягодные, экзотические, цитрусовые, шоколадные, ореховые, ванильные, сливочные, карамельные, ликерные, гастрономические ноты.

Сфера использования: кондитерские и хлебопекарные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, масложировые продукты, молочные и кисломолочные продукты, мороженое, рыбная и мясная отрасль.

Особенности / преимущества / описание: Высокое качество ароматизаторов. Обеспечивают яркий вкус и аромат продукта, водо / жирорастворимы, термостабильны.

Физическое состояние: жидкие, порошкообразные

Тип: идентичные натуральным

Дозировка: 0,01 – 6%

Срок хранения: от 6 до 12 месяцев

Упаковка: 5,10,25 кг канистры, картонные коробки по 25 кг.

Сертификат качества:

- Свидетельства о регистрации РФ
- Кошерный
- Халал
- NON GMO

Информация о компании: стр.220



Вкусоароматические добавки

Страна производства: Россия
Производитель: Файн Арома ООО
Ассортимент: гастрономические, рыбные и др. вкусы

Сфера использования: снеки, продукты быстрого приготовления и т.п.

Функции: придание вкуса и запаха продукту.

Особенности / преимущества / описание: максимальное использование натуральных ингредиентов и ароматизаторов.

Физическое состояние: Порошок

Тип: мелкодисперсный.

Состав: комбинированный.

Дозировка: зависит от области применения.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: 20 кг картонный короб.

Сертификат качества: есть.

Информация о компании: стр.219

3.2 Ароматизаторы прочие



Свитфил Ванильно-сливочный 10.09.09

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Свитфил»
Производитель: ООО «Вкусаром»



Ассортимент: жидкие ароматизаторы.
Сфера использования: мороженое, мучнистые и сахаристые кондитерские изделия, молочная, масложировая промышленность и напитки.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: жидкость.
Тип: идентичный натуральному.
Состав: пропиленгликоль и (или) триацитин, композиция вкусоароматических веществ по СанПиН 2.3.2.1293-03 (приложение 6,7).
Дозировка: 0,4-2,0 гр/кг.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: пластиковые канистры 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Свитфил Горький шоколад 10.11.002

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Свитфил»
Производитель: ООО «Вкусаром»



Ассортимент: жидкие ароматизаторы.
Сфера использования: мороженое, мучнистые и сахаристые кондитерские изделия, молочная, масложировая промышленность и напитки.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: жидкость.
Тип: идентичный натуральному.
Состав: пропиленгликоль и (или) триацитин, композиция вкусоароматических веществ по СанПиН 2.3.2.1293-03 (приложение 6,7).
Дозировка: 0,4-2,0 гр/кг.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: пластиковые канистры 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии..

Информация о компании: стр.29



Стабикрим Деревенское масло

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Стабикрим»
Производитель: ООО «Вкусаром»



Ассортимент: порошковые ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавильные сыры, крема, молокосодержащие продукты, кондитерские изделия.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: порошок.
Тип: идентичный натуральному.
Состав: композиция натуральных вкусоароматических и других веществ по ТУ.
Дозировка: 0,5-3,0 гр/кг.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: картонный короб 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Стабикрим Пломбир

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Стабикрим»
Производитель: ООО «Вкусаром»



Ассортимент: пастообразные ароматизаторы.
Сфера использования: сгущенное молоко, мороженое, крема, молокосодержащие продукты.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: паста.
Тип: идентичный натуральному.
Состав: натуральное сливочное масло (не менее 40%), композиция вкусоароматических и других веществ по ТУ.
Дозировка: 0,4-1,5 гр/кг.

Срок хранения: 6 месяцев.
Упаковка: картонно-навивной барабан 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29

3.2 Ароматизаторы прочие



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

VKUSAROM

Стабикрим Сладкосливочное масло

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Стабикрим»
Производитель: ООО «Вкусаром»

Ассортимент: пастообразные ароматизаторы
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавленые сыры, крема, молочносодержащие продукты.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: паста.
Тип: натуральный.
Состав: натуральное сливочное масло (не менее 40%), композиция вкусоароматических и других веществ по ТУ.
Дозировка: 0,4-1,5 гр/кг.

Срок хранения: 6 месяцев.
Упаковка: картонно-навивной барабан 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.



Информация о компании: стр.29



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

VKUSAROM

Стабикрим Сливки

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Стабикрим»
Производитель: ООО «Вкусаром»

Ассортимент: пастообразные ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавленые сыры, крема, молочносодержащие продукты.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: паста.
Тип: идентичный натуральному.
Состав: натуральное сливочное масло (не менее 40%), композиция вкусоароматических и других веществ по ТУ.
Дозировка: 0,4-1,5 гр/кг.

Срок хранения: 6 месяцев.
Упаковка: картонно-навивной барабан 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.



Информация о компании: стр.29



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

VKUSAROM

Стабикрим Сливки Премиум

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Стабикрим»
Производитель: ООО «Вкусаром»

Ассортимент: порошковые ароматизаторы
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавленые сыры, крема, молочносодержащие продукты, кондитерские изделия.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: порошок.
Тип: натуральный.
Состав: композиция натуральных вкусоароматических и других веществ по ТУ.
Дозировка: 0,5-3,0 гр/кг.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: картонный короб 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.



Информация о компании: стр.29



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

VKUSAROM

Стабикрим Топленые сливки

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Стабикрим»
Производитель: ООО «Вкусаром»

Ассортимент: порошковые ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавленые сыры, крема, молочносодержащие продукты, кондитерские изделия.

Функции: создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.
Особенности / преимущества / описание: воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

Физическое состояние: порошок.
Тип: идентичный натуральному.
Состав: композиция натуральных вкусоароматических и других веществ по ТУ.
Дозировка: 0,5-3,0 гр/кг.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: картонный короб 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.



Информация о компании: стр.29

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пенoгасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясoпереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 стр. 94-104
Гидроколлоиды
(загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

4.2 стр. 105-109
Эмульгаторы. Лецитины.
Эмульгирующие соли

4.4 стр. 110
Осветляющие вещества

4.7 стр. 111-112
Улучшители

4.9 стр. 113-115
Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Яичный сухой белок «Омвип»

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Ассортимент: зефир, пастила, мармелад, суфле и т.д.

Сфера использования: кондитерские изделия, молочные изделия, напитки, мороженое.

Функции: пенообразователь, вкусовая добавка.

Особенности / преимущества / описание: легкость восстановления при разведении водой, повышенное пенообразование, высокая стойкость пены.

Физическое состояние: порошок.

Тип: натуральный продукт, полученный из свежего яичного белка.

Состав: яичный белок.

Дозировка: 0,4-1,5%.

Срок хранения: 6 месяцев.

Упаковка: 25 кг.

Сертификат качества: декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



«Омульсион»

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Сфера использования: вареные и полукопченые колбасные изделия.

Функции: формирование упругой и плотной консистенции; снижение риска образования бульонно-жировых отеков; снижение термопотерь и потерь при хранении готовых продуктов.

Физическое состояние: порошкообразное.

Тип: стабилизатор, улучшитель консистенции.

Состав: карбоксиметилцеллюлоза E466, декстроза, цитрат натрия E331, каррагинан E407, яичный белок, конжаковая камедь E425i, кантановая камедь E415, хлорид калия E508.

Дозировка: 0,3-0,5г, смеси в сухом виде, на 1кг фарша или 15-20г на 1кг эмульсии.

Срок хранения: 18 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.

Упаковка: пакеты по 1 кг, по 20 пакетов в картонной коробке.

Сертификат качества: декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



ОММИЛК -С

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Ассортимент: комплексные пищевые добавки.

Сфера использования: сметанный продукт.

Функции: улучшение структуры продукта

Особенности / преимущества / описание: обеспечивает получение продукта с плотной гляцевой структурой, которая остается неизменной при механическом воздействии. Позволяет проводить высокую температуру пастеризации.

Физическое состояние: порошок, мелкодисперсный.

Тип: комплексная пищевая добавка.

Состав: комбинированный.

Дозировка: От 0.4 до 1%.

Срок хранения: 24 месяца.

Упаковка: мешки 10кг, 25 кг.

Сертификат качества: декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



ОММИЛК -Т

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Ассортимент: комплексные пищевые добавки.

Сфера использования: творожный продукт.

Функции: увеличение выхода готового продукта.

Особенности / преимущества / описание: снижение себестоимости готового продукта. Обеспечивает рассыпчатую структуру, гарантирует чистый вкус без посторонних оттенков, позволяет получить термостабильный творожный продукт

Физическое состояние: порошок, мелкодисперсный.

Тип: комплексная пищевая добавка.

Состав: комбинированный.

Дозировка: от 0.5 до 1%

Срок хранения: 24 месяца.

Упаковка: мешки 10кг, 25 кг.

Сертификат качества: декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



АкваГель 03

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: при производстве всех видов вареных колбасных изделий, мясных консервов и мясных деликатесов.

Особенности / преимущества / описание:

- каррагинаны,
- гидроколлоиды,
- редуцированные сахара.

Физическое состояние: однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



Агар-агар

Страна производства: Италия

Сфера использования:

- зефир
- мармелад
- пастила
- конфеты «птичье молоко»

Функции: агар-агар является растительным заменителем желатина. Производится из морских водорослей

Особенности / преимущества / описание:

- высокая растворимость
- сила геля > 800
- не имеет запаха и вкуса

Физическое состояние: сухой порошок

Информация о компании: стр.45



«Универсал арома экономик»

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Сфера использования: эмульсии из жиросодержащего сыра, жилки; производство паштетов и ливерных колбас, вареные колбасные изделия.

Функции: смесь используют в качестве стабилизатора, для снижения вероятности бульонно-жировых отеков и/или в виде предварительно приготовленной эмульсии для частичной замены мясного сырья.

Особенности / преимущества / описание: рациональное использование жиросодержащего сырья, в том числе низкосортного; устранение специфического вкуса в готовом продукте; придание нужной «кусаемости» и привлекательного внешнего вида мясным продуктам среднего и дешевого сегмента.

Физическое состояние: порошкообразное.

Тип: комплексная пищевая добавка.

Состав: ксантановая камедь, изолированный соевый белок, камедь рожкового дерева, соль поваренная, хлорид калия, фосфаты, специи и экстракты специй (лук, чеснок и др.), усилитель вкуса, ароматизаторы, идентичные натуральным.

Дозировка: 35-40 г смеси на 1 кг эмульсии.

Срок хранения: 18 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.

Упаковка: пакеты по 1 кг, по 20 пакетов в картонной коробке.

Сертификат качества: декларации о соответствии, протоколы об отсутствии ГМО.

Информация о компании: стр.38



Балтийская Группа

Стабилизаторы

Страна производства: США

Производитель: FMC Health & Nutrition

Ассортимент: альгинаты, каррагинаны, микрокристаллическая целлюлоза.

Сфера использования: термостабильные начинки, молочные продукты (плавленые, творожные, сливочные сыры, сгущенное молоко и т.д.).

Функции: создает текстуру, раскрывает вкус и аромат, позволяет снизить содержание жира/сахара/крахмала.

Особенности / преимущества / описание:

• дисперсия стабилизатора AVICEL® обладает тиксотропными свойствами, то есть легко теряет вязкость при механическом воздействии и по окончании воздействия со временем восстанавливает форму. Это свойство позволяет в процессе производства легко перекачивать и фасовать начинку.

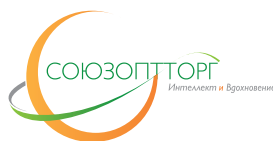
• термостабильность при выпекании в открытых и закрытых изделиях начинка не кипит, не высыхает, не растекается, предотвращает миграцию влаги в изделие

• устойчивость к замораживанию-размораживанию: сохраняет первоначальные свойства начинки при хранении и транспортировке в зимнее время

Каррагинаны Gelcarin® являются оптимальным решением для производства различных видов сыров (консистенция с хорошей намазываемостью, без липкости; возможность снижения себестоимости за счет сокращения сырных и молочных компонентов и снижения содержания сухих веществ, отличная стабилизация продукта (отсутствие отделения воды и жира); отличные вкусовые характеристики конечного продукта).

Информация о компании: стр.27

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Пектины

Страна производства: Китай
Торговая марка: Andre Pectin
Производитель: Andre Pectin

Ассортимент: Все виды пектинов: яблочные, цитрусовые и яблочно-цитрусовые; НМ (высокоэтерифицированные), LMC (низкоэтерифицированные) и LMA (амидированные низкоэтерифицированные).

Сфера использования: кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленности, фруктопереработка.

Функции: загуститель-стабилизатор

Особенности / преимущества / описание:

- достаточно высокая скорость структурообразования;
- отличное высвобождение вкуса и аромата в готовом продукте;
- сохранение структурообразующих свойств в кислой среде (в том числе, при высокой температуре);
- снижение себестоимости готового продукта за счет возможности уменьшения дозировки;
- исключительно высокое качество за счет тестирования каждой партии товара.

Срок хранения: 2 года
Упаковка: мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр.43



Каррагинаны

Страна производства: Филиппины
Торговая марка: Shemberg
Производитель: Shemberg

Ассортимент: ВСЕ ВИДЫ КАРРАГИНАНОВ: каппа-, йота-, лямбда-, смеси каррагинанов.

Сфера использования: • кондитерское производство • молочное производство (плавленые сыры, молочные пудинги, коктейли и десерты, шоколадное молоко, сырные пасты, взбитые сливки) • мясное производство (мясо в желе, колбасы, консервы) • рыбные продукты • безалкогольные напитки • хлебобулочные изделия (хлебное тесто, пончики, фруктовые кексы, сахарные глазури, меренги)

Функции: загуститель-стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшают органолептические и структурно - механические характеристики конечного продукта;
- низкая эффективная дозировка (0.55 – 1.5%);
- быстрая садка;
- простота применения (внесение в виде холодной суспензии);
- лёгкость переработки возвратных отходов (в отсутствии молочного белка);
- возможность производства изделий как с фруктовыми, так и со сливочными вкусами;
- продление срока годности готового продукта.

Срок хранения: 2 года
Упаковка: мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр.43



Агары

Страна производства: Чили
Торговая марка: Proagar
Производитель: Proagar

Ассортимент: агар

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: гелеобразователь, загуститель, стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:

- Proagar - один из старейших производителей чилийского агара;
- агар Proagar - эталон качества этого ингредиента в мире;
- изделия, сделанные с использованием агара Proagar, отличаются особенно привлекательным видом: их поверхность прозрачная, глянцевая, яркая;
- качество агара Proagar стабильно от партии к партии. Каждая поступившая партия проверяется; традиционно имеет высокие показатели силы геля по методу Валента;
- Proagar используется ведущими мировыми производителями кондитерских изделий.

Физическое состояние: рассыпчатый порошок от белого до кремового цвета, без постороннего запаха и остаточных красящих веществ.

Срок хранения: 2 года
Упаковка: картонные коробки с п/э вкладышем по 20, 25 кг.

Информация о компании: стр.43



Гелановая камедь

Страна производства: Китай

Сфера использования: кондитерская промышленность, фруктопереработка, алкогольные и безалкогольные напитки, соки

Функции: загуститель-стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:

- **в напитках** со взвешенными частицами (кусочками фруктов, свободно плавающими в жидкости) – обеспечивает равномерное распределение фруктовых частиц по всему объему жидкости, создает «эффект невесомости»;
- **в составе соков с мякотью, нектаров и другой соковой продукции** - стабилизирует фруктовую взвесь даже при недостаточной гомогенизации;
- **в низкокалорийных термостабильных фруктовых начинках с невысоким содержанием сухих веществ (30-50%)** - обеспечивает особые органолептические характеристики фруктовой начинки: она получается короткая, пластичная, мягкая.

Физическое состояние: порошок
Срок хранения: 12 месяцев

Информация о компании: стр.43

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Гидроколлоиды

Страна производства: Дания, Германия, Франция, Италия, Филиппины, Чили, Бельгия
Производитель: CP Kelco ApC, Alfred Wolf, LBG-Sicilia

Ассортимент: пектины высоко- и низкометоксилированные, специальный пектин SLENDID®, агары и каррагинаны, ксантановая, желатиновая камеди, камедь рожкового дерева, гуммиарабик, модифицированные крахмалы горячего и холодного набухания, рисовые крахмалы и мука, мальтодекстрины, производные целлюлозы.

Сфера использования: фруктовые, молочные и жировые полуфабрикаты (начинки и глазури), мучные кондитерские изделия, спреды и соусы, молочные десерты, сгущенное молоко, безалкогольные напитки, производство стабилизаторов, кисломолочные продукты и напитки, сливочные ликеры, полуфабрикаты супов и каш, в том числе для детского питания.

Особенности / преимущества / описание:

- стабильность качества
- высокая эффективность
- отсутствие ГМ-компонентов.

Информация о компании: стр.35



Желатин говяжий

Страна производства: Колумбия
Торговая марка: Gelco
Производитель: Gelco

Ассортимент: Тип В, прочность студня 200-285 Bloom
Сфера использования: кондитерская, молочная, рыбная, мясная промышленность, фруктопереработка.

Функции: загуститель-стабилизатор

Особенности / преимущества / описание: для производства халальных и кошерных продуктов!

Гарантируем ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ постороннего вкуса и запаха, собственного обычному говяжьему желатину

- обеспечивает жевательную структуру продукта (жевательный мармелад, карамель, маршмеллоу)
- медленное желирование
- быстрое время варки
- прост в применении

Физическое состояние: порошок

Срок хранения: 12 месяцев

Информация о компании: стр.43



Каррагинаны для кондитерского производства

Страна производства: Дания
Торговая марка: GENUGEL
Производитель: CP Kelco

Ассортимент: GENUGEL FG-125, GENUGEL GG-135

Сфера использования: железные конфеты с жевательной структурой

Функции: создание от эластичной до упругой текстуры

Особенности / преимущества / описание:

- низкая температура розлива (от 80);
- экономичность

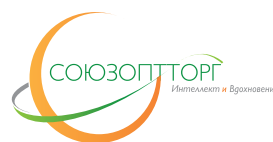
Физическое состояние: сыпучий порошок

Дозировка: 1,2-2,0%

Срок хранения: 36 месяцев

Упаковка: 25 кг, бумажные мешки

Информация о компании: стр.35



Желатин свиной

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка: Trobas
Производитель: Trobas

Ассортимент: тип А, прочность студня 200-260 Bloom

Сфера использования:

- кондитерская;
- молочная;
- рыбная;
- мясная промышленность;
- фруктопереработка.

Функции: загуститель-стабилизатор

Особенности / преимущества / описание:

- обеспечивает жевательную структуру продукта (жевательный мармелад, карамель, маршмеллоу);
- медленное желирование;
- быстрое время варки;
- прост в применении.

Физическое состояние: порошок

Срок хранения: 12 месяцев.

Информация о компании: стр.43

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Альгинаты и стабилизаторы на основе альгинатов MANUGEL®, MANUCOL®, PROTANAL®

Страна производства: Великобритания
Торговая марка: MANUGEL®, MANUCOL®, PROTANAL®
Производитель: FMC Health and Nutrition
Ассортимент: компания FMC производит более 200 видов альгинатов: альгиновую кислоту и ее натриевую соль, триэтаноламин натрия, соли калия, аммония, магния и кальция. Кроме того, компания предлагает различные виды эфирных альгинатов в форме пропиленгликоль-альгината (ПГА).
Сфера использования: кондитерские крема, сухие молочные смеси, фруктовые наполнители и заготовки, мороженое, сорбеты, спреды низкой жирности, термоустойчивые жировые и мясо-жировые эмульсии, натуральная оболочка для колбасных изделий, реструктурированные продукты, корма для животных.
Функции: загуститель, гелеобразователь, стабилизатор, пленкообразователь.
Особенности / преимущества / описание: Альгинат – один из самых известных биополимеров, широко применяющийся в пищевой, фармацевтической промышленности и других отраслях. Компания FMC более 70 лет занимается разработкой и производством альгинатов и в настоящее время входит в число крупнейших мировых производителей. Основной вид водорослей, используемый компанией FMC – бурая водоросль *Laminaria hyperborea*, которую собирают у Западного побережья Норвегии, где в чистых арктических водах произрастают целые плантации. Компания FMC – единственный производитель альгинатов, применяющий механизированные методы сбора водорослей. Добыча компании составляет менее 5% от ежегодного прироста водоросли *Laminaria hyperborea* у побережья Норвегии. Таким образом, компания FMC всегда обеспечена надежными поставками сырья без риска возникновения его нехватки.
Основные функции и преимущества альгинатов: • холодное растворение • контролируемое время гелеобразования • прозрачный гель желаемой текстуры при различном содержании сухих веществ • уникальная термостабильность • стабилизация эмульсии и пены • образование прочной гелевой пленки – натуральная колбасная оболочка • предотвращение образования кристаллов • холодное гелеобразование для производства реструктурированных продуктов.
Физическое состояние: сыпучий порошок от белого до желтовато-коричневого цвета практически без запаха.
Тип: пищевая добавка.
Состав: альгинат натрия, сульфат кальция, тетрапирофосфат натрия.
Дозировка: 0,5-5%
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: мешки 25 кг.
Сертификат качества: Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.48



Каррагинаны и стабилизаторы на основе каррагинанов LACTARIN®, LACTOGEL®, VISCARIN®, GELCARIN®

Страна производства: США, Великобритания, Филиппины
Торговая марка: LACTARIN®, LACTOGEL®, VISCARIN®, GELCARIN®
Производитель: FMC Health and Nutrition
Ассортимент: все виды каррагинанов: экстракты каппа, йота, лямбда, фурцилария и их смеси.
Сфера использования: молочные коктейли, шоколадное молоко, пуддинги, десерты, сливки для взбивания, плавленые сыры, творожные крема, кондитерские глазури, железные конфеты, фруктовые гели, колбасы, консервы, мясные деликатесы.
Функции: загуститель, гелеобразователь, стабилизатор.
Особенности / преимущества / описание: Каррагинан – природный полимер, получаемый из красных водорослей. Компания FMC на протяжении 70 лет разрабатывает смеси каррагинанов для придания необходимых функциональных свойств для конкретных областей применения.
Функциональные свойства каррагинанов:

- связывание влаги.
- стабилизация эмульсии.
- удержание частиц во взвешенном состоянии.
- контроль текучести.
- большинство желатинизирующихся каррагинанов обеспечивает застывание и желатинизацию растворов при охлаждении до температур ниже 50°C.
- каррагинан термически обратим, поэтому при высоких температурах он обладает минимальной вязкостью, облегчая производственный процесс.
- гелеобразование при комнатной температуре. Большинство растворов каппа- и йота-каррагинанов начинает желатинизироваться при комнатной температуре.
- каррагинан взаимодействует с молочными белками и улучшает стабильность молочных продуктов.

Физическое состояние: порошок от белого до светло-желтого цвета, практически без запаха.
Тип: пищевая добавка.
Состав: каррагинан.
Дозировка: 0,02-2%
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: мешки или коробка с ПЭ вкладышем, 25 кг.
Сертификат качества: Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.48

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Микро-кристаллическая целлюлоза и стабилизаторы на её основе AVICEL®, AVICEL-PLUS®

Страна производства: Ирландия, Великобритания, США

Торговая марка: AVICEL®, AVICEL-PLUS®

Производитель: FMC Health and Nutrition

Ассортимент: компания FMC предлагает более 40 стабилизаторов на основе МКЦ для различных областей применения.

Сфера использования: молочные напитки и коктейли, шоколадное молоко, начинки для выпечки, аналог сгущенного молока, молочные и растительные сливки для взбивания, кулинарные сливки, молочные десерты, мороженое и замороженные десерты, соусы и дрессинги.

Функции: уникальный много-функциональный стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание: микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ) – производное природной целлюлозы, сходной с той, что содержится в овощах и фруктах. В качестве сырья для производства используется очищенное растительное волокно - альфа-целлюлоза, состоящая из миллионов микроволокон.

Функциональные свойства МКЦ: • **Тиксотропия.** Гели на основе МКЦ легко разрушаются при усилии сдвига; по окончании воздействия усилия сдвига гель со временем восстанавливает форму с минимальной потерей вязкости • **Стабильность пены.** Микрокристаллическая сетка утолщает водную прослойку между пузырьками воздуха и действует как физический барьер для поддержания пузырьков воздуха во взвешенном состоянии. Трехмерная сетка, которую образует МКЦ, исключительно эффективна для поддержания трехфазной системы «вода-жир-воздух» • **Стабилизация эмульсии.**

Коллоидная сетка МКЦ образуется на поверхности раздела фаз «масло-вода» и физически предотвращает слияние капель масла и, таким образом, стабилизирует эмульсию • **Устойчивость к нагреву.** Изменения температуры оказывают нулевой эффект на функциональные свойства и вязкость дисперсных систем МКЦ. Это свойство исключительно важно при производстве устойчивых к воздействию температур продуктов. МКЦ сохраняет свои свойства при термической обработке, включая запекание, возгонку, стерилизацию и нагрев в микроволновой печи • **Удержание частиц во взвеси.**

В водных и молочных системах трехмерная матрица формируется при малых концентрациях, эффективно обеспечивая поддержание твердых частиц во взвешенном состоянии • **Контроль роста кристаллов льда.** Трехмерная матрица, созданная растворенной коллоидной МКЦ, взаимодействуя с поверхностью микрокристаллов, образует стабилизирующую систему, поддерживающую гомогенное состояние продукта во время его заморозки и разморозки • **Улучшение консистенции.** Добавление МКЦ делает текстуру корочки и создает «тело» продукта без эффекта резиновости или клейкости. В продуктах питания это свойство улучшает вкусовые ощущения и обеспечивает превосходный внешний вид.

Физическое состояние: сыпучий порошок белого цвета без запаха.

Тип: пищевая добавка.

Состав: МКЦ, КМЦ, гидроколлоиды.

Дозировка: 0.2-1%

Срок хранения: 2-3 года.

Упаковка: мешки или коробка с ПЭ вкладышем, 25 кг.

Сертификат качества: Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.48



Пектины цитрусовые MILAZZO®

Страна производства: Италия, Великобритания

Торговая марка: MILAZZO®

Производитель: FMC Health and Nutrition

Ассортимент: цитрусовые пектины всех типов.

Сфера использования: фруктовые начинки, кондитерские железные и пастильные изделия (зефир, пастила, мармелад), молочные продукты, напитки, десерты, мороженое, спреды, соусы, сокодерживающие напитки.

Функции: загуститель, гелеобразователь, стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание: Пектины MILAZZO® — очищенные полисахариды производимые кислотной экстракцией из цитрусовых (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут) на заводе FMC в г. Милаццо, Сицилия и затем стандартизированные на заводе FMC в г. Гирван, Великобритания. Пектины обладают рядом функциональных свойств и широко используются в пищевой промышленности.

- натуральные продукты растительного происхождения с высоким уровнем контроля постоянства качества.
- эффективное гелеобразование - различная скорость желирования для различных продуктов и технологических процессов.
- сохранение свойств в кислой среде и при высокой температуре.
- отличное высвобождение вкуса и аромата в готовом продукте.
- технологические ноу-хау компании FMC базируются на почти 70-летнем опыте в области пищевых ингредиентов.
- индивидуальный подход в решении технологических задач и возможность комбинировать ингредиенты компании FMC.
- производство экстракта находится в непосредственной близости к источникам сырья.

Физическое состояние: порошок от белого до светло-желтого цвета без запаха.

Тип: пищевая добавка.

Состав: пектин.

Дозировка: 0.5-2%

Срок хранения: 2 года.

Упаковка: мешки 25 кг.

Сертификат качества: Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр.48

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



ИНСТАНТГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: INSTANTGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: INSTANTGUM AA, INSTANTGUM AP, INSTANTGUM BA, INSTANTGUM BB, INSTANTGUM CS 10, INSTANTGUM TL 20, INSTANTGUM AC, INSTANTGUM BC.
Сфера использования: кондитерские изделия (драже, гумми-пастилки, жевательные конфеты, печенье, пряники, леденцы, жевательная резинка, формованные конфеты), экструзионные продукты, ароматические эмульсии для напитков, безалкогольные напитки, инкапсулированные продукты и т.д.
Функции: эмульгатор, стабилизатор, пленкообразователь, текстурирующее вещество для всевозможных видов пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: • полностью натуральный продукт • отличный пленкообразователь для драже • предотвращает кристаллизацию сахара • улучшает свойства экструзионных продуктов • эффективный текстурообразователь • превосходный эмульгатор • обеспечивает длительное во времени высвобождение аромата • эффективное инкапсулирующее вещество • способствует увеличению сроков годности конечного продукта.
Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная.
Дозировка: от 1%
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



ТИХОГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: THIXOGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: THIXOGUM S, THIXOGUM CS, THIXOGUM T.
Сфера использования: безалкогольные и слабоалкогольные напитки, соусы, кетчупы, супы, топпинги, мороженое, молочные десерты, джемы, выпечка.
Функции: стабилизатор, загуститель, текстурообразователь, эмульгатор, суспендирующее вещество.
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт;
- хорошо растворяется в холодной воде;
- улучшает текстуру и вкусовые ощущения продукта во рту;
- отличный стабилизатор / загуститель / суспендирующее вещество;
- нейтральный вкус, запах и цвет.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.

Состав:

• THIXOGUM S – камедь акации, ксантановая камедь (E414E E415)

• THIXOGUM CS – ксантановая камедь, гуаровая камедь (E415, E412)

• THIXOGUM T – гранулированная камедь Тары (E417)

Дозировка: от 0,2%

Срок хранения: 2 года.

Упаковка: мешки по 20 кг.

Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Смеси для инъекций

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Инъект
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: • для инъектирования охлажденного мяса
• для инъектирования полуфабрикатов • для инъектирования сала
• для инъектирования рыбы • для инъектирования деликатесной продукции • для ветчинных изделий.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка.

Функции: размягчают структуру жестких тканей, увеличивают выход

Особенности/преимущества/описание: Увеличивают выход, снижает себестоимость изделия, снижает потери при термообработке, предотвращает выделение влаги в процессе хранения продуктов.

Свойства: не требуют изменения технологического процесса.

Физическое состояние: сухие смеси

Состав: моно и полисахариды, стабилизаторы, редуцирующие сахара.

Дозировка: по спецификации

Срок хранения: 9 месяцев

Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.34

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



ИРГЕЛЬ

Страна производства: Франция
Торговая марка: IRGEL
Производитель: NEXIRA

Ассортимент: IRGEL SF.
Сфера использования: молочные продукты (сливки, коктейли, десерты).
Функции: стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт
- препятствует процессу синерезиса
- стабилизирует структуру
- повышает растворимость в холодных смесях для взбитых сливок
- продлевает срок хранения
- придает однородность и плотность взбитым сливкам, облегчает взбивание.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.

Состав: каррагинан, стандартизированный сахаром (E407).

Дозировка: 0,8 -1%
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



ЭФИСТАБ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EFISTAB
Производитель: NEXIRA

Ассортимент: EFISTAB R, EFISTAB S.
Сфера использования: производство вина, напитков.
Функции: стабилизатор, улучшитель органолептических свойств вина и других напитков.

Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт
- разрешен Международным Оэнологическим кодексом
- улучшает ароматный профиль вина и других напитков
- стабилизирует цвет, уменьшает терпкость
- препятствует белковому помутнению
- предотвращает выпадение в осадок железа, виннокаменной кислоты, солей меди
- придает вину округлость и бархатистость.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.

Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная.

Дозировка: 10-30г/гл вина (напитка).
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» и пищевые волокна «Фибрил» для производства творога и творожного продукта

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек», «Фибрил»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»
Ассортимент: «Мультек 100С», «Мультек ТВ», «Фибрил 300», «Фибрил 500», «Фибрил 700», «Фибрил 900».
Сфера использования: молочная промышленность, производство творога и творожного продукта.

Функции:

- увеличение выхода творога;
- обогащение творога;
- укрепление структуры сгустка;
- улучшение органолептики;
- увеличение сроков годности;
- собирает сывороточную пыль, снижая ее;
- снижение потерь в сыворотке.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение выхода творога;
- обогащение творога;
- укрепление структуры сгустка;
- улучшение органолептики;
- увеличение сроков годности;
- не требует изменение технологического процесса;
- собирает сывороточную пыль, снижая ее;
- снижение потерь в сыворотке;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло кремового цвета.
Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.
Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг, 15 кг.
Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» и «Стэмикс» для производства кисломолочной продукции

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»
Ассортимент: «Мультек», «Мультек К», «Мультек М», «Мультек Милк», «Мультек МТ», «Мультек Мол», «Мультек П», «Мультек РСМ», «Мультек С», «Мультек Фибро», «Стэмикс Норма», «Стэмикс Стандарт», «Стэмикс Ультра», «Стэмикс Оил».

Сфера использования: молочная промышленность, производство кисломолочных продуктов.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- увеличение сроков годности.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- увеличение сроков годности;
- не требует изменение технологического процесса;
- не требуется нормализация сухим обезжиренным молоком;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло кремового цвета.
Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Стэмикс» и «Мультек» для производства плавящихся сыров

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек Премиум», Стэмикс ТМ.
Сфера использования: молочная промышленность, производство плавящихся сыров.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- увеличение сроков годности;

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- увеличение сроков годности;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» для производства глазированных и твороженных сырков, твороженных масс

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Мультек»

Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек НС», «Мультек ПСК», «Мультек ПС».

Сфера использования: молочная промышленность, производство глазированных и твороженных сырков, твороженных масс.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- увеличение сроков годности.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- увеличение сроков годности;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» и «Стэмикс» для производства сливочного масла

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»

Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек ФМП», «Стэмикс Ойл М».

Сфера использования: масложировая промышленность, производство сливочного масла.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- исключает использование сухого обезжиренного молока;
- придает пластичность;
- снижает колкость.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- исключает использование сухого обезжиренного молока;
- придает пластичность;
- снижает колкость;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» и «Стэмикс» для производства вареной сгущенки и сгущенного молока

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»

Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек Инстант», «Мультек КГМ», «Мультек ФП», «Стэмикс ВК».

Сфера использования: консервная промышленность, производство вареной сгущенки и сгущенного молока.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- приобретение натурального цвета;
- термостабильность.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- термостабильность;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» для производства джемов, конфитуров, повидла и фруктовых начинок, кетчупов

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»

Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек Инстант», «Мультек КГ», «Мультек ФП».

Сфера использования: консервная промышленность, производство джемов, конфитуров, повидла и фруктовых начинок, кетчупов.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- термостабильность.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- термостабильность;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» для производства майонеза

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек КГ».
Сфера использования: масложировая промышленность, производство майонеза.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- устойчивость к замораживанию-оттаиванию.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- устойчивость к замораживанию-оттаиванию;
- устойчивость к механическим воздействиям;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» для производства мясных изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек КГК», «Мультек КГВ»
Сфера использования: мясная промышленность, производство мясных изделий.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» для производства мороженого

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»

Ассортимент: «Мультек Айс О1 Г».
Сфера использования: молочная промышленность, производство мороженого.

Функции:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение структуры и консистенции продукта;
- улучшение органолептики продукта;
- не требует изменение технологического процесса;
- экономия базового сырья;
- увеличение прибыли предприятия.

Физическое состояние: сухой порошок от белого до светло-кремового цвета.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре 10-25 °С, влажности не более 75%.

Упаковка: крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: сертификат государственной регистрации.

Информация о компании: стр.39



Балтийская Группа

Пектины

Страна производства: Германия
Производитель: Herbstreith&Fox KG

Ассортимент: пектины Classic, Amid, Instant.
Высоко-, средне- и низкоэтерифицированные пектины.

Сфера использования: кондитерские изделия (зефир, мармелад, жевательный мармелад); конфитюры, джемы, варенье; начинки для хлебобулочных изделий, молочной продукции, мороженого; напитки (сок-молоко, сыворотка-сок), соусы.м

Функции: пектин зарекомендовал себя в качестве прекрасного гелирующего, стабилизирующего и загущающего агента для пищевых продуктов. Поскольку пектин является структурным элементом клеточных тканей, он содержится во всех видах растений. Благодаря натуральному происхождению пектина его употребление является полезным для здоровья, например, пектин помогает выводить «чужеродные» вещества из организма и способствует очищению от солей тяжелых металлов.

Особенности / преимущества / описание: производственная группа Herbstreith &Fox известна во всем мире уже более 75 лет как производитель высококачественных пектинов для пищевого и не пищевого применения. Высокий потенциал научных исследований и технологических разработок, а также большой опыт производственной и коммерческой деятельности, насчитывающий несколько десятилетий, обеспечивают высокий уровень качества предлагаемой продукции.

Информация о компании: стр.27

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Эмульгатор «ЭСТЕР П Е 475»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Ассортимент: «ЭСТЕР П твердый», «ЭСТЕР П 01»
Сфера использования: в производстве спредов и маргарина, в том числе для взбивания; сырных и сгущенных продуктов.

Функции:

- повышает пластичность;
- связывает жир с водой, предотвращая выделение свободной влаги.

Особенности / преимущества / описание:

- создает блестящую, глянцевую консистенцию;
- предупреждает появление порока крошливой, крупчатой, слоистой, колющейся или рыхлой консистенции;
- способствует снижению окислительных процессов при хранении, предупреждает возникновение штаффа.

Физическое состояние:

- порошок, гранулы или плитки - «ЭСТЕР П твердый»;
- вязкая, пастообразная масса - «ЭСТЕР П 01».

Тип: эмульгатор

Состав: смесь эфиров полиглицерина и пищевых жирных кислот.

Дозировка: в соответствии с технологической необходимостью от 2 до 5 кг на 1 т готового продукта.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С.

Упаковка: твердый эмульгатор фасуют в мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем массой 25 кг. Остальные виды эмульгатора фасуют в металлические или полимерные бочки, канистры, ведра, бидоны массой от 20 кг до 200 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/78150 от 04.12.2009 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.26.009.Е.011144.04.11 от 20.04.2011 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.88.009.Е.048710.11.11 от 29.11.2011 г.

Информация о компании: стр.46



Эмульгатор «Эстерин СТС»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Сфера использования: масло для готовки, кулинарные жиры, мажущиеся пасты, сгущенное молоко, шоколад, маргарин, глазури, кондитерские изделия.

Функции:

- действует как антикристаллизатор;
- укрепляет клейковину.

Особенности / преимущества / описание:

- не допускает появление «седин»;
- не допускает образование комков;
- в смеси с «Эстер Т 05» снижают себестоимость за счет полной замены яйцепродуктов в мучных кондитерских изделиях.

Физическое состояние: порошок

Тип: эмульгатор

Состав: сорбитан тристеарат (Е 492).

Дозировка:

- масло для готовки (фритюрный жир) - 0,05-0,15%;
- кондитерские жиры - 1,0-3,0%;
- мажущиеся пасты и маргарин (в расчете на жир) - 0,3-0,5%;
- сгущенное молоко, шоколад, глазури - 0,3-1,0%.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/49446 от 19.07.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.Е.006745.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.46



Эмульгатор «М2»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: используется при производстве продуктов, где важно эмульгирование, диспергирование и стабилизация жира. Для всех видов вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, паштетов, ливерных колбас и полуфабрикатов, в рецептуры которых входит большое содержание жира.

Физическое состояние: однородный порошок белого цвета.

Дозировка:

- для полуфабрикатов: 1-2 г на 1 кг мясосырья
- для колбасных изделий: 3-5 г на 1 кг мясосырья в сухом виде.
- для паштетов - 1 кг на 70 л бульона.

Вносится вместе с солью и фосфатами, на начальной стадии куттерования.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Паста-смазка «ЭСТЕР М 04»

Страна производства: Украина

Торговая марка: EGH ingredients

Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Сфера использования: В кондитерском и хлебопекарном производстве для нанесения на тестомесильное и формировочное оборудование, формы, противни, ленточный конвейер печи перед выпечкой.

Функции: предотвращает налипание теста на рабочую поверхность тестомесильного и формировочного оборудования. Обеспечивает точное деление теста, легкую выемку из форм кондитерских и хлебобулочных изделий после выпечки.

Особенности / преимущества / описание:

- низкая способность к нагарообразованию, что продлевает срок службы технологического оборудования;
- достаточно одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- минимальный расход при использовании специализированного оборудования;
- подходит для ручного, механического и автоматического нанесения;
- не придает готовым изделиям постороннего привкуса и запаха.

Физическое состояние: однородная вязкая жидкость.

Тип: эмульгатор

Состав:

- смесь рафинированных и дезодорированных растительных масел;
- эмульгатор;
- антиоксидант.

Дозировка: расход зависит от рецептуры изделия, способа нанесения и конструктивных особенностей оборудования. Средний расход составляет 2 - 3 г/м².

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

Упаковка: канистры, ведра, бочки

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02.-04/44230 от 04.05.2011.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.88.009.E.006749.04.12 от 18.04.2012.

Информация о компании: стр.46



Паста «ЭСТЕР М 03»

Страна производства: Украина

Торговая марка: EGH ingredients

Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Сфера использования: Кондитерское производство (бисквиты).

Функции:

- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- замедление процесса ретроградации крахмала.

Особенности / преимущества / описание:

- сокращает время взбивания бисквита;
- обеспечивает получение изделий с равномерной пористой структурой;
- продлевает срок хранения изделий;
- позволяет снизить себестоимость продукции.

Физическое состояние: гель

Тип: эмульгатор

Состав: Е 475; Е 471; вода

Дозировка: от 1,0 до 3,0% от массы теста в зависимости от используемого сырья, изготавливаемого изделия и установленного оборудования.

Срок хранения: 6 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

Упаковка: ведра полимерные с крышкой массой нетто 10 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МЗ Украины от 04.05.11, № 05.03.02-04/44230.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.88.009.E.006748.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.46



Улучшитель «ЭСТЕР Т 05»

Страна производства: Украина

Торговая марка: EGH ingredients

Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Сфера использования: при производстве всех видов сливочного масла, спредов и маргарина.

Функции: стабилизатор структуры.

Особенности / преимущества / описание: повышает термоустойчивость спредов, низкожирных видов масла и маргарина.

Физическое состояние: порошок

Тип: эмульгатор

Состав: смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот.

Дозировка: в соответствии с технологической необходимостью от 2 до 7 кг на 1 т готового продукта.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С.

Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем массой 25 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/55162 от 09.08.2010 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.000604.01.11 от 21.01.2011г.

Информация о компании: стр.46

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Полиглицерол полирицинолеат

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Ассортимент: ПГПР 01, ПГПР 02, ПГПР 03

Сфера использования: в производстве шоколадных изделий, шоколадной глазури для кондитерских изделий и мороженого с целью снижения вязкости шоколадных масс, а также улучшения процесса формования. В производстве маргарина и масляных паст жирностью ниже 40% для стабилизации эмульсии.

Функции: • при производстве шоколада и глазури позволяет снизить расход жира до 5% • дает возможность корректировать динамическое сопротивление сдвига высоковязких шоколадов и глазури.

Особенности / преимущества / описание:

- тонкое равномерное распределение шоколада или глазури на поверхности;
- облегчает процесс формования;
- обеспечивая необходимую текучесть;
- качественная усадка шоколада и глазури;
- при производстве глазури для мороженого и сырков обеспечивается сдерживание роста вязкости при увеличении влажности;
- улучшается слипаемость между продуктами и глазурью при низких температурах.

Физическое состояние: вязкая жидкость

Тип: эмульгатор

Состав: смесь эфиров полиглицерина и взимозтерифицированных рицинолевых кислот растительного происхождения.

Дозировка: от 1 до 5 кг на 1т готового продукта.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 0 °С до 25 °С.

Упаковка: канистры полимерные массой 20 кг. Бочки металлические массой 200кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины: № 05.03.02-04/20603 от 08.04.2008г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.26.009.E.011143.04.11 от 20.04.2011г.

Информация о компании: стр.46



Моностеарат глицерина

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Сфера использования: кондитерское производство.

Функции:

- структурообразователь в производстве мучных кондитерских изделий, халвы;
- стабилизатор аэрации и улучшитель консистенции в производстве карамели, кондитерской начинки типа нуга, ирис, «птичье молоко».

Особенности / преимущества / описание:

- равномерное распределение жира в тесте;
- в слоеных изделиях участвует в формировании пористой структуры теста;
- в халве предотвращает вытекание свободного жира.

Физическое состояние: порошок

Тип: эмульгатор

Состав: смесь моно- и диглицеридов стеариновой кислоты с содержанием α-моноглицеридов не менее 40%.

Дозировка: от 3 до 5 кг на тонну готового продукта

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 0 °С до 35 °С.

Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/34231 от 08.04.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.E.048709.11.11 от 29.11.2011г.

Информация о компании: стр.46



Паста «ЭСТЕР М 01»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Сфера использования: кондитерское производство (печенье, пряники, кексы, вафли).

Функции:

- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста.

Особенности / преимущества / описание:

- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- замедляет процесс черствения.

Физическое состояние: вязкая масса

Тип: эмульгатор

Состав: E 475; E 477; E 1520; E 471; E 470; E 330

Дозировка: от 0,6 до 3,0% к массе теста в зависимости от используемого сырья, изготавливаемого изделия и используемого оборудования.

Срок хранения: 6 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

Упаковка: ведра полимерные с крышкой массой нетто 10 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/44230 от 04.05.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе No RU.77.99.88.009.E.006747.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.46

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



ИНСТАНТГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: INSTANTGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: INSTANTGUM AA, INSTANTGUM AP, INSTANTGUM BA, INSTANTGUM BB, INSTANTGUM CS 10, INSTANTGUM TL 20, INSTANTGUM AC, INSTANTGUM BC.
Сфера использования: кондитерские изделия (драже, гумми-пастилки, жевательные конфеты, печенье, пряники, леденцы, жевательная резинка, формованные конфеты), экструзионные продукты, ароматические эмульсии для напитков, безалкогольные напитки, инкапсулированные продукты и т.д.
Функции: эмульгатор, стабилизатор, пленкообразователь, текстурирующее вещество для всевозможных видов пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: • полностью натуральный продукт • отличный пленкообразователь для драже • предотвращает кристаллизацию сахара • улучшает свойства экструзионных продуктов • эффективный текстурообразователь • превосходный эмульгатор • обеспечивает длительное во времени высвобождение аромата • эффективное инкапсулирующее вещество • способствует увеличению сроков годности конечного продукта.
Физическое состояние: быстрорастворимый порошок
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная.
Дозировка: от 1%
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



ЭФИКАЦИЯ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EFICACIA
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: EFICACIA M, EFICACIA XE.
Сфера использования: производство эмульсий.
Функции: эффективный эмульгатор и стабилизатор для ароматических жидких эмульсий.
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт;
- обеспечивает наилучшую стабильность эмульсии во времени по сравнению с обычным гуммиарабиком;
- снижает себестоимость готовых изделий благодаря низкой дозировке
- используется в сложных многокомпонентных эмульсиях, содержащих искусственные красители и утяжелители.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная.
Дозировка:

- EFICACIA M: 5-8%;
- EFICACIA XE: 8-11%.

Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Эфиры сахарозы

Страна производства: Франция
Торговая марка: DUB SE™
Производитель: Stearinerie Dubois
Ассортимент: DUB SE 5S
Сфера использования: кондитерские, хлебулочные изделия.
Функции:

- увеличивает объем взбивных изделий и бисквитов;
- снижает крошливость бисквитов и кексов;
- уменьшает прилипание изделий, сухих фруктов, ирисной массы и др. продуктов к оборудованию при формовании и отсадке;
- стабилизирует эмульсии и пены;
- способствует улучшению внешнего вида изделий;
- облегчает извлечение готовых изделий из форм;
- облегчает процесс отливки ириса.

Особенности / преимущества / описание: стабильны при высоких температурах и в широком диапазоне pH, не токсичны, не аллергенны, совместимы со всеми традиционно используемыми ингредиентами, обладают антимикробным действием.
Физическое состояние: порошкообразная форма.
Дозировка: согласно спецификации.
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: коробки по 15 кг.

Информация о компании: стр.202



Комплексная пищевая добавка «Colco 2282», «Pastello N»

Страна производства: Швеция
Производитель: Aromatic AB
Сфера использования: кондитерская промышленность, мучные кондитерские изделия.
Особенности / преимущества / описание: комплексные, композиционные эмульгаторы для улучшения качества выпечки мучных кондитерских изделий.

- сокращение времени сбивания бисквитного теста с 40 до 2-3 мин;
- сокращение рецептурной закладки меланжа до 50%;
- обеспечение равномерного распределения жира в тесте;
- максимальное аэрирование теста, получение нежной, пористой структуры готовых изделий;
- увеличение объема изделий, предотвращение оседания после выпечки;
- замедление процесса черствения готовой продукции.

Физическое состояние: пастообразная масса.
Дозировка: согласно описанию продукта.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.212

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Лецитин соевый

Страна производства: Аргентина
Торговая марка: «Веролек»
Производитель: Emulgrain

Ассортимент: соевый лецитин
Сфера использования: пищевая промышленность

Функции: стабилизация эмульсии, текстуры, снижение вязкости шоколада и глазури
Особенности / преимущества / описание: применяют, в качестве пищевого эмульгатора, при изготовлении шоколада и глазури, кондитерских, хлебобулочных, макаронных изделий, а также в масложировом производстве (маргарины, специальные жиры и т.д.)

Физическое состояние: вязкая жидкость
Тип: соевый лецитин

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса
Срок хранения: 18 мес.
Упаковка: бочки масса нетто 200 кг.
Сертификат качества: ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации

Информация о компании: стр.33



Эмульгаторы «ПГПР», «Эстерин»

Страна производства: Украина
Торговая марка: Эстерин
Производитель: EGH ingredients. ООО «Инфорум какао» - эксклюзивный дистрибьютор на территории РФ и Казахстана.
Ассортимент: ПГПР 01/02/03; Эстерин СТС

Сфера использования: • кондитерская • хлебопекарная • масложировая • молочная промышленность
Функции: эмульгатор ПГПР: • используется для регулировки текучести (шоколад и шоколадные глазури)
• используется для стабилизации эмульсии, улучшения консистенции (маргарины с низким содержанием жира)

Эстерин СТС: • стабилизирует жировые кристаллы (масло для готовки, кулинарные жиры, маргарин, спреды, сгущённое молоко)
• замедляет жировое поседение (шоколад, глазури)
• укрепляет клейковину, возможно замещение яиц (вафли)

Особенности / преимущества / описание: • шоколад и глазури – вместе с лецитином • вафли, глазури – вместе с Эстер Т05 • не содержит ГМО

Физическое состояние: вязкая жидкость / порошок / гранулы
Тип: полиглицерид полирицинолеат/сорбитан тристеарат

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса
Срок хранения: 12 мес.
Упаковка: канистры 20 кг / мешки 25 кг нетто, в зависимости от продукта
Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза

Информация о компании: стр.33



Эмульгаторы серии «Эстер», моностеарат глицерина, ПГПР, Эстерин СТС

Страна производства: Украина
Торговая марка: Эстер
Производитель: EGH Ingredients. ООО «Инфорум Какао» - эксклюзивный дистрибьютор на территории РФ и Казахстана.

Ассортимент: Эстер П (3 вида), Моностеарат глицерина
Сфера использования: Пищевая (кондитерская, хлебопекарная, масложировая и молочная), косметическая, фармацевтическая промышленность.

Функции: стабилизация эмульсии, текстуры, улучшение аэрации, обрабатываемости теста, замедление очерствения выпечки.
Особенности / преимущества / описание: продукция НПП «Электрогазохим» поставляется под торговой маркой «EGH ingredients» ТМ, имеет регистрацию Таможенного союза и представлена (в ассортименте) на складах ООО «Инфорум Какао» (г. Москва).

Можем предложить Вашему вниманию следующие виды ингредиентов в Москве:
Продукты «EGH ingredients» для сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов:

- для шоколада и глазури (ПГПР 03, ПГПР 01, Эстерин СТС, Эстер Т 05);
- для кремовых начинок (Эстер П 01, Эстер П, Эстер Т 05);
- для мягкой карамели и ириса (Моностеарат глицерина, Эстер П, Эстер Т05)
- для оптимизации качества вафельных изделий, снижения количества жира, для производства постных вафель (Эстер П, Эстер Т 05, Эстерин СТС);
- для улучшения качества сдобного отсадного печенья (Эстер П, Эстер Т 05);
- для улучшения качества пряников (Эстер П, Эстер Т 05);
- для вафель (Эстерин СТС укрепляет клейковину, возможно замещение яиц);
- для маргаринов (ПГПР используется для стабилизации эмульсии, улучшения консистенции);
- в масло для готовки, кулинарные жиры, маргарин, спреды, сгущенное молоко (Эстерин СТС стабилизирует жировые кристаллы).

Физическое состояние: гранулы, порошок, паста, вязкая жидкость.
Состав: E471, E475

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

Срок хранения: от 12 до 24 месяцев.

Упаковка: вёдра 10 кг, канистры 20 кг, мешки 25 кг нетто, в зависимости от продукта.

Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.33

4.4 Осветляющие вещества



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32



Осветляющие вещества

Страна производства: Россия, Чехия, Китай, Финляндия

Торговая марка: МИХРОМ Белый

Производитель: ЭКО РЕСУРС

Ассортимент: МИХРОМ Белый, диоксид титана

Сфера использования:

- рыбная промышленность
- кондитерская промышленность
- полуфабрикаты

Физическое состояние:

- паста вододисперсная
- порошок

Тип: натуральные

Сертификат качества: товар сертифицирован

Информация о компании: стр.220

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.7 Улучшители



Улучшитель «ЭСТЕР Т 05»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Сфера использования: кондитерское производство (печенье, кексы, бисквитная продукция, вафли, глазури).

Функции:

- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- в глазури контролирует вязкость.

Особенности / преимущества / описание:

- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- позволяет вносить все компоненты сразу и сокращает время сбивания;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- снижает налипаемость теста, тем самым увеличивает скорость технологического процесса.

Физическое состояние: порошок

Тип: эмульгатор

Состав: смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот.

Дозировка: от 0,2 до 0,5 % к массе муки.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 45 °С.

Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/55162 от 09.08.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.000604.01.11 от 21.01.2011г.

Информация о компании: стр.46



Улучшитель «ЭСТЕР П Е 475» твердый

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Сфера использования: для производства пшеничных, пшенично-ржаных и других сортов хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Функции:

- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- замедляет процесс черствения.

Особенности / преимущества / описание:

- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- позволяет вносить все компоненты сразу и сокращает время сбивания;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте.

Физическое состояние: порошок

Тип: эмульгатор

Состав: эфиры полиглицерина и жирных кислот (Е 475)

Дозировка: от 0,2 до 1,0 % к массе муки

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С

Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/78150 от 04.12.2009 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.011144.04.11 от 20.04.11г.

Информация о компании: стр.46



Мука натуральная текстурированная

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Ярмарка ППИ»

Ассортимент: пшеничная, ячменная, рисовая, гороховая, гречневая, овсяная, ржаная.

Особенности / преимущества / описание:

- в производстве хлебобулочных изделий увеличивает выход готового продукта, ускоряет процесс брожения теста, улучшает газообразующую способность муки, снижает себестоимость готового продукта;
- в кондитерских изделиях заменяет дорогостоящие ингредиенты, расширяет ассортимент;
- используется в качестве загустителя в соусах, кетчупах, майонезах, фруктовых и жировых начинках;
- для приготовления мясных и рыбных продуктов (п/ф, колбаса, паштеты) в качестве замены дорогостоящих ингредиентов и основного сырья для снижения себестоимости, улучшения структуры готового продукта, расширения ассортимента продуктов;
- для приготовления пива, чтобы упростить процесс производства и разнообразить ассортимент.

Состав: различные виды зерновых и бобовых культур.

Дозировка: в соответствии с рекомендациями на каждый продукт.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: п/пропиленовые мешки с полиэтиленовыми вкладышами 20 кг, 25 кг

Сертификат качества: декларация соответствия по тамож.союзу.

Информация о компании: стр.49

4.7 Улучшители



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

Функции:

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.32

112

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Балтийская Группа

Антислеживающие агенты

Страна производства: Великобритания
Производитель: PQ Silicas UK Ltd

Сфера использования: улучшители сыпучести PQ Silicas UK Ltd широко применяются для хранения сухих растворимых напитков, типа кофе «3 в 1», какао, горячего шоколада, в состав которых входит сахар и сухое молоко/сливки. Кроме того, применение улучшителей сыпучести для сухого молока и сливок в автоматах для приготовления горячих напитков обеспечивает равномерную подачу и правильную дозировку, а также предотвращает слеживаемость при хранении.

Особенности / преимущества / описание: диоксиды кремния производства компании PQ Silicas UK Ltd используются как улучшители сыпучести целого ряда порошковых пищевых продуктов и химического сырья для промышленной переработки. Специально разработанные легкосыпучие агенты, препятствующие слипанию, обеспечивают качество во время всего срока хранения продукта.

Информация о компании: стр.27



Заменитель яичного порошка «БалтПро3700»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сдобных хлебобулочных изделий; Мучных кондитерских изделий (пряники, печенье, вафли и макарон)

Особенности / преимущества / описание: уникальный продукт, позволяющий заменять яичный порошок в сдобных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях (при одинаковой стоимости - расход БалтПро-3700 в 2 раза меньше)

Физическое состояние: порошок из натуральных компонентов светло-коричневого цвета со свежим хлебным запахом и с легким ореховым вкусом

Срок хранения: 9 месяцев

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.9 Фосфаты



Монофосфат кальция (E 341i)

Страна производства: Россия
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- молочная промышленность;
- производство БАДов и витаминных комплексов.

Функции: источник фосфора и кальция, аналог кислого разрыхлителя МСР пр-ва «Буденхайм».

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: Массовая доля монофосфата кальция ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$) не менее 98%

Срок хранения: 1 год.

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС NRU Д-РУ.АВ42.В.09959 от 03.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



Натрий дигидропирофосфат (E 450i)

Страна производства: Россия
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность, разрыхлитель для пекарских порошков, добавка для предотвращения потемнения картофеля при обработке.

Особенности / преимущества / описание: в смеси с бикарбонатом натрия дает различные композиции для регулирования скорости подъема теста.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: (E 450i)

Массовая доля ($\text{Na}_2 \text{H}_2 \text{P}_2 \text{O}_7$) не менее 95%.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС NRU.АВ42.В.09977 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



«Полифан А-Экстра», «Полифан А-Экстра-К»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Полифан А-Экстра®», «Полифан А-Экстра-К®»
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования:

- производство мясосюжков и колбасных изделий.

Функции: диссоциирует актомиозный комплекс, увеличивает эмульгирующую способность мясных белков.

Особенности / преимущества / описание: прекрасно растворяется в холодной воде, подходит для всех типов мясного сырья, не требует сортировки на качественные группы.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав:

- «Полифан А-Экстра» - E451i, E450i, E450iii, E339i;
- «Полифан А-Экстра-К» - E451i, E450i, E450iii, E339i с массовой долей калия (2-3)%.

Дозировка: 0,5 кг на 100 кг сырья.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.

Упаковка: многослойные полиэтиленовые пакеты.

Транспортная тара – бумажные мешки, 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09985 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



Комплексная пищевая добавка «ФОНАКОН» марки А, Б, В, К-М

Страна производства: Россия
Торговая марка: «ФОНАКОН®»
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: производство плавящихся сыров, молочных консервов, концентрированного стерилизованного молока и сливок.

Функции: соль-плавитель, соль-стабилизатор

Особенности / преимущества / описание: используются для переработки сырья различной степени зрелости без применения солей-корректоров.

Фонакон марки К-М - для производства плавящихся сыров термостойких при вторичной тепловой обработке.

Физическое состояние: порошок белого цвета

Состав:

- Фонакон м. А, Б, В : E451i, E450i, E450ii, E339i, E339ii;
- Фонакон м.К-М : E451i, E450i, E450iii, E339i, E339ii с добавкой кальция.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.

Упаковка: многослойные полиэтиленовые пакеты.

Транспортная тара – бумажные мешки, 20 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09978 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40

4.9 Фосфаты

114

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (E 339ii)

Страна производства: Россия
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- молочная промышленность;
- производство плавящихся сыров.

Функции: эмульгатор, регулятор кислотности.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: (E 339ii).
Массовая доля ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$) не менее 98%.

Срок хранения: 1 год

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 30 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09980 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



Пищевая добавка «АР-ВИК-1» (E 45, E 450)

Страна производства: Россия
Торговая марка: «АР-ВИК-1»
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования:

- Производство мясопродуктов и колбасных изделий.

Функции: эмульгатор.

Особенности / преимущества / описание: аналог «Hi M 264».

Массовая доля общ.фосфора в пересчете на P205, %: 55,5-57; pH 1% раствора: 9,5-10,0

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: E451, E450 с добавкой калия (3-4)%.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.

Упаковка: многослойные полиэтиленовые пакеты.
Транспортная тара – бумажные мешки, 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09981 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности (E 451i)

Страна производства: Россия
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, влагосвязывающий агент

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: массовая доля ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) не менее 94,0%

Срок хранения: 1 год.

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09979 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



Аммоний гидроортофосфат (E 342ii)

Страна производства: Россия
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: регулятор кислотности, источник азота и фосфора в биологических процессах.

Особенности / преимущества / описание: массовая доля общ. фосфора в пересч. на P205, %: 51-53; pH 1% раствора: 8,6-9,3

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: (E 342ii)

Массовая доля общего оксида фосфора (P_2O_5), в пределах 51,6 - 54,9

Срок хранения: 1 год.

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09976 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды; 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли; 4.3 Вещества вызывающие помутнение; 4.4 Осветляющие вещества; 4.5 Пенообразователи; 4.6 Растворители; 4.7 Улучшители; 4.8 Разрыхлители; 4.9 Фосфаты

4.9 Фосфаты



Фосфатные смеси

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Фосфат
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: • для птичьего фарша • универсальная для мясо-переработки • для инъекций • для рыбопереработки • для рыбных фаршей • для второсортного сыря.
Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка, для обработки сыря с большим количеством жилок, соединительных тканей, а так же для мяса с дефектами PSE и DFD.
Функции: размягчает структуру жестких тканей, увеличивает выход.

Особенности/преимущества/описание: улучшает технологические процессы, улучшают структуру, продлевает сроки хранения, снижает себестоимость, улучшают органолептику, консистенцию, сочность, цветообразование, ингибируют окислительные процессы во время обработки и хранения, предотвращает выделение влаги при хранении продукции.
Свойства: не требуют изменения технологического процесса.
Физическое состояние: сухие смеси.
Тип: по спецификации.
Дозировка: согласно ТИ по видам продукции.

Срок хранения: 9 месяцев.
Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.
Сертификат качества: Россия

Информация о компании: стр.34



Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный

Страна производства: Россия
Производитель: ОАО «PEATЭКС»

Сфера использования:
• молочная промышленность.

Функции: повышение термоустойчивости молочного сыря, анти-кристаллизатор при производстве сгущенного молока, эмульгатор для сухого молока и сливок.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Состав: (E 340ii)
Массовая доля ($K_2 HPO_4 \cdot 3H_2O$) не менее 98,0%.

Срок хранения: 1 год
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:
TC N RU Д-RU.AB42.B.09986 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.40



Фосфаты «Глафос 4.1»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: колбасы и колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты. Работает с жирным сырем. Идеально подходит для работы с куриным фаршем. Используется при стабилизации крови.

Особенности / преимущества / описание: смесь щелочных фосфатов рН=9,5-9,8.

Физическое состояние: однородный порошок белого цвета

Дозировка:
• для колбасных изделий: 300 грамм на 100 кг сыря. Добавляется на начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье.
• для полуфабрикатов: 150 грамм на 100 кг сыря. Добавляется в начале фаршесоставления на нежирное мясное сырье.
• для инъекций деликатесов: 900-1000 грамм на 100 л рассола.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



Смесь фосфатов «Респект 1»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: для производства натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины и мяса птицы.

Особенности / преимущества / описание: смесь технологическая фосфатная для пищевой промышленности (с фосфатами, загустителями, стабилизаторами)

Физическое состояние: однородный порошок белого цвета.

Дозировка: расход смеси 1,2 кг на 100 л раствора. Инъектировать из расчета 125-130% на 100 кг сыря.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28

115

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / пресованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Технологические спомогательные средства

5.1 стр. 118-121
 Ферменты. Антимикробные вещества.
 Катализаторы и сорбенты. Пеногасители
 и антивспенивающие агенты. Прочие
 вспомогательные средства

5.2 стр. 122
 Закваски. Стартовые культуры

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пенегасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства

118

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

novozymes® 

Acrylaway (Акрилэвэй)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Acrylaway 3500 BG, Acrylaway L

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- снеговая промышленность;
- обработка кофейных зерен.

Функции: снижение содержания акриламида.

Особенности / преимущества / описание: значительное снижение акриламида, не влияющее на вкус, цвет и свойства готовых изделий.

Физическое состояние: гранулят/жидкость.

Тип: аспарагиназа

Дозировка: 10-30 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37

novozymes® 

AMG (АМГ)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: усиление цвета корочки, ускорение расстойки, сокращение времени выпечки замороженных п/ф.

Физическое состояние: гранулят

Тип: амилоглюкозидаза

Дозировка: 2-20 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37

novozymes® 

Fungamyl (Фунгамил)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Fungamyl 2500 BG, Fungamyl Super AX

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: получение тонкой и равномерной структуры мякиша, улучшение цвета корочки, увеличение объема х/б изделий.

Физическое состояние: гранулят

Тип: альфа-амилаза

Дозировка: 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37

novozymes® 

Gluzyme (Глюзим)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Gluzyme Mono 10000 BG

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: улучшение обрабатываемости и стабильности теста, замена аскорбиновой кислоты, броматов, сухой клейковины.

Физическое состояние: гранулят

Тип: глюкозооксидаза

Дозировка: 1-4 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



Neutrase (Нейтраза)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции: корректировка свойств муки, улучшение качества хлебобулочных и кондитерских изделий.

Особенности / преимущества / описание: улучшение растяжимости и машинной обработки теста, обеспечение правильной формы, размеров и цвета кондитерских изделий, замена химических ингредиентов в рецептуре.

Физическое состояние: гранулят

Тип: протеаза

Дозировка: 1-50 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37



Novamyl (Новамил)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Novamyl Pro 80 BG, Novamyl 10000 BG, Novamyl 1500 BG, Novamyl 3D, Novamyl Rye

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции: сохранение свежести мучных и кондитерских изделий пшеничных и ржаных сортов.

Особенности / преимущества / описание: замедляет процесс черствения хлеба, хлеб остается свежим до 15 суток. Сохраняет свойства мякиша при длительном хранении, снижает крошковатость. Широкий спектр применения от разных видов хлебобулочных изделий до пряников, куличей и пр.

Физическое состояние: гранулят

Тип: мальтогенная амилаза.

Дозировка: 2-10 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37



Liporan (Липоран)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Liporan 50 BG, Liporan Xtra BG, Liporan F BG

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: улучшение прочности и стабильности теста, замена эмульгаторов, улучшение глянца корочки, улучшение структуры мякиша и его осветление.

Физическое состояние: гранулят

Тип: липаза

Дозировка: 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37



Panzea (Панzea)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Panzea BG, Panzea Dual BG, Panzea 10X

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: увеличение объема в результате улучшения подъема теста в начальный период выпечки, получение однородной структуры мякиша, улучшение машинной обработки теста.

Физическое состояние: гранулят

Тип: кисланиаза

Дозировка: 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства

120

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Рентопан (Пентопан)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Pentopan Mono BG, Pentopan 500 BG

Сфера использования:

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность;
- мукомольная промышленность.

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: увеличение объема в результате улучшения подъема теста в начальный период выпечки, получение однородной структуры мякиша, улучшение машинной обработки теста.

Физическое состояние: гранулят

Тип: ксиланаза

Дозировка: 3-10 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25°С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.37



Пеногасители «ЭСТЕРИН»

Страна производства: Украина **Торговая марка:** EGH ingredients

Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Ассортимент: ЭСТЕР С, ЭСТЕРИН А

Сфера использования: производство сахара, крахмало-паточное производство, производство дрожжей и спирта

Функции: предотвращение пенообразования, эффективное гашение пены, снижение вязкости сахаросодержащих растворов.

Особенности / преимущества / описание: пищевые поверхностно-активные вещества, обладающие антивспенивающими и пеногасящими свойствами при небольших дозировках. Легко эмульгируют в широком диапазоне pH и температур, образуя однородную устойчивую эмульсию.

Физическое состояние: жидкость/порошок.

Тип: пеногаситель.

Состав: эфиры полиглицерина и жирных кислот растительного происхождения.

Дозировка: 0,0008%...0,0015% к массе сырья.

Срок хранения: 24 месяцев при температуре от 0°С до 25°С.

Упаковка: канистры полимерные массой 20 кг. Бочки металлические массой 200 кг.

Сертификат качества: заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины:

- № 05.03.02-04/17964 от 01.03.2011г.
- № 05.03.02-04/13545 от 04.03.2010г.

Свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе:

- № RU 77.99.26.009E011140.04.11 от 20.04.2011г.
- № RU 77.99.26.010E011145.04.11 от 20.04.2011г.

Информация о компании: стр.46



Глазираторы и воска

Страна производства: Германия
Производитель: Carol GmbH

Ассортимент: глазирующие, полирующие и препятствующие слипанию агенты.

Сфера использования:

- производство кондитерских изделий;
- обработка оборудования.

Особенности / преимущества / описание: Высококачественные полирующие агенты и инновационные продукты Carol производятся на современном техническом оборудовании.

Длительный опыт работы на мировом рынке дает возможность компании Carol поставлять продукцию, которая полностью удовлетворяет специфическим требованиям заказчиков.

Информация о компании: стр.27



Пуногасители

Страна производства: Англия
Торговая марка: Antifoam
Производитель: Basildon Chemical Company Limited

Ассортимент:

- силиконовые пеногасители;
- пеногасители на основе растительного масла.

Сфера использования:

- производство сахара;
- производство картофельных хлопьев;
- производство безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

Функции: эффективно используется для гашения пены в процессах, сопровождающихся обильным, средним и малым пенообразованием.

Особенности / преимущества / описание: действуют быстро и долго при небольших дозировках. Отличаются малой токсичностью, нелетучестью, способностью работать в различных средах.

Физическое состояние: жидкость.

Состав: силикон, вода, масло.

Дозировка: в зависимости от сферы использования.

Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.211

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыболовные продукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32



Ферменты

Страна производства: Ирландия
Торговая марка: • Биобейк • Биоинверт
Производитель: Kerry Ingredients & Flavors

Ассортимент: ферментные препараты для хлебобулочных и кондитерских изделий

Сфера использования: производство хлебобулочных, мучных и сахарных кондитерских изделий

Функции: улучшение технологических характеристик теста и качества готовых мучных изделий, продление срока хранения сахаристых кондитерских изделий.

Особенности / преимущества / описание: эффект зависит от рецептуры, температуры и времени обработки. Ферменты инактивируются при высоких температурах

Физическое состояние: микрогранулы/жидкость

Тип: амилаза / протеаза / гемицеллюлаза / инвертаза

Состав: ферментный препарат на сухом носителе или в водоглицериновом растворе

Дозировка: в зависимости от продукта и техпроцесса

Срок хранения: 12-24 месяцев, в сухом, прохладном месте

Упаковка: коробки/канистры. Масса нетто 25 кг.

Сертификат качества: ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации

Информация о компании: стр.33

5.2 Закваски. Стартовые культуры



Закваски, стартовые культуры

Страна производства: Дания
Производитель: Chr.Hansen

Сфера использования:

- производство молочных продуктов;
- производство сыров;
- производство функциональных продуктов.

Особенности / преимущества / описание:

- технологичность применения;
- разработки под российские национальные продукты

Физическое состояние: порошок

Информация о компании: стр.35



Бактериальные заквасочные культуры Böcker Reinzucht – Sauerteig, Böcker Mailänder Le Chef

Страна производства: Германия
Торговая марка: Böcker
Производитель: Ernst Böcker GmbH & Co. KG

Сфера использования: хлебопекарная промышленность; производство ржаной, пшеничной закваски

Особенности / преимущества / описание: натуральные стартовые культуры из чистых штаммов молочнокислых бактерий и заквасочных дрожжей. Предназначены для производства закваски промышленным способом.

- уникальные живые и чистые культуры;
- активное состояние молочнокислых бактерий гарантирует быстрое их размножение и контролируемое течение заквасочного брожения;
- улучшают реологию теста;
- способствуют улучшению эластичности мякиша и уменьшению его крошливости;
- способствуют формированию превосходного вкуса и аромата готовых хлебулочных изделий;
- продлевают срок свежести готовой продукции.

Физическое состояние: пастообразная масса.

Дозировка: согласно описанию продукта.

Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.212



Для увеличения сохранности продукта

6.1 стр. 124-125
Консерванты

6.2 стр. 126-127
Антиоксиданты

123

6.1 Консерванты



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыбпродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32

124

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



**Ингредиенты.
Развитие**

Сорбат калия (пищевая добавка E202)

Страна производства: Китай
Производитель: FOODCHEM INTERNATIONAL CORPORATION

Сфера использования: для консервирования рыбных, фруктовых продуктов, колбасных изделий, безалкогольных напитков, молочных продуктов, сыров, кондитерский изделий и т. п. в количестве до 0,2% (в пересчете на кислоту), в винах с остаточным сахаром для предотвращения перебраживания в количестве до 200 мг/л (в пересчете на кислоту), для обработки против плесени желатиновых пленок на мясопродуктах, поверхности хлеба и хлебобулочных изделий, сухофруктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: сорбат калия оказывает угнетающее действие на дрожжи, плесневые грибы и некоторые виды бактерий, блокируя ферменты. Он проявляет антимикробное действие только при pH ниже 6,5. Сорбат калия химически стабилен.

Физическое состояние: белый кристаллический порошок или гранулы
Дозировка: 0,05%-0,2%.

Срок хранения: 24 месяца с даты изготовления.

Упаковка: картонные коробки с фольгированной упаковкой массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: имеется свидетельство о государственной регистрации

Информация о компании: стр.208



Консерванты

Страна производства: Китай

Ассортимент:

- сорбат калия;
- сорбиновая кислота;
- бензоат натрия.

Сфера использования:

- пищевая;
- химическая промышленность.

Информация о компании: стр.202

6.1 Консерванты



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

Функции:

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.32

125

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Комплексная пищевая добавка «Экстра Лонг», «Ультра Лонг», «Мульти Лонг»

Страна производства: Россия
Производитель: ЗАО «Русские ингредиенты»

Сфера использования: производство хлеба и хлебобулочных изделий. Производство мучных кондитерских изделий.

Особенности / преимущества / описание: обеспечивают сохранение и продление свежести и мягкости мучных кондитерских изделий за счет снижения показателя активности воды (Aw). «Экстра Лонг» - эффективно препятствует развитию спорообразующих бактерий (*bacillus mesentericus*, *bacillus subtilis*), вызывающих «картофельную болезнь» хлеба.

- эффективно связывают и удерживают влагу в продукте;
- продлевают срок свежести готовых изделий;
- не изменяют вкус и аромат готовых изделий;
- удобны в применении.

Физическое состояние: прозрачная жидкость.

Дозировка: согласно описанию продукта.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: 25 кг канистра из пищевого пластика.

Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.212

6.2 Антиоксиданты



Антиоксидант «ЭСТЕРИН АО»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Ассортимент: «ЭСТЕРИН АО 01»; «ЭСТЕРИН АО 02»; «ЭСТЕРИН АО 04»

Сфера использования: пищевая (масло-жировая), фармацевтическая и парфюмерно-косметическая промышленности.

Функции: замедляет окисление жиров.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшает качество пищевых продуктов;
- при стабильном качестве увеличивает срок хранения продукции;
- обеспечивает сохранение в продукта органолептических показателей, текстуры и питательной ценности.

Физическое состояние: жидкость от светло-желтого до светло-коричневого цвета.

Тип: антиоксидант.

Состав: смесь пищевых добавок и эмульгаторов в растительном масле или пропиленгликоле.

Дозировка: от 100 г до 500 г на 1т готового продукта. Более точную дозировку определяют технологической необходимостью в зависимости от содержания жира в конкретном продукте.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 8 до 35 °С

Упаковка: канистры, ведра, бочки массой нетто до 250 кг.

Сертификат качества: заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/67783 от 07.07.2012 г.

Информация о компании: стр.46



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясoproductы, масложировая и кулинарная продукция.

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимицробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32

6.2 Антиоксиданты



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).

Функции:

- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- Равномерно распределяется в вязких массах
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному
- увеличивает срок годности карамели
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.32

127

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Натуральные антиоксиданты

Страна производства: Швейцария
Производитель: DSM Nutritional Products, Inc.

Ассортимент:

- аскорбиновая кислота;
- аскорбат натрия;
- смесь токоферолов;
- синергетические смеси натуральных антиоксидантов RONOXAN®

Сфера использования:

- спреды;
- маргариновая продукция;
- жиры;
- масла;
- жировые начинки для кондитерских изделий;
- молочные продукты;
- копченые колбасы;
- фруктовые и овощные полуфабрикаты;
- пастеризованные соки и напитки.

Особенности / преимущества / описание:
RONOXAN® А - в удобной расфасовке по 1 кг.

Информация о компании: стр.35

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

- 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы
- 1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности
- 2.3 Усилители вкуса и запаха.
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы
- 2.5 Посолочные смеси

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

- 3.1 Ароматизаторы натуральные
- 3.2 Ароматизаторы прочие
- 3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

- 4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)
- 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли
- 4.3 Вещества вызывающие помутнение
- 4.4 Осветляющие вещества
- 4.5 Пенообразователи
- 4.6 Растворители
- 4.7 Улучшители
- 4.8 Разрыхлители
- 4.9 Фосфаты

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

- 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства
- 5.2 Закваски. Стартовые культуры
- 5.3 Дрожжи

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пребиотики и пробиотики
- 7.7 Пищевые волокна
- 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для мясопереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)
- 9.2 Биологически активные добавки
- 9.3 Бульоны, супы, отвары
- 9.4 Кофе
- 9.5 Спиртосодержащая продукция
- 9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты



Физиологические функциональные ингредиенты

7.1 стр. 130-131
Белки

7.2 стр. 131
Белковые гидролизаты. Пептиды.
Аминокислоты

7.3 стр. 132
Витамины и витаминopodobные вещества

7.5 стр. 133-137
Функциональные ингредиенты для
продуктов детского и здорового питания

7.6 стр. 138
Пребиотики и пробиотики

7.7 стр. 139
Пищевые волокна

7.8 стр. 140
Функциональные молочные ингредиенты

7.1 Белки



Балтийская Группа

Яичный белок

Страна производства: Италия
Производитель: PARMOVO S.r.l

Ассортимент:

- белок сухой яичный (альбумин) повышенного гелеобразования EWP;
- белок сухой яичный (альбумин) повышенной взбиваемости EWRH W5, EWRH W6;

Сфера использования:

- кондитерское производство (суфле, пастила, зефир);
- производство крабовых палочек.

Особенности / преимущества / описание: Сухой яичный белок повышенной взбиваемости для кондитерского производства и белок повышенного гелеобразования для производства крабовых палочек

Информация о компании: стр.27



Балтийская Группа

Концентрат молочных белков MPC85

Страна производства: Австралия

Сфера использования:

- производство творога и творожных продуктов;
- производство напитков на основе молока;
- производство сметаны и сыров;
- производство мороженого и сливочных десертов.

Особенности / преимущества / описание: концентрат молочных белков MPC85, полученный методом ультрафильтрации из натурального молока.

MPC85 содержит весь фракционный состав молочных белков представленный в мицеллярной форме: 80 % казеин, 12 % лактоглобулин, 5 % альбумин, 3 % пептоны.

MPC85 используется в качестве замены стабилизатора, эмульгатора, для увеличения выхода продукта и уменьшения себестоимости. Улучшает структурно-механические и органолептические свойства продукта, связывает дополнительную влагу, увеличивает выход готового продукта, пролонгирует сроки годности продуктов.

MPC85 используется для обогащения молока. Белок прост в применении, хорошо растворяется в жидких фазах. Основным условием является температурная обработка обогащённой смеси при температуре не ниже 60°C. Одним из важных направлений использования MPC85 является создание натуральных продуктов с «чистой этикеткой» (без индекса E), направленное на здоровое питание.

Информация о компании: стр.27



КАПИТАЛ

Молочно-белковые смеси

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Лактат
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: • для предварительного посола • для фаршей и вареных колбас • для полукопченых колбас • для инъекций • для выпечки • для рыбопереработки.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка и кондитерские изделия.

Функции: эмульгатор, улучшитель вкуса, структуры, стабилизирует технологический процесс, предотвращает бульонно-жировые стеки, снижает потери при термообработке.

Особенности/преимущества/описание: эффективен в качестве замены основного сырья, улучшает сроки реализации.

Свойства: не требует изменения технологического процесса.

Физическое состояние: сухие смеси.

Состав: молочные белки, полисахариды, стабилизаторы, редуцирующие сахара, стабилизаторы.

Дозировка: по спецификации.

Срок хранения: 9 месяцев.

Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.34



КАПИТАЛ

Соевые функциональные белки

Страна производства: Россия
Торговая марка: БалтПро
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: • для колбасных изделий • для рыбных изделий • для выпечки • для ливерных паштетов • для предварительного посола • заменитель яичного порошка.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка, хлебная промышленность.

Функции: обладает эмульгирующими свойствами, стабилизирует фаршевые имульсии, гидратация 1:5-10.

Особенности/преимущества/описание: нейтральные по вкусу, увеличивают выход, удешевляют продукцию, повышают качество, заменяют яичный порошок, уменьшают термолотери, предотвращают образование бульонно-жировых стеков, маскируют сольный привкус.

Свойства: не требуют изменения технологического процесса.

Физическое состояние: сухие смеси.

Состав: растительные белки, органические соли и кислоты, натуральные эмульгаторы.

Дозировка: согласно технической инструкции.

Срок хранения: 9 месяцев.

Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.34

7.1 Белки



Сухой яичный белок «HW K 35», Смесь белково-углеводная «Neos White»

Страна производства: Швеция
Торговая марка: Kallbergs
Производитель: Kallbergs Industry AB
Ассортимент: «HW K 35», «Neos White»
Сфера использования: производство белково-взбиваемых кондитерских изделий.
Особенности / преимущества / описание: специальная обработка данных продуктов позволяет оптимизировать их пенообразующие свойства и снизить закладку сахара в тесто, что делает их экономически эффективным вариантом для замены свежего и замороженного яичного белка.

- снижение трудоемкости приготовления взбивных; кондитерских масс, ускорение процесса взбивания в 2 раза;
- сокращение затрат на транспортировку и хранение сырья;
- ликвидация трудоемких процессов подготовки яиц и яйцепродуктов к производству;
- высокие микробиологические стандарты, что улучшает санитарное состояние производства;
- стабильность качества сырья и изделий с их использованием;
- снижение себестоимости изделий за счёт уменьшения закладки сахара в тесто.

Физическое состояние: порошок светло-желтого цвета.
Дозировка: согласно описанию продукта.
Срок хранения: 24 месяца.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.43

7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты



Гидролизаты куриного белка

Страна производства: Бельгия
Производитель: Proliver BVBA
Ассортимент: HCP Premium 150, HCP – B4
Сфера использования:

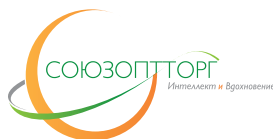
- пищевая концентратная промышленность;
- здоровое и функциональное питание;
- птице- и мясopодукты;
- консервированные рыбopодукты;
- обогащенные фруктовые и овощные напитки (соки);
- функциональные смеси для птице- и мясopерерабатывающей промышленности.

Особенности / преимущества / описание:

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи;
- ферментативный гидролиз;
- «Чистая этикетка».

Состав: гидролизат куриного белка 100%.
Физическое состояние: порошок.
Срок хранения: 24 месяца.
Упаковка: мешок (20 кг).
Сертификат качества: свидетельство о государственной регистрации. Сертифицировано по стандарту Халяль..

Информация о компании: стр.41



Молочные белки

Страна производства: Франция
Торговая марка: Promilk, Procream
Производитель: Ingredia
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность.
Функции: в зависимости от продукта может использоваться в качестве: эмульгатора, стабилизатора, замены СОМ, продукта для улучшения структурных и органолептических свойств. Увеличивает выход продукта, сокращает производственный цикл и себестоимость продукта.
Особенности / преимущества / описание:

- позволяет решить типичные проблемы, связанные с невысоким качеством сырья;
- улучшает структурно-механические и органолептические характеристики готового продукта;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью - хорошо сочетается с ЗМЖ, может использоваться в продуктах с рекомбинированным составом.

Физическое состояние: порошок.
Состав: молочный белок.
Дозировка: в зависимости от продукта.
Срок хранения: 1-1,5 года.
Упаковка: мешки по 20 и 25 кг.
Сертификат качества: ISO: 9001:2008.

Информация о компании: стр.43



Молочные ингредиенты

Страна производства: Дания
Производитель: Arla
Ассортимент:

- гидролизаты сывороточных белков
- концентрат молочного белка
- концентрат молочных минералов

Сфера использования:

- детское питание
- спортивное питание

Информация о компании: стр.45

7.3 Витамины и витаминоподобные вещества



Витаминно-минеральные премиксы QUALI® - BLENDS

Страна производства: Франция
Торговая марка: Quali®-Blends
Производитель: DSM Nutritional Products

Ассортимент: компания DSM Nutritional Products – ведущий мировой производитель и поставщик ингредиентов, и абсолютный лидер по инновациям в индустрии предлагает своим клиентам как готовые премиксные решения, так и уникальные индивидуальные композиции. Помимо этого, компания недавно выпустила новый уникальный инструмент – 14 концепций: Необходимо для здоровья; Забудьте о своем возрасте; Жизненно важно для детей и подростков; Здоровье Ваших суставов; Сформируйте идеальную фигуру; Развивайте свои умственные способности; Берегите свое сердце; Укрепляйте свои кости; Укрепляйте свой иммунитет; Жизненно важно для мужчин; Забота о Вашей Красоте; Улучшайте Ваше зрение; Жизненно важно для женщин; Все для активной жизни:

Сфера использования: обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, БАД.

Особенности / преимущества / описание: компания DSM Nutritional Products является единственным в мире интегрированным производителем премиксов, витаминов и нутрицевтиков, способным к созданию уникальных индивидуальных композиций. Смеси, разработанные на основе результатов обширных научных исследований, накопленные технологический опыт и знания, присутствие во всех уголках мира и экстенсивная система контроля качества в Вашем распоряжении.

Благодаря всемирной сети премиксных заводов, компания DSM Nutritional Products создаст различные комбинации нутриентов по Вашему желанию. Питательные вещества «Quali®-Blends» обеспечат правильный баланс ингредиентов для Ваших продуктов.

Физическое состояние: порошки.

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30

132

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Витамины и витаминоподобные вещества

Страна производства: Швейцария
Торговая марка: CustoMix®
Производитель: DSM Nutritional Products

Ассортимент: премиксы витаминов и/или минералов.

Сфера использования:

- детское питание;
- функциональные пищевые продукты;
- БАД.

Функции: обогащение продуктов питания микронутриентами.

Особенности / преимущества / описание:

- научно-обоснованная концепция создания витаминных премиксов;
- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.

Информация о компании: стр.35

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



Коэнзим Q10; комплекс Q10 + L Carnitin

Страна производства: Словения
Торговая марка: Q10Vital®, Slim&Fit®

Особенности / преимущества / описание: Q10 – кофермент - главнейший участник энергетического обмена, замедляет старение клеток организма, а также является мощным антиоксидантом.

За открытие теории действия коэнзима Q10 в 1978 году американский ученый Питер Митчел получил Нобелевскую премию. Уровень Q10 в клетках организма человека снижается после 20 лет. Коэнзим Q10 необходим для полноценного функционирования всего организма и особенно важен для жизнедеятельности клеток с высоким уровнем энергетического обмена - сердца, печени, мозга.

Функциональное назначение:

- Возраст: Q10 – замедляет старение клеток организма (внутренние и внешние признаки старения).
- Кожа: Q10 – высвобождает свободные радикалы, повышает регенерацию клеток кожи.
- Сердце: Q10 эффективен для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний.
- Самочувствие: повышает работоспособность при физических и интеллектуальных нагрузках, улучшает обмен веществ, эффективен при синдроме хронической усталости.
- Стройность: Q10 + L Carnitin в синергии способствуют снижению веса.

Q10Vital® – запатентованная водорастворимая форма Q10, универсальный ингредиент с усовершенствованной биодоступностью для применения в продуктах питания, напитках, БАД и косметике.

Slim&Fit® – инновационная запатентованная комбинация коэнзима Q10 и чистого L-карнитина. Проведенными клиническими исследованиями доказана эффективность – Slim&Fit снижать вес!

Физическое состояние: Порошок.

Информация о компании: стр.45



Бета-глюкан

Страна производства: Швеция
Торговая марка: PromOat
Производитель: Biovelop

Сфера использования:

- майонезы, спреды;
- молочные продукты, йогурты;
- функциональные напитки;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- БАД.
- завтраки быстрого приготовления (хлопья, мюсли, каши, злаковые батончики);
- продукты, готовые к употреблению, быстрого приготовления;
- выпечка, десерты;
- мясные продукты (сосиски и т.д.);

Функциональные свойства:

- Обладает клинически подтвержденными свойствами по снижению «плохого» холестерина, сокращает риск заболеваний сердечно-сосудистой системы.
- Пребиотические функции: улучшает пищеварение, способствует росту полезной микрофлоры кишечника, повышает иммунитет.
- Контролирует аппетит (набухает в желудке, создавая чувство сытости без вздутия).

Технологические преимущества использования бета-глюкана в продуктах питания:

- Снижение содержания жира в продукте путем его замещения.
- Полнота вкуса, мягкая и кремовая текстура без жира.
- Растворяется в воде и не образует комков.
- Натуральный стабилизатор и загуститель.
- Технологическая легкость внесения ингредиента.
- Не имеет осадка.

Особенности / преимущества / описание: бета-глюкан – растворимая клетчатка, основной полезный компонент овса, в котором бета-глюкан содержится в небольшом количестве.

Информация о компании: стр.45

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания

134

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Омега-3

Страна производства: Испания
Производитель: BiosearchLife

Ассортимент:

- эмульсия;
- масло;
- микрокапсулы (порошкообразная форма).

Сфера использования: • молочные продукты • кондитерские изделия • напитки • детские продукты питания и прикорма.

Функции:

- пополнение и обогащение детского организма необходимыми для полноценного развития и правильного роста ребёнка жирами и кислотами. Являются необходимым материалом для строения клеток мембраны растущего организма.
- нормализует уровень холестерина;
- улучшает обмен веществ;
- улучшает состояние суставов.

Особенности / преимущества / описание: Омега-3 ПНЖК - целое семейство полиненасыщенных незаменимых жирных кислот, которые не вырабатываются организмом человека, поступая только с пищей.

Особенности и конкурентные преимущества Омега-3:

Омега-3, поставляемая компанией ЭкоСервис, добывается из тунца - самого богатого источника Омега-3 жирных кислот, не влияет на органолептические свойства конечного продукта. Полезные свойства Омега-3 широко известны потребителям на территории стран СНГ. Они настолько разнообразны, что для каждой возрастной группы можно выделить свой набор полезных качеств. Данный ингредиент уже давно и с успехом используется при производстве продуктов питания в США, Японии и странах Европы.

Информация о компании: стр.45



Функциональные ингредиенты

Страна производства: Швеция, Словения, Испания и другие
Ассортимент: ингредиенты для создания трендовых «здоровых» продуктов с полезными свойствами:

- Коэнзим Q10 и функциональные комплексы с Q10
- Фитостерины
- Бета-глюкан
- Омега-3
- Фруктоолигосахариды (ФОС)
- Галактоолигосахариды (ГОС)

Сфера использования: молочные продукты, безалкогольные напитки, кондитерские изделия, батончики-мюсли, каши, детское питание и т.д.)

Функции:

- Q10 – ингредиент для красоты и молодости
 - фитостерины поддерживают здоровье сердца, снижают уровень холестерина, повышают иммунитет
 - Бета-глюкан - растворимая клетчатка, снижает холестерин, контролирует аппетит, имеет пребиотические функции, регулирует содержание глюкозы в крови
 - Омега-3 нормализует уровень холестерина, улучшает работу мозга, защищает нервные клетки, контролирует аппетит, улучшает обмен веществ
 - ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар
 - ГОС – пребиотик, обладает иммуномоделирующим свойством, улучшает барьерные функции
- Особенности / преимущества / описание:** все ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.

Информация о компании: стр.45



Фитостерины, фитостеролы

Функции:

- снижение уровня холестерина;
- благоприятное воздействие на здоровье сердечно-сосудистой системы.

Особенности / преимущества / описание:

Фитостерины – уникальная запатентованная смесь натуральных природных соединений, образующихся исключительно в растительной клетке. Добываются из стволов хвойных пород деревьев – натурального источника без ГМО. Безопасно и естественно снижают уровень «плохого» холестерина в организме.

Научно и клинически доказано, что потребление 1,5 - 3г фитостеринов в день снижает LDL-холестерин на 8% - 15%.

Конкурентные преимущества:

- научные свойства признаны EFSA, статус GRAS;
- отсутствие вкуса и запаха;
- растворимость, технологичность – широкие возможности применения;
- высокая концентрация основного вещества (97%).

Физическое состояние: растворимый порошок (97%).

Информация о компании: стр.45

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания




ФИБРЕГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: FIBREGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: FIBREGUM B, FIBREGUM P, FIBREGUM BIO, FIBREGUM CLEAR C, FIBREGUM FEED, FIBREGUM BS, FIBREGUM TAN, FIBREGUM L
Сфера использования: аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: отличный источник пищевого растворимого волокна - пребиотика (подтверждено многочисленными клиническими испытаниями во всем мире), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания.
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт, соответствующий требованиям «чистой этикетки»
- не имеет побочных эффектов
- низкий гликемический индекс
- низкая калорийность
- доказанный бифидогенный эффект
- безопасен для зубов; не аллергенный
- не содержит ГМО
- имеет низкую вязкость
- водорастворимый, негигроскопичный
- улучшает органолептические свойства продуктов
- синергичное взаимодействие с пробиотиками
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего срока хранения
- обладает связующими свойствами.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная (растворимое пищевое волокно).
Дозировка: от 0,5%, допускается прием до 50г в день.
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



ЭКАСИЯ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EQUACIA
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV
Сфера использования: аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: Отличный источник пищевых волокон с пребиотическими свойствами (подтверждено клиническими испытаниями), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания и снижения содержания жира в пищевых продуктах.
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт, комбинация растворимых волокон акации и нерастворимых волокон пшеницы без глютена;
- уникальный текстурообразователь;
- позволяет снизить содержание жира до 50%;
- обладает загущающей способностью,
- отличный стабилизатор;
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего периода хранения;
- обеспечивает идеальный пищевой баланс.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: смесь камеди акации и волокон пшеницы, очищенная и инстантизированная.
Дозировка: от 0,3%
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 20 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Зерновые ингредиенты

Страна производства: Франция
Производитель: Limagrain Cereales Ingredients
Ассортимент:

- мука специального назначения (пшеница, кукуруза, рожь)
- улучшители для хлебобулочных изделий
- зерновые ингредиенты
- Омега-3


Сфера использования:

- кондитерские и хлебобулочные изделия
- питьевые йогурты и молочные продукты;
- снеки и готовые завтраки;
- детское питание (напитки, компоты, порошки);
- готовые блюда.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение и стандартизация органолептических свойств продукции: внешний вид, вкус;
- устойчивость к механическому воздействию, перепаду температур (замораживание/оттаивание), pH;
- прекрасная термостабильность;
- высокий связывающий эффект (отсутствует слипание);
- замедляет черствение;
- чистая этикетка - не содержит добавок;
- длительный срок хранения ингредиентов;
- уменьшение риска микробиологического загрязнения и подавление активности ферментов;
- обогащение омега-3.

Информация о компании: стр.27



Ингредиенты с Омега-3

Страна производства: Франция
Торговая марка: LimaLin
Производитель: Limagrain Cereales Ingredients
Сфера использования: LimaLin находит свое применение в кондитерских изделиях, в хлебе и хлебобулочной продукции, в готовых завтраках, экструдированных продуктах, макаронных и кондитерских изделиях.
Особенности / преимущества / описание:

- природный источник Омега-3 без постороннего вкуса;
- 100% растительный ингредиент, созданный на основе льняной муки и содержащий пищевые волокна (как растворимые, так и не растворимые).
- продукт с длительным сроком хранения (ингредиент стабилен 12 месяцев благодаря процессу Farigel).

Информация о компании: стр.27

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания

136

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



ЛЮТЕИН FLORAGLO® обладающий максимальной биодоступностью

Страна производства: Швейцария, Франция, США
Торговая марка: FloraGLO®
Производитель: DSM Nutritional Products
Сфера использования: для обогащения продуктов питания, безалкогольных напитков и биологически активных добавок к пище.
Функции: Лютеин – природный пигмент, обеспечивающий высокое качество зрения на долгие годы. Лютеин накапливается в хрусталике и макулярной (центральной) области сетчатки, где частично трансформируется в зеаксантин. Лютеин и зеаксантин защищают глаза от действия наиболее вредной синей части светового спектра путем отражения и поглощения лучей света, а так же являются сильными антиоксидантами и нейтрализуют свободные радикалы - агрессивные молекулы, разрушающие клетки сетчатки и вызывающие помутнение хрусталика. Дефицит лютеина приводит к накоплению разрушительных изменений в тканях глаза и к необратимому ухудшению зрения. Доказано, что ежедневный прием 6 мг лютеина приводит к снижению частоты развития катаракты на 20% и макулодистрофии возрастной дегенерации сетчатки на 43%.
Особенности / преимущества / описание: Лютеин может существовать в свободной форме и в форме эфира, но только свободный лютеин FloraGLO®, произведенный по технологии Actilease®, максимально усваивается организмом. При приеме продукта, содержащего свободный лютеин FloraGLO® Actilease®, организмом усваивается лютеина в 2 раза больше чем при приеме продукта на основе эфиров лютеина (при условии одинаковой дозировки лютеина в 2-х продуктах).
Физическое состояние: кристаллический порошок; жидкая суспензия.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30



Уникальный функциональный ингредиент FRUITFLOW®, основанный на томатах

Страна производства: Италия **Торговая марка:** Fruitflow®
Производитель: DSM Nutritional Products
Сфера использования: для обогащения продуктов питания, фруктовых соков, овощных соков, безалкогольных напитков и биологически активных добавок к пище. Не обладает ярко выраженным вкусом.
Функции: уникальный функциональный ингредиент для здоровья сердца, направленный на кровоток.

Особенности / преимущества / описание: FruitFlow® - первый и единственный в мире ингредиент, действие которого направлено на кровоток и для которого официально разрешено применять рекламное позиционирование, в соответствии с пунктом 5 статьи 13 Постановления ЕС 1924/2006. Формулировка этого утверждения следующая: «Помогает поддерживать нормальную агрегацию тромбоцитов, что способствует здоровому кровотоку». В ходе десяти клинических исследований было доказано, что FruitFlow® поддерживает нормальную функцию тромбоцитов, оставляя их в спокойном состоянии, которое является идеальным для здорового кровотока. Эффект начинается через полчаса после приема FruitFlow® и продолжается до 18 часов. Во время первой презентации FruitFlow® на выставке ингредиентов в Мадриде, этот натуральный ингредиент завоевал сразу две номинации – первое место среди ингредиентов для здоровья сердца, а также звание лучшего ингредиента.

Физическое состояние: жидкая форма, сухой порошок.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30



Функциональный экстракт зеленого чая TEAVIGO® не содержащий кофеина

Страна производства: Швейцария, Германия
Торговая марка: Teavigo®
Производитель: DSM Nutritional Products
Сфера использования: для обогащения продуктов питания и безалкогольных напитков.
Функции: антиоксидант, защита иммунитета, противовоспалительный эффект.
Особенности / преимущества / описание: Teavigo® - чистейший, 90% ЭГКГ (эпигаллокатехина галлат) – мощнейший антиоксидант зеленого чая. Не содержит кофеина, или других вредных примесей. Обладает антиоксидантным и противовоспалительным действием. Многочисленные клинические исследования доказали, что ЭГКГ способен снижать риск развития различных хронических заболеваний, таких как: рак, сердечнососудистые, или неврологические заболевания. Более подробная информация на сайте www.teavigo.ru
Физическое состояние: кристаллический порошок.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30



РЕСВЕРАТРОЛ RESVIDA®

Страна производства: Швейцария
Торговая марка: ResVida®
Производитель: DSM Nutritional Products
Сфера использования: обогащение продуктов питания и напитков, а также биологически активных добавок к пище.
Функции: антиоксидант, защита иммунитета, противовоспалительный и антибактериальный эффект, здоровье сердца, контроль уровня сахара в крови, ограничение калорий.
Особенности / преимущества / описание: 99% транс-ресвератрол высочайшей степени очистки, обладающий высокой биологической активностью. Не содержит пестицидов и эмодина. Только resVida® обладает статусом безопасности GRAS для функциональных продуктов питания его функциональное позиционирование признано FDA. Более подробная информация на сайте www.resvida.com
Физическое состояние: кристаллический порошок.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



Функциональные красящие экстракты "ЭКОПЛАНТ"

Страна производства: Россия
Торговая марка: ЭКОПЛАНТ
Производитель: ЭКО РЕСУРС

Ассортимент: ЭКОПЛАНТ экстракт Красный, ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый, ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый, ЭКОПЛАНТ экстракт Синий.

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- молочная промышленность;
- производство напитков;
- производство мороженого;
- производство пищевых концентратов;
- чай, кофе;
- здоровое питание.

Функции: красящие экстракты растительного происхождения.

Особенности / преимущества / описание: красящие экстракты растительного происхождения.

Физическое состояние: жидкость водорастворимая, порошок.

Тип: красящие экстракты растительного происхождения.

Сертификат качества: товар на стадии сертификации.

Информация о компании: стр.220



СИМБИО

Гидролизаты куриного белка

Страна производства: Бельгия
Производитель: Proliver BVBA
Ассортимент: НСР Premium 150, НСР – В4

Сфера использования:

- пищевая промышленность;
- здоровое и функциональное питание;
- птице- и мясопродукты;
- консервированные рыбопродукты;
- обогащенные фруктовые и овощные напитки (соки);
- функциональные смеси для птице- и мясоперерабатывающей промышленности.

Особенности / преимущества / описание:

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.
- ферментативный гидролиз;
- "Чистая этикетка".

Состав: гидролизат куриного белка 100%.

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 24 месяца.

Упаковка: мешок 20 кг.

Сертификат качества: свидетельство о государственной регистрации. Сертифицировано по стандарту Халяль.

Информация о компании: стр.41



Концентрированный сок

Страна производства: Турция

Ассортимент:

- концентрированный сок черной моркови;
- концентрированный сок красной свеклы.

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- молочная промышленность;
- производство напитков;
- производство мороженого;
- производство пищевых концентратов;
- чай, кофе;
- здоровое питание.

Особенности / преимущества / описание: соковая продукция из овощей.

Физическое состояние: жидкость водорастворимая.

Тип: соковая продукция из овощей.

Сертификат качества: товар сертифицирован.

Информация о компании: стр.220

7.6 Пробиотики и пребиотики

138

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



ФИБРЕГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: FIBREGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: FIBREGUM B, FIBREGUM P, FIBREGUM BIO, FIBREGUM CLEAR C, FIBREGUM FEED, FIBREGUM BS, FIBREGUM TAN, FIBREGUM L
Сфера использования: аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: отличный источник пищевого растворимого волокна - пребиотика (подтверждено многочисленными клиническими испытаниями во всем мире), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания
Особенности / преимущества / описание: • полностью натуральный продукт, соответствующий требованиям «чистой этикетки»
• не имеет побочных эффектов • низкий гликемический индекс
• низкая калорийность • доказанный бифидогенный эффект
• безопасен для зубов; не аллергенный • не содержит ГМО
• имеет низкую вязкость • водорастворимый, негигроскопичный
- улучшает органолептические свойства продуктов • синергичное взаимодействие с пробиотиками • увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего срока хранения
• обладает связующими свойствами.
Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная (растворимое пищевое волокно).
Дозировка: от 0,5%, допускается прием до 50г в день.
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



ЭКАСИЯ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EQUACIA
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV
Сфера использования: аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: Отличный источник пищевых волокон с пребиотическими свойствами (подтверждено клиническими испытаниями), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания и снижения содержания жира в пищевых продуктах.
Особенности / преимущества / описание:
• полностью натуральный продукт, комбинация растворимых волокон акации и нерастворимых волокон пшеницы без глютена;
• уникальный текстурообразователь;
• позволяет снизить содержание жира до 50%;
• обладает загущающей способностью,
• отличный стабилизатор;
• увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего периода хранения;
• обеспечивает идеальный пищевой баланс.
Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: смесь камеди акации и волокон пшеницы, очищенная и инстантизированная.
Дозировка: от 0,3%
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 20 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Пробиотики, пребиотики

Ассортимент:

- ФОС
- ГОС

Сфера использования:

- молочные продукты
- кондитерские изделия
- батончики-мюсли
- каши
- мороженое
- детское питание и т.д.

Функции:

- основным свойством пребиотиков является их избирательное стимулирование полезной для организма человека кишечной микрофлоры.

Особенности / преимущества / описание: ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами

Информация о компании: стр.45

7.7 Пищевые волокна




ФИБРЕГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: FIBREGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: FIBREGUM B, FIBREGUM P, FIBREGUM BIO, FIBREGUM CLEAR C, FIBREGUM FEED, FIBREGUM BS, FIBREGUM TAN, FIBREGUM L
Сфера использования: аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: отличный источник пищевого растворимого волокна - пребиотика (подтверждено многочисленными клиническими испытаниями во всем мире), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт, соответствующий требованиям «чистой этикетки»
- не имеет побочных эффектов
- низкий гликемический индекс
- низкая калорийность
- доказанный бифидогенный эффект
- безопасен для зубов; не аллергенный
- не содержит ГМО
- имеет низкую вязкость
- водорастворимый, негигроскопичный
- улучшает органолептические свойства продуктов
- синергичное взаимодействие с пробиотиками
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего срока хранения
- обладает связующими свойствами.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная (растворимое пищевое волокно).
Дозировка: от 0,5%, допускается прием до 50г в день.
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



ЭКАСИЯ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EQUACIA
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV
Сфера использования: аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: Отличный источник пищевых волокон с пребиотическими свойствами (подтверждено клиническими испытаниями), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания и снижения содержания жира в пищевых продуктах.
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт, комбинация растворимых волокон акации и нерастворимых волокон пшеницы без глютена;
- уникальный текстурообразователь;
- позволяет снизить содержание жира до 50%;
- обладает загущающей способностью,
- отличный стабилизатор;
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего периода хранения;
- обеспечивает идеальный пищевой баланс.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: смесь камеди акации и волокон пшеницы, очищенная и инстантизированная.
Дозировка: от 0,3%
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 20 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Пищевые волокна


Страна производства: Германия
Торговая марка: Herbacel
Производитель: Herbafood Ingredients GmbH
Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- хлебобулочные изделия;
- молочные продукты;
- напитки;
- мороженое и др.

Особенности / преимущества / описание:

- нейтральные органолептические характеристики;
- легко диспергируются, не образуя комков;
- декларация на этикетке «фруктовые волокна»;
- обеспечивают превосходное высвобождение вкуса;
- увеличение выхода продукта за счет высокой водосвязывающей и водоудерживающей способности
- замедление процесса черствления, продление срока хранения готовых изделий

Информация о компании: стр.27



Пищевые волокна, ФОС, Инулин

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка: Frutafit®, Frutalose®
Производитель: Sensus
Сфера использования:

- производство кондитерских изделий;
- производство печенья, хлеба;
- производство сэндвичей;
- производство напитков;
- производство соусов;
- производство фруктовых наполнителей;
- молочных продуктов;
- производство мороженого.

Функции:

- обогащение волокном;
- пребиотический эффект;
- замена сахара;
- коррекция вкуса продуктов;
- увеличение вязкости

Особенности / преимущества / описание:

- пищевое волокно из корня цикория;
- натуральный компонент без кода E.

Информация о компании: стр.35

7.8 Функциональные молочные ингредиенты



Специальные фракции молочных и сывороточных белков

Страна производства: Дания
Производитель: Arla

Ассортимент: • фосфолипиды • альфа-лактальбумин.

Сфера использования:

- функциональные злаковые и протеиновые батончики;
- кондитерские изделия;
- детское питание;
- молочная продукция.
- выпечка;
- спортивное питание;

Альфа-лактальбумин. Функциональные свойства:

- идеальный источник белка для сухих и жидких адаптированных молочных детских смесей;
- положительно влияет на рост;
- положительное влияние на кишечную микрофлору, оказывает влияние на ритм «день / ночь»;
- улучшает умственную деятельность за счёт снижения стресса и улучшения сна;
- лучший белок для снижения веса;
- является источником цистеина, триптофана, а также других незаменимых аминокислот.

Фосфолипиды. Функциональные свойства:

- улучшает когнитивные способности: память, в т.ч. зрительную память, способность к обучению, внимание, речь, настроение;
- способность справляться со стрессом, снижает реакции на стресс.

Информация о компании: стр.45



Балтийская Группа

Сычужный казеин

Сфера использования: молочные продукты (плавленые, аналоговые сыры)

Особенности / преимущества / описание: натуральный сычужный казеин экономичен в использовании, более того, применение казеина позволяет упростить и ускорить производственный процесс.

При этом, так как казеин является полноценным молочным белком, он дает возможность получить конечный продукт сбалансированного состава, с более полно выраженным молочным вкусоароматическим профилем. Немаловажным фактором является высокое содержание белка (не менее 90% в С.В.), за счет которого можно решить проблему исходного сырья, восполняя дефицит молочного белка.

Будучи изготовленным из натурального обезжиренного молока, казеин может быть включен в состав продуктов, соответствующих Техническому регламенту на молочную продукцию.

Информация о компании: стр.27



Гидролизаты сывороточных белков (WPH) концентраты сывороточных белков (КСБ)

Страна производства: Дания
Производитель: Arla

Сфера использования: Гидролизаты

- сухие и жидкие адаптированные молочные продукты для детей от 0 до 3 лет;
- спортивное питание, батончики, спортивные напитки;
- сухие и жидкие продукты лечебного питания;
- функциональные высокобелковые напитки, безалкогольные напитки, соки, нектары, сокодержателе напитки.

Концентраты сывороточных белков

- напитки специального назначения с высоким содержанием (лечебные, спортивные, диетические, функциональные, энергетические)
- молочные (молоко, йогурты, молочные десерты, молочные продукты с повышенным содержанием белка, напитки на основе сыворотки и молока)
- безалкогольные напитки (соки, напитки, нектары, сокодержателе напитки)
- другие сферы применения КСБ
- батончики
- супы
- сухие смеси
- выпечка.

Функциональные свойства концентрата сывороточных белков:

- является богатым источником цистеина и других незаменимых аминокислот, в т.ч. аминокислот с разветвленной цепью ВСАА (лейцин, изолейцин, валин);
- по данным ВОЗ концентрат сывороточных белков является источником белка высокого качества;
- является хорошим источником белка для роста мышц (накопление мышечной массы).

Информация о компании: стр.45

Ингредиенты с комбинированными функциями

8.1 стр. 142-167

Дегидратированные/сушёные, консервированные/ замороженные продукты, порошки, сухие смеси

- Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел
- Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)
- Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)
- Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)
- Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки)
- Продукты из мяса и птицы (Дегидратированное / сухое. Консервированное / вареное / замороженное. Порошки и экстракты)
- Рыба и морепродукты (Рыба: дегидратированная / сушёная. Рыба: консервированная / замороженная. Рыбные порошки и экстракты)
- Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)
- Яйцепродукты
- Экстракты (не рыбные, не мясные)

8.2 стр. 168-169

Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки

8.3 стр. 170

Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители

8.5 стр. 171

Какао, какао-продукты

8.7 стр. 172-175

Начинки, наполнители

8.8 стр. 176

Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Заменители масла какао группы «Эколад»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколад»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 1202-37», «Эколад 1001-33», «Эколад 1101-33», «Эколад 1301-33», «Эколад 1401-33»

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание: получены методом высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел; нетемператуемые, совместимы с маслом какао до 20%.

Физическое состояние: цвет – белый, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47



Заменители масла какао группы «Эколад TF»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколад TF»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 1602-36 TF», «Эколад 1701-33 TF»

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание: получены методом высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел; нетемператуемые, совместимы с маслом какао до 20%.

Физическое состояние: цвет – белый, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Заменители масла какао группы «Эколад S»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эколад S»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 3302-30 S», «Эколад 3901-36 S», «Эколад 3201-38 S», «Эколад 3001-35 S»

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство пустотелых фигур, кондитерских плиток, отливка корпусов для конфет типа ассорти, глазурей для кондитерских изделий, творожных сырков.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методом высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел и жиров;
- характеризуются высокой скоростью кристаллизации и отличными усадочными свойствами;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками

Физическое состояние: цвет – белый, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: лауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47



Заменители масла какао группы «Эколад SP»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эколад SP»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 3701-35 SP», «Эколад 3201-38 SP», «Эколад 3101-36 SP», «Эколад 3401-36 SP»

Сфера использования: кондитерская и молочная промышленность.

Функции: производство кремов на растительных маслах.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методом высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел и жиров;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками

Физическое состояние: цвет – белый, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: лауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой изделия.

Срок хранения: Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Кондитерские жиры группы «Экомикс»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экомикс»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экомикс 1003-30», «Экомикс 1103-32», «Экомикс 1203-30», «Экомикс 1303-28», «Экомикс 1402-32»

Сфера использования: кондитерская промышленность

Функции: производство мягких жировых начинок для конфет, батончиков, сбивных и жировых начинок для вафельных изделий.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методами фракционирования и перэтерификации лауриновых и нелауриновых масел и жиров;
- не содержат трансизомеров жирных кислот.

Физическое состояние: цвет – белый или с желтоватым оттенком, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: жиры смешанного (лауринового и нелауринового) типа.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47



Кондитерские жиры группы «Эконат»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эконат»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент:

- для мягких начинок: «Эконат 2004», «Эконат 1004-32», «Эконат 1304-30»
- для конфетных масс: «Эконат 1902-36», «Эконат 1802-36»

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство широкого спектра кондитерских изделий: от полужидких и мягких пастообразных начинок до конфетных жировых и твердых конфетных масс типа пралине.

Особенности / преимущества / описание:

- являются первой в России группой специализированных жиров с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот;
- производятся из высококачественных масел методами перэтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

Физическое состояние: цвет – белый или с желтоватым оттенком, консистенция при 18°C – однородная: от жидкой до твердой.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Кондитерские жиры группы «Эконд»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эконд»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эконд 1502-31», «Эконд 1102-35», «Эконд 1402-36», «Эконд 1602-37»
Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство конфет типа пралине, жировых начинок для конфет, пластичных глазурей для хлебобулочных изделий.
Особенности / преимущества / описание: получены методами частичной гидрогенизации и фракционирования из высококачественного растительного сырья.

Физическое состояние: цвет – белый или с желтоватым оттенком, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47



Кондитерские жиры группы «Эконфе»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эконфе»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эконфе 1203-34», «Эконфе 1303-35», «Эконфе 1403-35»
Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство начинок для вафель, вафельных трубочек, шоколадно-вафельных тортов, конфет, батончиков, печенья-сэндвич, а также начинок для рулетов.

Особенности / преимущества / описание:

- имеют высокую скорость кристаллизации, что позволяет избежать проблем смещения вафельных листов, вытекания начинки при намазке;
- имеют хорошие характеристики плавления, обеспечивающие готовым изделиям высокие органолептические свойства;
- получены методом фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел и жиров.

Физическое состояние: цвет – белый или с желтоватым оттенком, консистенция при 18°C – однородная: от пластичной до твердой.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Кондитерские жиры группы «Экоайс»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экоайс»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экоайс 1203-26», «Экоайс 1103-26 П», «Экоайс 1303-23», «Экоайс 1402-28»

Сфера использования: кондитерская и молочная промышленность.

Функции: «Экоайс 1203-26» - производство прохладительных и кремовых начинок, конфетных масс; «Экоайс 1103-26 П» - производство прохладительных начинок; «Экоайс 1303-23» - производство глазурей для мороженого, «Экоайс 1402-28» - производство начинок для конфет.

Особенности / преимущества / описание:

- «Экоайс 1203-26» при использовании взамен кокосового масла позволяет избежать риска «омыления» в кондитерских изделиях, также, как и «Экоайс 1103-26 П», «Экоайс 1303-23» имеет резкий профиль плавления и быстрое освобождение аромата;
- «Экоайс 1203-26» получен методами перестерификации, высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных рафинированных дезодорированных масел и жиров; «Экоайс 1103-26 П» и «Экоайс 1303-23» представляют смесь пальмоядрового масла и его фракций, «Экоайс 1402-28» изготовлен из негидрированных фракционированных масел, имеет высокую твердость и низкую температуру плавления.

Физическое состояние: цвет – белый или с желтоватым оттенком, консистенция при 18°C – однородная твердая.

Тип: «Экоайс 1203-26» - нелауриновый аналог кокосового масла, «Экоайс 1103-26 П», «Экоайс 1303-23», «Экоайс 1402-28» – лауринового типа.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47



Кондитерские жиры группы Oilprime

Страна производства: Россия
Торговая марка: Oilprime
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: Oilprime 1003-32, Oilprime 1203-35, Oilprime 1003-36, Oilprime 1003-39

Сфера использования: кондитерская промышленность

Функции: производство различных видов начинок для вафель, вафельных трубочек и тортов, а также конфетных масс, печенья.

Особенности/ преимущества/ описание: получены методами гидрогенизации и фракционирования растительных масел и жиров.

Физическое состояние: цвет – белый или с желтоватым оттенком, консистенция при 18°C – однородная: от пластичной до твердой.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20°C - 12 мес.
- свыше 20°C до 30°C - 8 мес.
- свыше 30°C до 40°C - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Заменители молочного жира группы «Эколакт TF»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколакт TF»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколакт TF 1403-35», «Эколакт TF 1403-35 М», «Эколакт TF 1403-33», «Эколакт TF 2103-33»

Сфера использования: производство молочносодержащих продуктов, спредов, а также мороженого с ЗМЖ.

Функции: производство широкого спектра молочносодержащих продуктов (творожных, сметанных, сырных, сгущенных); мороженого с ЗМЖ, спредов и топленых смесей; а также подходит для производства других продуктов и потребностей пищевых производств; кондитерских изделий (птичьего молока, ириса, помадки, суфле).

Особенности/преимущества/описание:

- получены методом переэтерификации на основе фракционированных и частично гидрогенизированных растительных масел и жиров;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молочносодержащих продуктов;
- улучшают физические свойства молочного жира, повышают стойкость готового продукта к высоким температурным условиям;
- содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- по желанию потребителя добавляется эмульгатор и краситель (β-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторы, имеют обезличенные вкус и запах;
- низкое содержание трансизомеров жирных кислот (до 8 %).

Физическое состояние: цвет: белый или желтый (в зависимости от внесенных добавок), консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая; в расплавленном состоянии – прозрачный.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Срок хранения: Хранить при относительной влажности воздуха не более 90%, при температуре:

- не выше +20 °С – 12 мес.
- выше 20 °С до 30 °С – 8 мес.
- выше 30 °С до 40 °С – 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47



Заменители молочного жира групп «Эколакт TF», «Экоайс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколакт TF», «Экоайс»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколакт TF 1403-35», «Эколакт TF 1403-33», «Эколакт TF 1403-35 М», «Экоайс 1003-32», «Экоайс 1503-30», «Экоайс 1603-30»

Сфера использования: производство мороженого с ЗМЖ.

Функции: производство мороженого с ЗМЖ.

Особенности/преимущества/описание:

- получены методом переэтерификации или купажирования на основе фракционированных растительных масел и жиров и/или фракционированных и частично гидрогенизированных растительных масел и жиров;
- чистый обезличенный вкус;
- низкое содержание трансизомеров жирных кислот (до 8 %);
- использование сырья высокой степени очистки с низким содержанием первичных и вторичных продуктов окисления;
- отсутствие эмульгаторов и стабилизаторов в составе жиров;
- высокотехнологичны в производстве мороженого с ЗМЖ с различной степенью замены молочного жира;

Физическое состояние: цвет: белый, консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая; в расплавленном состоянии – прозрачный цвет.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20 °С - 12 мес.
- выше 20 °С до 30 °С - 8 мес.
- выше 30 °С до 40 °С - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Маргарин столовый «Экоуниверсал»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экоуниверсал»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
Ассортимент: «Экоуниверсал 1003-32», «Экоуниверсал 1203-32», «Экоуниверсал 1403-32»
Сфера использования: хлебопекарная и кондитерская промышленность
Функции: производство мучных кондитерских изделий - сахарного, затыжного, сладкого, овсяного печенья; пряников, кексов, сладких хлебобулочных изделий
Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 82 %; 75 % («Экоуниверсал 1303-32»);
- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта, стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивает устойчивую стабильную эмульсию;
- обладает хорошими аэрационными свойствами, то есть способностью поглощать воздух, что дает возможность получать пышную, насыщенную воздухом массу;
- обеспечивает сохранение формы отсаженных изделий после выпечки;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивает увеличение сроков реализации готовых изделий;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид
Тип: марка МТ
Состав:

- «Экоуниверсал 1003-32», «Экоуниверсал 1403-32»: масла растительные рафинированные дезодорированные (подсолнечное, пальмовое); вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 322; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160 а; антиокислители - Е 300, Е 307.
- «Экоуниверсал 1203-32», «Экоуниверсал 1303-32»: масла растительные рафинированные дезодорированные (подсолнечное, пальмовое, пальмоядровое); вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 322; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160 а; антиокислители - Е 300, Е 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47



Маргарин универсальный «Экоплюс»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экоплюс»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
Ассортимент: «Экоплюс»
Сфера использования: хлебопекарная и кондитерская промышленность.
Функции: производство мучных кондитерских изделий - сахарного, затыжного, сладкого, овсяного печенья; пряников, кексов, сладких хлебобулочных изделий.
Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 82 %;
- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта, стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивает устойчивую стабильную эмульсию;
- обладает хорошими аэрационными свойствами;
- обеспечивает легкую формовку и отсадку теста, что предотвращает тесто от затягивания и способствует увеличению производительности (только для пластичных маргаринов);
- обеспечивает сохранение формы отсаженных изделий после выпечки;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивает увеличение сроков реализации готовых изделий;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.
Тип: марка МТ.
Состав:

- «Экоплюс» - масла растительные рафинированные дезодорированные (подсолнечное, пальмовое); вода; эмульгаторы - Е 471, Е 322; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор, краситель Е 160 а; антиокислители: Е 300, Е 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Маргарины для песочного теста «Эколай»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколай»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколай 1204-31», «Эколай 1304-31 TF», «Эколай 1404-32»

Сфера использования: хлебопекарная и кондитерская промышленность.

Функции: производство песочного печенья различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий, при производстве которых осуществляется взбивание маргарина.

Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 82 %;
- высокие аэрационные свойства (взбивные), за счет которых маргарин для песочного теста обеспечивает рассыпчатость и увеличение объема готовых изделий;
- обеспечивают легкую формовку и отсадку теста, способствуют увеличению производительности труда за счет снижения трудозатрат при отсадке изделий;
- обеспечивает улучшенные качественные характеристики готового продукта: однородная рассыпчатая структура, нежный золотистый цвет, сливочный вкус;
- технологичность использования (достаточно темперирования при комнатной температуре - оптимальная температура использования маргарина для песочного теста +12 °С, возможно также использование и как при более низких, так и при более высоких температурах – от 10 °С до 18 °С);
- обеспечивает возможность удешевления рецептуры готового продукта за счет введения дополнительного количества муки и воды (дополнительный выход по массе) и возможности вывода из рецептуры яиц/продуктов;
- использование маргарина «Эколай 1204-31 TF» обеспечивает получение мучных кондитерских изделий без трансизомеров жирных кислот;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТ.

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (пальмовое, подсолнечное, пальмоядровое); вода; эмульгаторы - E 471, E 475, E 322; соль; консервант E 202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор; краситель E 160 a; антиокислители - E 300, E 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47



Маргарины с пониженным содержанием жира «Домашний», «Солнечный»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Домашний», «Солнечный»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Домашний», «Солнечный»

Сфера использования: хлебопекарная и кондитерская промышленность.

Функции: производство мучных кондитерских изделий - сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий.

Особенности/ преимущества/ описание: «Домашний» (массовая доля жира – 60 %), «Солнечный» (массовая доля жира – 72 %).

- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (чистый молочный вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- маргарины с пониженным содержанием жира;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО;
- обеспечивает высокую устойчивость к окислению (низкие показатели кислотного и перекисного чисел);
- наличие в составе специально подобранных эмульгаторов способствует созданию мелкодисперсной эмульсии, замедляет процесс ретроградации крахмала;
- придает выпеченным изделиям равномерную пористость и однородность;
- при жарке маргарин исключает пенообразование и разбрызгивание.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТ.

Состав: • «Домашний»: масла растительные рафинированные дезодорированные (подсолнечное, пальмовое); вода; эмульгатор E 471; соль; сахар; консервант E 202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор; краситель E 160 a; антиокислители - E 300, E 307.

• «Солнечный»: масла растительные рафинированные дезодорированные (подсолнечное, пальмовое); вода; эмульгаторы - E 471, E 475; соль; сахар; консервант E 202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор; краситель E 160 a; антиокислители - E 300, E 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Маргарины для кремов «Экокрем»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экокрем»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экокрем 1103-32», «Экокрем 1204-31TF», «Экокрем 1304-31»

Сфера использования: хлебопекарная и кондитерская промышленность.

Функции: производство кремовых полуфабрикатов в мучных кондитерских изделиях.

Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 84 %;
- применение маргарина «Экокрем» позволяет создать кремовый полуфабрикат, практически не отличающийся по физико-химическим и органолептическим показателям от базовых кремов, изготовленных на сливочном масле;
- обладают хорошей совместимостью с различными ингредиентами и наполнителями;
- обеспечивают быструю взбиваемость и значительное увеличение объема кремового полуфабриката;
- обладают отличной влагопоглощаемостью;
- при изготовлении кремового полуфабриката принимают больше количества сиропа (соотношение маргарина к сиропу соответственно 1:5), сохраняя хорошую формоустойчивость отделочных украшений на кондитерских изделиях
- обладают высокими каркасообразующими свойствами;
- меньшая стоимость при высоком качестве кремовых изделий;
- отсутствие холестерина и ГМО;
- использование маргарина для кремов «Экокрем» не требует изменений технологических схем и оборудования.
- использование маргарина «Экокрем 1304-31 TF» обеспечивает получение мучных кондитерских изделий без трансизомеров жирных кислот.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза - блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТ.

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (подсолнечное, пальмовое, пальмоядровое); вода; эмульгаторы - E 471, E 475, E 322; сахар; консервант E 202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор, краситель E 160 а; антиокислители - E 300, E 307

Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного изделия.

Срок хранения: • при температуре от - 20°С до 0°С вкл. - 12 мес. • свыше 0°С до + 18°С вкл. - 9 мес.

Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47



Маргарины для слоеного теста «Экослайс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экослайс»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1103-41С», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1203-44», «Экослайс 1503-43 М», «Экослайс 1703-41»

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий.

Особенности/ преимущества/ описание: • «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1103-41С», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1203-44», «Экослайс 1703-41»:

- массовая доля жира – 82 %;
- «Экослайс 1503-43 М»: массовая доля жира – 70 %;
- обладают высокой твердостью и пластичностью, что позволяет производить изделия с большим количеством хорошо разделенных четких слоев (маргарин не впитывается в тесто в процессе слоения и не вытекает при расстойке);
- остаются пластичными при охлаждении между этапами раскатки после выдерживания при низкой температуре;
- удобство расфасовки - расфасовка маргарина соответствует технологии применения его на производстве (пластины по 2 кг и блоки), пластины применяются при периодическом способе производства, блоки - при непрерывном производстве изделий на автоматизированных линиях с использованием экструдеров;
- сокращает продолжительность технологического процесса на стадии подготовки сырья к производству и на стадии слоения (за счет сокращения времени отлежки);
- обеспечивают равномерное разделение слоев при выпечке и получение готовых изделий с высоким подъемом и четко выраженными тонкими слоями.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза - блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТС.

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (пальмовое и подсолнечное); вода; эмульгаторы - E 471, E 475, E 322; соль; сахар; консервант E202; регулятор кислотности E 330; ароматизатор; краситель E160 а; антиокислители - E300, E 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: • при температуре от - 20°С до 0°С вкл. - 24 мес. • свыше 0°С до + 10°С вкл. - 20 мес. • свыше + 10°С до + 20°С вкл. - 12 мес.

Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %

Упаковка:

• блоки массой 10 кг и 20 кг; без нарезки или нарезанные по 1 кг или 2 кг, обернутые в полимерный упаковочный материал. Блоки упакованы в ящики из гофрированного картона.

• пластины массой по 1, 2, 5 и 2,5 кг, обернутые в полимерный материал и упакованные в ящики из гофрированного картона массой 10 и 20 кг.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Высокожирный маргарин «Эколайн»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколайн»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколайн»

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная промышленность.

Функции: производство всех видов печенья (сахарного, затяжного, сдобного), пряников, хлебобулочных изделий.

Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 99,7 %;
- позволяет улучшить реологические свойства теста и структурные характеристики готовых изделий;
- обладает хорошими аэрационными свойствами;
- обладает оптимальной технологичностью (можно использовать как в размягченном, так и в расплавленном виде);
- обеспечивает получение устойчивой стабильной эмульсии;
- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (вкус, аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО;
- наличие в составе специально подобранных эмульгаторов способствует созданию мелкодисперсной эмульсии, замедляет процесс ретроградации крахмала.

Физическое состояние: пластичная, плотная, однородная. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТ.

Состав: масло растительное рафинированное дезодорированное (подсолнечное, пальмовое); эмульгаторы - Е 475, Е322; краситель Е 160 а; антиокислители - Е 300, Е 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: при температуре до + 20°С вкл. - 12 мес. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции и притоке воздуха и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг, расфасовка в виде монолита.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.47



Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

Страна производства: Швейцария, Германия, США

Торговая марка: Ropufa®; life's DHA™

Производитель: DSM Nutritional Products

Ассортимент: ПНЖК растительного и нерастительного происхождения

Сфера использования: для обогащения детского питания, для продуктов питания, безалкогольных напитков, продуктов и напитков для беременных и кормящих женщин.

Функции: многочисленные исследования, проведенные в последние годы, показали, что полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, потребляемые с пищей, способствуют поддержанию функции сердца и сосудов, снижают уровень жиров крови, помогают поддерживать в норме артериальное давление и нормальный ритм сердца. В исследованиях продемонстрировано, что ЭПК и ДГК, возможно, способствуют профилактике депрессии и злокачественных опухолей и поддерживают здоровье костей, суставов, головного мозга и глаз. Необходимы для правильного роста и развития детей, развития функции мозга и зрительного аппарата у младенцев, отвечают за иммунную систему, оказывают противовоспалительное действие.

Особенности / преимущества / описание: благодаря уникальным запатентованным технологиям компании DSM Nutritional Products, масла, порошки и эмульсии Ropufa® занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам Ropufa®, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

Физическое состояние: масла, эмульсии, порошки.

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства твердых и полутвердых начинок и конфет

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS®, СОЮЗ®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS CP 309, SDS CP 312, SDS 620, SDS CP 314, SDS CP 320, SDS CP 340, SDS CP 360, SDS S 36-2, SDS S 38-2, СОЮЗ 104, СОЮЗ 107

Сфера использования: кондитерская промышленность

- твердые и полутвердые пралиновые массы;
- жировые и пралиновые начинки для вафельных изделий;
- жировые и пралиновые начинки для конфет;
- пралиновые и кремовые конфеты.

Особенности / преимущества / описание:

- хорошая совместимость с маслом какао и различными ореховыми маслами;
- улучшенные органолептические показатели;
- оптимальная скорость кристаллизации;
- увеличение сроков годности;
- отсутствие дефекта отслоения вафельных листов;
- оптимальное соотношение «цена-качество»

Условия и сроки хранения:

12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42



Заменители масла какао SDS® лауринового типа предназначены для производства глазурей и кондитерских изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS 500; SDS 600; SDS 610

Сфера использования: кондитерская промышленность.

- производство всех видов кондитерских глазурей:
 - для покрытия МКИ (тортов, рулетов, бисквитов, печенья, вафельных изделий);
 - для покрытия творожных сырков;
 - для покрытия зефира, мармелада, пастилы, восточных сладостей;
 - для покрытия различных видов конфет и т.д.;
- производство кондитерских плиток;
- производство пустотелых фигур;
- масса для формования конфет типа «Ассорти».

Особенности / преимущества / описание:

- придают готовым изделиям превосходный блеск;
- глазури на их основе не требуют темперирования;
- обладают высокой устойчивостью к жировому поседению, что позволяет использовать в продуктах с длительными сроками хранения;
- совместимые с начинками на основе жиров различного типа;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Жиры специального назначения SDS® FRY фритюрные

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS® FRY
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS FRY 100, SDS FRY 200, SDS FRY 400, SDS FRY 500, SDS FRY 110.

Сфера использования: пищевая промышленность. Ногеса.

- производство снековой продукции;
- кулинария, сети общественного питания;
- обжаривание хлебобулочных изделий;
- изготовление поп-корна;
- производство макаронных изделий быстрого приготовления.

Особенности / преимущества / описание:

- не содержат транс-изомеры жирных кислот;
- равномерная прожарка изделий;
- высокие вкусовые качества продукции;
- сохранение качества готового продукта при хранении;
- увеличение сроков годности продукции;
- высокая экономическая эффективность при производстве продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качества».

Условия и сроки хранения:

12 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box

Информация о компании: стр.42

153

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мягких начинок и конфет

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206,
- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 70F, СОЮЗ 71, СОЮЗ 102.

Сфера использования: кондитерская промышленность

- сбивные конфеты;
- ирис, помадные молочные конфеты;
- начинки для конфет;
- начинки для выпеченных изделий;
- кремы для бисквитов и тортов.

Особенности / преимущества / описание:

- длительный индукционный период;
- высокая способность к аэрации;
- ощущение чистого вкуса при таянии;
- улучшенные органолептические показатели;
- отсутствие риска появления «мыльного» привкуса при хранении;
- увеличение сроков годности;
- оптимальное соотношение «цена-качества».

Условия и сроки хранения:

12 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

продукты с комбинированными функциями

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси; 8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбобереработки; 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители; 8.4 Концентраты; 8.5 Какао, какао-продукты; 8.6 Шоколадные изделия; 8.7 Начинки, наполнители; 8.8 Соевые продукты (Соевая мука, Соевые белки, Изоляты, Соевый соус, Ферментированные соевые продукты); 8.9 Сахар и сиропы; 8.10 Продукты из крови

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для продуктов молокосодержащих сухих и сгущенных

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71.
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23;

Сфера использования: молочная промышленность

- производство сухих молокосодержащих продуктов;
- производство продуктов сгущенных, варенных.

Особенности / преимущества / описание:

- формирование желаемого вкуса и консистенции;
- технологичность;
- увеличение сроков годности готовых изделий;
- высокая экономическая эффективность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства сметанных продуктов, пастеризованных и сквашенных напитков

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71;
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23

Сфера использования: молочная промышленность

- производство продукта сметанного;
- производство пастеризованных и сквашенных напитков.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение сроков годности готовой продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество»;
- формирование энергетической и пищевой ценности;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для мороженого

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS®, СОЮЗ®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- СОЮЗ 51, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75;
- SDS M04-80, SDS M04-85, SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23.

Сфера использования: молочная промышленность

- для производства мороженого.

Особенности / преимущества / описание:

- отсутствие транс-изомеров жирных кислот;
- чистый обезличенный вкус;
- достаточная твердость при низких температурах и легкоплавкость при t° человеческого тела;
- оптимальное высвобождение вкуса наполнителей;
- возможность подбора жировой системы, исходя из требований, предъявляемых к триглицеридному составу;
- снижение количества холестерина.

Условия и сроки хранения:

8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства спредов

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23.

Сфера использования: масложировая промышленность

- производство спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового);
- производство маргаринов.

Особенности / преимущества/описание:

- получение продукта со сбалансированным жирно-кислотным составом и оптимальным соотношением полиненасыщенных жирных кислот Омега-6 и Омега – 3;
- возможность формирования желаемого вкуса;
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- высокая экономическая эффективность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Заменители молочного жира СОЮЗ® для сырных продуктов

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71.

Сфера использования: молочная промышленность.

- для производства сырных продуктов.

Особенности / преимущества / описание:

- стабильно высокое качество жиров;
- повышение безопасности готовой продукции;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

Условия и сроки хранения:

8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства продуктов творожных и сырков глазированных

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- СОЮЗ 51, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107;
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23.

Сфера использования: молочная промышленность

- производство продукта творожного (кислотным способом, кислотно-сычужным способом, отдельным способом);
- производство сырков глазированных.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение выхода продукции;
- увеличение сроков годности готовой продукции;
- улучшение вкусовых показателей;
- высокая экономическая эффективность;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Жиры специального назначения SDS® для производства кремов на растительных маслах

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS CREAM 700, SDS CREAM 710, SDS CREAM 720, SDS CREAM 740

Сфера использования: кондитерская промышленность:
• изготовление кремов на растительных маслах (растительных сливок).

Особенности / преимущества / описание:

- отсутствие транс-изомеров жирных кислот;
- хорошая взбиваемость;
- однородная структура и устойчивость пены;
- стабильное увеличение объема при взбивании;
- четкий рисунок при отделке;
- сохранение структуры и свойств полученного крема;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения:

12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства сырных плавленых продуктов

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:
• СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107;
• SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23.

Сфера использования: молочная промышленность

- производство сырных плавленых продуктов: ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными наполнителями).

Особенности / преимущества/описание:

- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Эквиваленты масла какао SDS-Shokovit Plus Для частичной и полной замены масла какао в шоколаде и шоколадных глазурах

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS-Shokovit Plus
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS-Shokovit Plus 230, SDS-Shokovit Plus 250

Сфера использования: Кондитерская промышленность

Функции:

- предназначен для частичной и полной замены масла какао в шоколаде и шоколадных глазурах;
- рекомендован для производства горького, темного и молочного шоколада;
- замена какао-масла при производстве корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание:

- полное соответствие всем стандартам ЕС;
- производство из высококачественных натуральных тропических масел (Ши, Иллипе) и фракционированного пальмового масла;
- сходство с маслом какао триглицеридного состава и физико-химических показателей;
- 100% совместимость при замене какао масла, без ухудшения качества в течение длительного срока хранения;
- стабильность глазурей и шоколада в течение длительного срока хранения;
- увеличение сроков годности.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42



Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS®, СОЮЗ®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS S 36-1, SDS S 38-1, SDS S 36-2, SDS S 38-2;
- СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 102, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107.

Сфера использования: Кондитерская промышленность

- мучные кондитерские изделия;
- хлебобулочные изделия.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение сроков годности готовых изделий;
- увеличение выхода готовой продукции за счет удержания максимально допустимой влаги в продукции без ухудшения качественных характеристик;
- создание готовых изделий с высокими вкусовыми качествами и стабильностью в течение всего срока годности;
- оптимальное соотношение «цена-качества».

Срок хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.42

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел.



Какао масло, эквиваленты какао-масла, заменители какао масла

Страна производства: Голландия, Малайзия, Индонезия, Испания
Торговая марка: • «Шоклин» • «КАСП» • «Кува» • Масло-какао (ADM / Guan Chong / Nederland / JB)
Производитель: ADM, Guan Chong, Nederland, JB, Loders Croklaan
Ассортимент:
 • «Шоклин Р / М / MI» - эквиваленты какао-масла
 • «КАСП 555» - лауриновые заменители какао масла
 • «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао масла
 • Какао-масло (ADM / Guan Chong / Nederland / JB) – натуральное и дезодорированное
Сфера использования: используются в кондитерской, косметической промышленности, при производстве мороженого
Функции: создание структуры и характера плавления продукта
Особенности / преимущества / описание:
 • жиры с различным профилем плавления
 • устойчивы к поседению
 • подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов
 • отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии
 • хорошо сохраняют вкус и аромат шоколада
 • масло какао - натуральный продукт богатый антиоксидантами и насыщенными жирными кислотами
Физическое состояние: твёрдые
Срок хранения: 9-12 мес. в сухом, защищённом от света месте
Упаковка: гофрокоробки по 25 кг. Нетто
Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия

Информация о компании: стр.33



Прочие специальные жиры

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка:
 • «Дюркекс»
 • «Ревил»
Производитель: Loders Croklaan.
Ассортимент:
 • «Дюркекс» - жир для обжарки, производства начинок и шоколадных масс.
 • «Ревил» - жиры для продуктов быстрого приготовления.
Сфера использования: производство кондитерских изделий, пищекопцентратов, обжарка.
Функции: обеспечивают стабильность производства.
Особенности / преимущества / описание:
 • можно использовать в течении длительного срока
 • обеспечивает мягкую консистенцию начинок типа «Мусс»
 • предотвращает слипание сухих частиц
 • ускоряет кристаллизацию
Физическое состояние: жидкий - «Дюркекс» / твёрдые хлопья - «Ревил»
Тип: растительные жиры специального назначения
Срок хранения: 12 мес. в сухом, защищённом от света месте
Упаковка: бочки по 200кг. / гофрокоробки по 25 кг. Нетто
Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия

Информация о компании: стр.33



Специальные жиры для глазури

Страна производства: Нидерланды / Малайзия
Торговая марка: • «Шоклин» • «КАСП» • «Айскер» • «Кува»
Производитель: Loders Croklaan
Ассортимент:
 • «Шоклин Р / М / MI» - эквиваленты какао-масла, сходны по физическим свойствам с какао-маслом и поэтому полностью совместимы
 • «КАСП 555» - Кува – разработаны для изготовления нелауриновых глазурей.
 • «Айскер» - разработан специально для производства глазурей для мороженого
Сфера использования: производство кондитерских изделий, мороженого
Функции: обеспечивают стабильность производства
Особенности / преимущества / описание:
 • жиры с различным профилем плавления
 • устойчивы к поседению
 • подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов
 • отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии
Физическое состояние: твёрдые, пластичные, мягкие
Тип: растительные жиры специального назначения
Срок хранения: 12 мес. в сухом, защищённом от света месте
Упаковка: гофрокороба по 25 кг. Нетто
Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия

Информация о компании: стр.33



Специальные жиры для начинок

Страна производства: Нидерланды, Малайзия
Торговая марка:
 • «Creamelt» - высшего качества для шоколадных начинок
 • «Biscuitine» - универсальность и гибкость в производстве
 • «Prestine» - жиры, замедляющие процесс «поседения»
 • «Durkex» - высокая стабильность для кондитерских паст и очень мягких начинок
Производитель: Loders Croklaan
Ассортимент: жиры с различным профилем плавления
Сфера использования: производство кондитерских изделий
Функции: создают консистенцию и профиль плавления начинок, предотвращают миграцию жира из начинок
Особенности / преимущества / описание:
 • термостойкие и нетемпературоустойчивые начиночные жиры для высококачественных конфет типа «Ассорти»
 • для начинок с высоким содержанием орехов
 • для водосодержащих начинок
 • для бисквитов и других мучных кондитерских изделий
Физическое состояние: твёрдые, пластичные, мягкие, жидкие
Тип: растительные жиры специального назначения
Состав: спецификация
Дозировка: спецификация
Срок хранения: 9-12 мес. в сухом, защищённом от света месте
Упаковка: гофрокороба по 25 кг. Нетто
Сертификат качества: ISO 9001, Сертификат Соответствия

Информация о компании: стр.33

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)



Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

Страна производства: Швейцария, Германия, США
Торговая марка: Ropufa®; life's DHA™
Производитель: DSM Nutritional Products

Ассортимент: ПНЖК растительного и нерастительного происхождения

Сфера использования: для обогащения детского питания, для продуктов питания, безалкогольных напитков, продуктов и напитков для беременных и кормящих женщин.

Функции: многочисленные исследования, проведенные в последние годы, показали, что полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, потребляемые с пищей, способствуют поддержанию функции сердца и сосудов, снижают уровень жиров крови, помогают поддерживать в норме артериальное давление и нормальный ритм сердца. В исследованиях продемонстрировано, что ЭПК и ДГК, возможно, способствуют профилактике депрессии и злокачественных опухолей и поддерживают здоровье костей, суставов, головного мозга и глаз. Необходимы для правильного роста и развития детей, развития функции мозга и зрительного аппарата у младенцев, отвечают за иммунную систему, оказывают противовоспалительное действие.

Особенности / преимущества / описание: благодаря уникальным запатентованным технологиям компании DSM Nutritional Products, масла, порошки и эмульсии Ropufa® занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам Ropufa®, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

Физическое состояние: масла, эмульсии, порошки.

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.30

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)



Ореховые ингредиенты

Страна производства: Германия

Ассортимент:

- орехи различных видов, фракций, степеней обжарки...
- ореховые пасты и пралине
- карамелизированные орехи, крокранты
- марципан, персипан

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики-мюсли
- каши и др.

Информация о компании: стр.45



Фисташка, фисташковая паста

Страна производства: Италия

Ассортимент:

- фисташка целая;
- фисташка дробленая;
- фисташковая паста.

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики

Особенности / преимущества / описание:

- яркий, уникальный вкус конечного продукта
- без добавок (паста 100% содержание фисташки)
- небольшая дозировка 3-5% (паста)
- строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей

Физическое состояние: цвет от желто-зеленого до зеленого, стандартные фракции дроблёной фисташки (2-4 мм, 4-6 мм).

Информация о компании: стр.45



Марципан, персипан

Сфера использования: • Производство мороженого • Производство конфет и шоколада • Производство бисквитов, пудингов, муссов • Производства тортов и пирожных

Особенности / преимущества / описание: **Марципан** - кондитерское изделие, изготовленное из массы бланшированного миндаля, растертого с сахарной пудрой и инвертным сахарным сиропом.
Преимущества: • классический европейский вкус, проверенный временем и потребителями • текстурная и вкусовая альтернатива миндалю • различные вкусовые акценты в зависимости от типа миндаля (средиземноморские орехи, калифорнийские орехи, горьковатые орехи) • высокое содержание миндаля – до 65% • высокие качественные показатели сырья • марципановая масса хорошо поддается формовке и моделированию.

Персипан - кондитерское изделие, изготовленное из ядер абрикосовых косточек, растертых с сахаром, глюкозным сиропом и крахмалом.

Преимущества: • экономическая альтернатива марципану; • сферы применения – аналогичны марципану, но персипан является особенно выгодной альтернативой марципану в мучных кондитерских изделиях! • технологически схож с марципаном, может заменяться в рецептуре (влажность: марципан – 17%, персипан – 20%, содержание сахара: марципан – не более 35%, персипан – не более 35%); • для того, чтобы достичь максимально приближенного вкуса к марципану в продукте – можно смешать марципан и персипан в нужных пропорциях; • высокие качественные показатели и премиум качество продукта! На упаковке можно указывать «со вкусом миндаля», персипан схож по вкусу с марципаном!

Информация о компании: стр.45



Карамелизированные орехи, крокранты

Ассортимент:

- карамелизированный фундук;
- карамелизированный миндаль;
- крокант кокоса;
- крокант какао;
- крокант кофе;
- и и другие виды.

Сфера использования:

- для декорирования;
- производства мороженого, конфет, шоколадной массы с включением ореховых фракций;
- в качестве дополнительного ингредиента (мюсли).

Особенности / преимущества / описание:

Карамелизированные орехи – каждый кусок ореха (или цельный орех) покрыт карамелью для неповторимого вкусового и визуального эффекта. Идеальны для производства мороженого, тортов, пирожных, для декора.

- фракции: 3 – 14 мм.

Крокранты – микст из кусочков дробленого ореха и карамели не различимые друг от друга в массе за счёт особой инновационной технологии обжарки. Содержание сахара может варьироваться по желанию клиента - от 40 до 80%.

- фракции: 1 – 6 мм.

Информация о компании: стр.45

продукты с комбинированными функциями

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси; 8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки; 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители; 8.4 Концентраты; 8.5 Какао, какао-продукты; 8.6 Шоколадные изделия; 8.7 Начинки, наполнители; 8.8 Соевые продукты (Соевая мука, Соевые белки, Изоляты, Соевый соус, Ферментированные соевые продукты); 8.9 Сахар и сиропы; 8.10 Продукты из крови

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)



Балтийская Группа

Сушеные овощи, грибы, фрукты, травы, чай

Страна производства: Германия
Производитель: WORLÉE NATURPRODUKTE

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- соусы;
- хлебобулочные изделия;
- гастрономические продукты;
- чай.

Особенности / преимущества / описание:

- уникальная политика предприятия в области качества;
- ручная сортировка;
- профилактическая обработка при хранении;
- термическая антибактериальная обработка (процесс EVW);
- экологически чистые продукты;
- широкий ассортимент ингредиентов.

Информация о компании: стр.27



МИЛОРАДА

Дегидратированные продукты, сухие смеси

Страна производства: Франция
Производитель: Diana Naturals

Ассортимент: сухие концентраты фруктовых и овощных соков и пюре, в виде порошка и хлопьев, порошки и кусочки фруктов, овощей, грибов, морепродуктов и мяса, специи.

Сфера использования: кондитерские изделия, мюсли, сухие полуфабрикаты соусов и супов, каш, в том числе для детского питания, молочные продукты, сыры и мороженое.

Особенности / преимущества / описание:

- содержат только натуральные ингредиенты;
- не содержат ГМ-компонентов;
- высокая степень чистоты
- отличные органолептические показатели.

Упаковка: возможна асептическая упаковка.

Информация о компании: стр.35

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)



Фруктовые наполнители гетерогенные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: продукт с разным размером кусочка.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители гомогенные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители для детского питания

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров.
Особенности / преимущества / описание: чистая этикетка, без Е-номера.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 3 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Наполнитель Злаки

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовый наполнитель.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: продукт со злаками.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: Сахар, злаки, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)



Наполнитель Карамель

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовый наполнитель.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители термостабильные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: выпечка, кондитерская промышленность.

Функции: наполнители для выпечки.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный и гетерогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители гомогенные с 100% дозировкой (Топпинг)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: 100 %

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Наполнитель Шоколад

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды, Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)



Балтийская Группа

Концентрированные соки и пюре

Страна производства: Италия
Производитель: Iprona AG

Ассортимент: брусника, черника, облепиха, клубника, малина, красная смородина, гранат, бузина, вишня, слива, абрикос, банан, лайм, дыня, арбуз, персик, киви и многие другие.

Сфера использования: применяются при производстве фруктовых начинок, джемов, конфитуров, мармелада, желейных конфет, карамели и др.

Особенности / преимущества / описание: окрашивают в натуральные цвета, не являясь красителем, без индекса E, декларируется на этикетке как натуральный сок
В ассортименте редкие сорта фруктов и ягод (натуральные лесные ягоды, дикоросы и пр.)
Наличие экзотических соков (ацерола, питахайя (драконий фрукт), личи, камю-камю, акай, гуанабана, карамбола, мангостин и пр.)

Информация о компании: стр.27



Балтийская Группа

Фруктовые и овощные кусочки, пасты

Страна производства: Бельгия
Торговая марка: Taura URC®
Производитель: Taura Natural Ingredients

Ассортимент:

- кусочки с фруктово-ягодными вкусами, от клубники и яблока до тропических фруктов, овощные вкусы, сочетание овощей и специй;
- фантазийная группа представлена кусочками со вкусом карамели, меда или мед с корицей, марципана, маршмеллоу и др.;
- кусочки в глазури из бельгийского шоколада;
- фруктовые пасты.

Сфера использования: кондитерские изделия (шоколад, конфеты, зефир и т.д.), хлебобулочные изделия, сухие завтраки, мюсли

Особенности / преимущества / описание:

- фруктовые кусочки URC® производятся методом концентрирования смеси фруктов (и овощей) до содержания влаги менее 10% за 60 секунд;
- после выпечки кусочки превращаются в полужидкие вкрапления приятного цвета и текстуры;
- при использовании паст URC нет необходимости в консервантах, в то время как фрукты, высушенные на солнце обычно требуют консервации;
- в ассортименте Taura также имеются фруктовые пасты.

Информация о компании: стр.27



Варенье

Страна производства: Россия
Торговая марка: Империя джемов
Производитель: Империя джемов

Ассортимент:

- брусника, клюква, абрикос, малина, вишня, черная смородина, черника.

Сфера использования:

- кондитерская;
- молочная промышленность
- HoReCa.

Особенности / преимущества / описание: варенье производится на основе натуральных ягод и фруктов, без добавления консервантов.

Физическое состояние: густая консистенция с кусочками фруктов и ягод.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: бугельная банка (стекло) 250 гр., 550 гр., ведро пластиковое 1 000 гр.
Сертификат качества: ИСО 9001, ИСО 22000.

Информация о компании: стр.31



Топпинг

Страна производства: Россия
Торговая марка: Империя джемов
Производитель: Империя джемов

Ассортимент:

- лимон, манго, клюква, персик, клубника, лесная ягода, малина, киви, вишня, карамель, шоколад, кленовый сироп, ваниль.

Сфера использования:

- кондитерская;
- молочная промышленность
- HoReCa.

Особенности / преимущества / описание: варенье производится на основе натуральных ягод и фруктов, без добавления консервантов.

Физическое состояние: нежный соус на натуральной молочной, ягодной или фруктовой основе.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: пластиковая бутылка 1000 гр.
Сертификат качества: ИСО 9001, ИСО 22000.

Информация о компании: стр.31

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)



Фруктовые порошки

Страна производства: Германия

Производитель: Molda

Ассортимент: традиционные и экзотические вкусы

- сублимированные фруктовые порошки
- сублимированные фруктовые порошки с добавлением мальтодекстрина
- порошки на основе сока

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- батончики-мюсли
- каши, сухие завтраки
- детское питание
- чай
- соусы
- начинки

Функции: фруктовый порошок придаёт продукту насыщенный фруктовый, ягодный вкус.

Особенности / преимущества / описание: Фруктовые порошки производятся путём измельчения сублимированных фруктов и ягод, соковые порошки – путём сублимационной сушки натуральных соковых концентратов

- натуральность
- насыщенный вкус фруктов и ягод
- натуральный цвет
- сохранение полезных свойств свежего сырья
- небольшой вес
- удобная малая дозировка.

Физическое состояние: сухой порошок.

Информация о компании: стр.45



Сублимированные фрукты и ягоды, гранулы

Страна производства: Германия

Производитель: Molda

Ассортимент: классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы:

- целые сублимированные фрукты и ягоды
- кусочки сублимированных фруктов и ягод
- слайсы
- фруктовые гранулы

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- батончики-мюсли
- каши быстрого приготовления
- молочные продукты
- выпечка
- начинки и декорирование изделий

Особенности / преимущества / описание: сублимация ягод и фруктов – извлечение влаги из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения внешнего вида и с сохранением питательных свойств свежих фруктов и ягод.

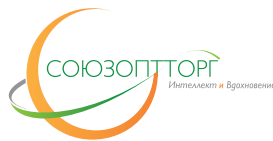
- 100% натуральность
- яркий вкус и аромат фруктов и ягод
- сохранение полезных свойств свежего сырья
- хруст гранул в готовом продукте.

Информация о компании: стр.45

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки).

Яйцепродукты



Сычужный казеин

Страна производства: Франция
Торговая марка: Eurial
Производитель: Eurial
Сфера использования: молочная промышленность (сыроделие)
Особенности / преимущества / описание: эффективен при производстве плавленых и имитационных сыров; в сочетании с правильно подобранными солями-плавителями и крахмалом успешно заменяет сычужные сыры. Сычужный казеин создает трёхмерную структуру, в которой хорошо удерживаются жир и влага.

Преимущества использования сычужного казеина по сравнению с сычужными сырами:

- в нём в 3-4 раза выше содержание белка (80%). Для сравнения, в свежеработанном нежирном сыре 30-32%, в зрелом нежирном сыре – 20-25%.
- стандартное высокое качество ингредиента позволяет получать стандартный по консистенции качественный конечный продукт
- упрощение и сокращение продолжительности производственного процесса: не требуется технологической подготовки, как при использовании сычужных сыров (зачистка, вымачивание)
- возможность длительного хранения при положительных температурах, что исключает затраты на эксплуатацию холодильного оборудования

Физическое состояние: порошок
Срок хранения: 12 месяцев

Информация о компании: стр.43



Термостабильный порошок яичного желтка, компаунды

Страна производства: Швеция
Торговая марка: Mayo-Max
Производитель: Källbergs
Ассортимент: термостабильный порошок яичного желтка Mayo-Max 499, ТМ (улучшитель структуры), FT (устойчивый к заморозке и оттаиванию), TO (оптимизатор вкуса), CL (чистый желток, без дополнительных примесей), компаундные системы Mayo-Max 67, Mayo-Max Uni.

Сфера использования: масложировая промышленность.
Функции: эмульгатор, оптимизатор вкуса, придает эмульсионным продуктам термостабильные свойства и устойчивость при хранении, при заморозке и оттаивании.

Особенности / преимущества / описание:

- постоянное стандартное качество готового продукта;
- возможность создания неповторимого индивидуального продукта;
- получение готового продукта с заданными функциональными свойствами для различных применений : термостабильность;
- готового майонеза, устойчивость в цикле замораживание-оттаивание и т.п.
- возможность самостоятельно регулировать реологические характеристики готового майонеза;
- натуральность.

Физическое состояние: порошок.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: полиэтиленовые мешки, картонные коробки.
Сертификат качества: ISO 9001:2008.

Информация о компании: стр.43



Вареное гущенное молоко

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».
Ассортимент: блинчики, булочки, круасаны, пирожные, конфеты .
Сфера использования: кондитерские изделия, хлебобулочная промышленность.

Функции: наполнитель.
Особенности / преимущества / описание: изготовлены из натурального сырья, термостабильны, в течении срока годности не меняют органолептических свойств.

Физическое состояние: пастообразное.
Тип: натуральный продукт.
Состав: сухое молоко, масло, сахар.
Дозировка: в зависимости от типа изделия.

Срок хранения: 6 месяцев.
Упаковка: 25 кг, 20 кг, 13,5 кг и 4 кг.
Сертификат качества: сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.38



Экстракты (не рыбные, не мясные)

Страна производства: Испания, Великобритания, Ирландия

Ассортимент:

- экстракт из кожицы винограда;
- экстракт свеклы;
- экстракт бузины;
- экстракт черной моркови.

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- напитки;
- пищевые концентраты;
- здоровое питание;
- молочная промышленность;
- производство мороженого;
- производство полуфабрикатов.

Физическое состояние: порошок.
Тип: натуральные.

Сертификат качества: твар сертифицирован.

Информация о компании: стр.220

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбобереработки



Маринады

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: для маринования свинины, говядины, мяса птицы, рыбы.

Особенности / преимущества / описание: порошок от светло-серого до оранжевого цвета с включениями кусочков паприки, моркови, хрена, зелени

Физическое состояние: порошок

Дозировка: 30 г смеси на 0,6 кг мяса.

Приготовление маринада:

- 30 г сухой смеси
- 150 мл воды
- 35 г растительного масла (желательно оливкового)

В воду всыпать небольшими частями сухую смесь, перемешать. В полученную массу влить масло тонкой струйкой при постоянном перемешивании.

Полученный маринад использовать для маринования мяса. Время маринования 3-4 часа.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



Моновкусы

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: все виды мясных колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесов.

Особенности / преимущества / описание: экстракты пряностей, нанесенные на сухой носитель

Физическое состояние: однородный порошок белого цвета

Дозировка:

- 0,5-1 г специй на 1кг сырья(стандарт).
- 1,5-2г специй на 1кг сырья(композит).

Вносятся на последней стадии куттерования.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



Смеси натуральных и водорастворимых специй, усилителей вкуса, фосфатов, эмульгаторов, антиокислителей

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сосиски, сардельки высшего сорта, вареные колбасы, п/к колбасы.

Физическое состояние: однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

Дозировка: 700 грамм на 100 кг замеса. Добавляется в начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье. Фосфаты и антиокислители дополнительно добавлять не следует, т.к. они входят в состав смеси.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28



Смеси натуральных и водорастворимых специй, антиокислителей

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сосиски, сардельки высшего сорта, вареные колбасы, п/к колбасы.

Физическое состояние: однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

Дозировка: 500 грамм на 100 кг замеса. Добавляется в конце куттерования на последних оборотах куттера.

Срок хранения: 9 месяцев в оригинальной упаковке производителя в сухом, прохладном месте

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»
Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.
Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции
Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества: • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г. • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г. Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32



Гидролизаты куриного белка

Страна производства: Бельгия
Производитель: Proliver BVBA
Ассортимент: HCP Premium 150, HCP – B4
Сфера использования:

- пищевая промышленность;
- здоровое и функциональное питание;
- птице- и мясопродукты;
- консервированные рыбопродукты;
- обогащенные фруктовые и овощные напитки (соки);
- функциональные смеси для птице- и мясopерерабатывающей промышленности.

Особенности / преимущества / описание:

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.
- ферментативный гидролиз;
- “Чистая этикетка”.

Состав: гидролизат куриного белка 100%.
Физическое состояние: порошок.
Срок хранения: 24 месяца.
Упаковка: мешок 20 кг.
Сертификат качества: свидетельство о государственной регистрации. Сертифицировано по стандарту Халяль.

Информация о компании: стр.41



Смесь специй «Летний сад»

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Сфера использования: полуфабрикаты рыбные.
Функции: вкусоароматическая смесь, используется при производстве полуфабрикатов, паштетов и продуктов в желе и пельменей из рыбы.
Особенности / преимущества / описание:

- формирование яркого выраженного вкуса и аромата готового продукта;
- получение оптимального вкуса и аромата полуфабрикатов, производимых по рецептурам с большими заменами основного сырья;
- устранение нежелательного, специфического привкуса в готовом продукте;
- привлекательный, яркий внешний вид готового продукта.

Физическое состояние: порошкообразное.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Состав: мальтодекстрин, соль, специи, декстроза, натуральные экстракты специй.
Дозировка: 2- 8 г на 1кг фарша.
Срок хранения: 12 месяцев при хранении в оригинальной упаковке.
Упаковка: пакеты по 1 кг, по 20 пакетов в картонной коробке.
Сертификат качества: декларация, протокол об отсутствии ГМО

Информация о компании: стр.38



Ускорители созревания

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Рапид
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: • для сельди • для сардин • для деликатесной продукции • для лосося • для сырокопченых колбас • для сырокопченых изделий.
Функции: ускоряют процессы созревания, улучшают вкус, увеличивают сроки хранения.
Особенности/преимущества/описание: снижает себестоимость изделий, увеличивает ассортимент выпускаемой продукции, увеличивает выход при рыбопереработке.
Свойства: не требуют изменения технологического процесса.
Физическое состояние: сухие смеси.
Состав: соли, кислоты, ферменты, редуцирующие сахара.
Срок хранения: 9 месяцев.
Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.
Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.34

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



Улучшители для мучных кондитерских изделий «Эстер М»

Страна производства: Украина

Торговая марка: Эстер

Производитель: «EGH Ingredients». ООО «Инфорум Какао» - эксклюзивный дистрибьютор на территории РФ и Казахстана

Ассортимент: Эстер М 01, Эстер М 03, Эстер М 04

Сфера использования: производство хлебобулочных, мучных и сахарных кондитерских изделий

Функции:

- Эстер М 03 - для улучшения качества изделий из бисквитного теста
- Эстер М 01 - для улучшения качества кексов, маффинов, сахарного, сдобного и овсяного печенья
- Эстер М 04 - для оборудования (смазка)

Особенности / преимущества / описание:

Эстер М 03: • позволяет сократить время взбивания бисквитного теста • улучшает внешний вид и обеспечивает стабильно высокий объём изделий • позволяет снизить себестоимость путём снижения расхода яйцепродуктов при сохранении качества продукции • повышает упругость бисквитных полуфабрикатов за счёт однородной пористой структуры мякиша • позволяет продлить срок хранения изделий

Эстер М 01: • улучшает внешний вид изделий и текстуру мякиша • позволяет снизить расход яйцепродуктов и жира при сохранении качества продукции • обеспечивает стабильно высокий объём изделий • обеспечивает равномерное распределение ингредиентов в тесте

• замедляет процесс очерствения изделий

Эстер М 04: • не требует предварительной подготовки / легко наносится на формы, противни и листы

Физическое состояние: пастообразное

Тип: водные эмульсии эмульгаторов и вспомогательных веществ / жировые суспензии

Состав: вода, сахар, смесь эмульгаторов и стабилизаторов / вода, эмульгаторы Е475, Е 471 / масло растительное, эмульгаторы Е 475, Е 322

Дозировка: в зависимости от продукта и техпроцесса

Срок хранения: от 6 до 12 месяцев

Упаковка: вёдра 10 кг. нетто

Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза

Информация о компании: стр.33



Улучшитель «Эстер Т 05»

Страна производства: Украина

Торговая марка: «Эстер»

Производитель: «EGH Ingredients»

Ассортимент: «Эстер Т 05»

Сфера использования: при производстве мучных и сахарных кондитерских изделий: печенья, кексов, бисквитов, вафель, глазури, жировых начинок, халвы и т.п.

Функции: как стабилизатор структуры: стабилизация эмульсии, текстуры, аэрации. Для повышения термостойкости спредов, низкожирных видов масла и маргаринов.

Особенности / преимущества / описание: применяют отдельно или в смеси с «Эстер П» или с «Эстерин СТС». Для внесения рекомендуется предварительно растопить в расплавленном жире или жировой эмульсии (сливки, крем), предварительно нагретых до температуры 60-65°C

Физическое состояние: гранулы, порошок

Тип: смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот

Дозировка: в зависимости от типа и вида оборудования

Срок хранения: 24 мес.

Упаковка: мешки с п/э вкладышем 25 кг. нетто

Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза

Информация о компании: стр.33



Мука натуральная текстурированная

Страна производства: Россия

Производитель: ООО «Ярмарка ППИ»

Ассортимент: пшеничная, ячменная, рисовая, гороховая, гречневая, овсяная, ржаная.

Особенности / преимущества / описание:

- в производстве хлебобулочных изделий увеличивает выход готового продукта, ускоряет процесс брожения теста, улучшает газообразующую способность муки, снижает себестоимость готового продукта;
- в кондитерских изделиях заменяет дорогостоящие ингредиенты, расширяет ассортимент;
- используется в качестве загустителя в фруктовых и жировых начинках.

Состав: различные виды зерновых и бобовых культур.

Дозировка: в соответствии с рекомендациями на каждый продукт.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: п/пропиленовые мешки с полиэтиленовыми вкладышами 20 кг, 25 кг.

Сертификат качества: декларация соответствия по тамож.союзу.

Информация о компании: стр.49

8.5 Какао, какао-продукты



Какао тертое

Страна производства: Гана, Кот-д'Ивуар, Испания
Торговая марка: ADM, Nederland, Cargill
Производитель: ADM, Nederland, Cargill

Ассортимент: какао тертое высокой, средней и низкой степени обжарки. Экзотические сорта какао-тёртого:

- Венесуэла
- Доминикана
- Мадагаскар
- Эквадор
- Папуа Новая Гвинея и др.

Сфера использования: Пищевая промышленность

Функции: богатый, насыщенный вкус и аромат какао

Особенности / преимущества / описание: основной компонент шоколадной массы. Применяется при производстве шоколадных изделий, шоколадных и кондитерских глазурей.

Физическое состояние: твёрдое

Тип: натуральное

Состав: продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобождённых от оболочки какао-бобов, в котором массовая доля масла какао не менее 50%, массовая доля влаги не более 3%.

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса

Срок хранения: 24 месяца

Упаковка: коробки по 25 кг. нетто

Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия

Информация о компании: стр.33



Какао порошок

Страна производства: Индонезия, Испания, Германия, Малайзия
Торговая марка: ADM, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, GP
Производитель: ADM, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, Guan Chong
Ассортимент: какао-порошок натуральный, средне-алкализованный и сильно-алкализованный

Сфера использования: пищевая промышленность:

- разнообразные полуфабрикаты
- готовые кондитерские изделия
- спреды
- мороженое
- глазури и начинки
- молочная продукция
- сухие смеси и злаки

Функции: создание цвета, вкуса, аромата пищевых продуктов

Особенности/преимущества/ описание: натуральный какао-порошок обладает выраженным вкусом, приятным, узнаваемым ароматом и ровным коричневым цветом. Алкализованный какао-порошок придаёт изделиям насыщенный коричневый цвет. Какао-порошок входит в состав шоколадов, глазурей, начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий, широко применяется в молочной отрасли, является незаменимой составляющей шоколадных напитков и прекрасным декором для тортов и пирожных.

Физическое состояние: мелкодисперсный порошок

Тип: • натуральный • средне-алкализованный • сильно-алкализованный

Состав: кондитерский полуфабрикат, получаемый путём измельчения какао-жмыха, содержащий не более 12% масла какао и не более 5% влаги.

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса

Срок хранения: 18 – 30 мес.

Упаковка: многослойные бумажные мешки с п/э вкладышами по 25 кг. нетто

Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия

Информация о компании: стр.33

8.7 Начинки, наполнители



Массы кондитерские (начинки)

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Инфорум»
Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент: • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундушной пасты) • цитрусово-шоколадная • трюфельная • молочная
 • “Айриш-крим” • ванильно-сливочная

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная промышленность.

Функции: • начинка имеет высокие органолептические характеристики • нежная текстура • отличное высвобождение вкуса и аромата
 • технологична в использовании • начинка используется в конфеты типа “Ассорти” • пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.).

Особенности / преимущества / описание:

- сертификат по системе безопасности FSSC 22000
- расширение ассортимента
- новые грани вкусов у привычных продуктов
- использование сырья мирового класса
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта
- обеспечивает стабильность изделия
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом

Физическое состояние: при 18°C – мягкая, пластичная / при 45°C - текучая.

Тип: кондитерская масса.

Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°C, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка: короб 20 кг (плиты).

Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.33

172

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Начинки и наполнители

Страна производства: Россия, Франция и др.

Ассортимент: фруктово-ягодные, овощные, зерновые и комбинированные наполнители в виде джемов, пюре.

Сфера использования:

- кондитерские изделия и выпечка;
- мюсли;
- полуфабрикаты супов, каш, в том числе для детского питания;
- йогурты и молочные десерты;
- сыры и мороженое.

Особенности / преимущества / описание: содержат только натуральные ингредиенты. Не содержат ГМ-компонентов. Высокая степень чистоты и отличные органолептические показатели.

Упаковка: возможна асептическая упаковка.

Информация о компании: стр.35

8.7 Начинки, наполнители



Начинка фруктово-ягодная

Страна производства: Россия

Торговая марка: Империя джемов

Производитель: Империя джемов

Ассортимент:

- брусника, клюква, абрикос, малина, вишня, черная смородина, черника, персик, черника, лесная ягода, черемуха, лимон, апельсин.

Сфера использования:

- кондитерская;
- молочная промышленность
- HoReCa.

Особенности / преимущества / описание:

• Консистенция продукта, его органолептические, физико-химические показатели, включающие в себя: вязкость, кислотность, плотность, активность воды, сухие вещества, а также размеры ягод и кусочков фруктов подбираются для клиентов индивидуально, в зависимости от оборудования, на котором будут использоваться.

• Начинки обладают пластичной консистенцией и приятным ярко выраженным вкусом и ароматом натуральных ягод и фруктов.

• Термостабильные начинки устойчивы к замораживанию до -18С и оттаиванию. При этом они не кристаллизуются, не изменяется их вкус, цвет и консистенция.

• Начинки могут подвергаться высоким температурным воздействиям до +240С При термообработке они не вытекают из изделия, не растекаются на поверхности, не мигрируют в тесто. Консистенция начинок позволяет использовать их при ручном и механическом внесении в кондитерское изделие.

Физическое состояние: густая консистенция с кусочками фруктов и ягод.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: коробка с полиэтиленовыми мешками - вкладышами весом 13 кг.; металлические бочки до 250кг. с полиэтиленовыми мешками-вкладышами; бинксы из нержавеющей стали до 1000 к.

Сертификат качества: ИСО 9001, ИСО 22000.

Информация о компании: стр.31

173

СЫРЬЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Десерт (молочная начинка)

Страна производства: Россия

Торговая марка: Империя джемов

Производитель: Империя джемов

Ассортимент:

- ваниль;
- творог;
- клубника со сливками;
- шоколад;
- сливки;
- тирамиссу.

Сфера использования:

- кондитерская;
- молочная промышленность
- HoReCa.

Особенности / преимущества / описание: это молокосодержащий продукт 10% жирности. Десерты подразделяются на термостабильные – выдерживающие температуру выпечки до 250 °С, и не термостабильные - они имеют более мягкую структуру по сравнению с термостабильными.

Срок хранения: 6 месяцев.

Упаковка: ведра из полимерных материалов с полиэтиленовыми мешками- вкладышами весом 5,10 и 13 кг.

Сертификат качества: ИСО 9001, ИСО 22000.

Информация о компании: стр.31

8.7 Начинки, наполнители



Фруктовые наполнители для детского питания

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефилов.
Особенности / преимущества / описание: чистая этикетка, без Е-номера.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 3 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Наполнитель Злаки

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовый наполнитель.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: наполнители для йогуртов, творожков, кефилов, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: продукт со злаками.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: Сахар, злаки, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители гомогенные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефилов, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы и ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители гетерогенные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефилов, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: продукт с разным размером кусочка.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы и ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26

8.7 Начинки, наполнители



Наполнитель Карамель

Страна производства: Россия
Торговая марка: Агрانا
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовый наполнитель.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители термостабильные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: выпечка, кондитерская промышленность.

Функции: наполнители для выпечки.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный и гетерогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Фруктовые наполнители гомогенные с 100% дозировкой (Топпинг)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: 100 %

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26



Наполнитель Шоколад

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.26

8.8 Соевые продукты

(Соевая мука, Соевые белки, Изоляты, Соевый соус, Ферментированные соевые продукты)



Соевые функциональные белки

Страна производства: Россия
Торговая марка: БалтПро
Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент: • для колбасных изделий • для рыбных изделий
• для выпечки • для ливерных паштетов • для предварительного посола • заменитель яичного порошка.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка, хлебная промышленность.

Функции: обладает эмульгирующими свойствами, стабилизирует фаршевые имульсии, гидратация 1:5-10.

Особенности/преимущества/описание: нейтральные по вкусу, увеличивают выход, удешевляют продукцию, повышают качество, заменяют яичный порошок, уменьшают термопотери, предотвращают образование бульонно-жировых стеков, маскируют сольный привкус.

Свойства: не требуют изменения технологического процесса.

Физическое состояние: сухие смеси.

Состав: растительные белки, органические соли и кислоты, натуральные эмульгаторы.

Дозировка: согласно технической инструкции.

Срок хранения: 9 месяцев.

Упаковка: крафт – мешки, пластиковые ведра, металлизированные пакеты.

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.34

8.9 Сахар и сиропы



Сироп

Страна производства: Россия
Торговая марка: Империя джемов
Производитель: Империя джемов

Ассортимент:

• клубника, гренадин, черная смородина, лесной орех, карамель, блю курасао, шоколад, кокос, мохито, мята, ваниль, малина, груша.

Сфера использования:

• кондитерская;
• молочная промышленность
• HoReCa.

Особенности / преимущества / описание: сиропы для напитков и коктейлей производятся на современном оборудовании из сока натуральных плодов и ягод с добавлением сахара.

Физическое состояние: густая консистенция.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: Стеклянная бутылка 1 000 гр.

Сертификат качества: ИСО 9001, ИСО 22000.

Информация о компании: стр.31



Основа для морса

Страна производства: Россия
Торговая марка: Империя джемов
Производитель: Империя джемов

Ассортимент:

• брусника
• клюква
• вишня.

Сфера использования:

• HoReCa.

Особенности / преимущества / описание: натуральная протертая ягода с добавлением сахара, не содержит консервантов, красителей и ароматизаторов.

Физическое состояние: однородная структура, насыщенного вкуса.

Срок хранения: 9 месяцев.

Упаковка: Пэт ведро 13 кг.

Сертификат качества: ИСО 9001, ИСО 22000.

Информация о компании: стр.31

Прочее сырье и ингредиенты

9.1 стр.192

Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)

9.2 стр.193

Биологически активные добавки

9.3 стр.195

Бульоны, супы, отвары

9.6 стр.196

Другое пищевое сырье и ингредиенты

9.1 Зерновые продукты

(Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)



Солодовые экстракты

Страна производства: Италия
Торговая марка: АРОМАКОЛОР MFF
Производитель: Diamalteria Italiana S.r.l.

Ассортимент: диастатические и недиастатические солодовые экстракты.

Сфера использования: • хлебобулочные и мучные кондитерские изделия • сухие завтраки/кукурузные хлопья • безалкогольные и алкогольные напитки • пиво • соусы • мороженое • молочные продукты • продукты быстрого приготовления • обогащенные и функциональные пищевые продукты • фармацевтические препараты.

Функции:

- придание цвета, аромата;
- создание красивой воздушной структуры изделий;
- обеспечение хруста сухим завтракам;
- устранение «ломкости» изделий в процессе хранения;
- регулирование цветности, стабильности, плотности пива;
- усиление ферментативной активности напитков;
- источник ценных питательных веществ: углеводов, витаминов группы В;
- увеличение срока годности готовой продукции.

Особенности / преимущества / описание: уникальный природный состав экстракта солода АРОМАКОЛОР MFF позволяет использовать его для улучшения качества самых разнообразных продуктов питания, оставляя их натуральными.

Физическое состояние: жидкость.

Тип: эффективная натуральная пищевая добавка.

Состав: ячменный солод, вода.

Срок хранения: 18 месяцев с даты производства.

Упаковка: 15, 25, 1300 кг.

Сертификат качества: товар сертифицирован.

Информация о компании: стр.220



Мука натуральная текстурированная

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Ярмарка ППИ»

Ассортимент: пшеничная, ячменная, рисовая, гороховая, гречневая, овсяная, ржаная

Особенности / преимущества / описание:

- снижает себестоимость;
- увеличивает выход готового продукта;
- заменяет дорогостоящие ингредиенты и основное сырье;
- обладает высокой водопоглощаемой и жиросвязывающей способностью.

Состав: различные виды зерновых и бобовых культур.

Дозировка: в соответствии с рекомендациями на каждый продукт.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: п/пропиленовые мешки с полиэтиленовыми вкладышами 20 кг, 25 кг.

Сертификат качества: декларация соответствия по тамож.союзу.

Информация о компании: стр.49



Микроэлементы. БАД

Страна производства: Россия

Торговая марка: Флавонол, Фларабин, Йодказеин, Селексен
Производитель: НПК Медбиофарм

Ассортимент: БАД, микроэлементы

Сфера использования: пищевая промышленность
косметическая промышленность

Функции: обогащение продуктов микроэлементами, флавоноидами

Особенности / преимущества / описание:

- функциональность;
- технологичность использования;
- совместимость с другими добавками и витаминами;
- не теряют своих свойств при тепловой обработке

Информация о компании: стр.35

9.3 Бульоны, супы, отвары



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимицробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32



СИМБИО

Пищевые концентраты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Eatsgreat
Производитель: ООО «Симбио»

Ассортимент:

- пептиды натуральные из мяса птицы;
- основа для приготовления обеденных блюд, соусов и вкусовых приправ "Премиум";
- основа для приготовления обеденных блюд, соусов и вкусовых приправ "Стандарт";
- бульон куриный с зеленью и овощами;
- суп-пюре гороховый со вкусом бекона.

Сфера использования:

- пищевконцентратная промышленность;
- здоровое и функциональное питание.

Особенности / преимущества / описание:

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- "Чистая этикетка".

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: емкости различной вместимости.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.41

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Специалитеты

Страна производства: Германия
Производитель: Molda

Ассортимент:

- **Медовый порошок:** мягкий, сбалансированный вкус; удобен в дозировке и хранении; изготовлен из цветочного меда высокого качества.
- **Медовые гранулы (5-10 мм.):** насыщенный медово-молочный вкус; прост в дозировке и хранении; изготовлен из цветочного меда высокого качества и обезжиренного молока; хрустящая текстура и аппетитный внешний вид.

Сфера использования:

- Кондитерские изделия
- Выпечка
- Мороженое

Функции:

- Декор
- Вкус
- Хрустящая текстура

Особенности / преимущества / описание:

- Порошки или сублимированные гранулы со «специальными» вкусами
- Уникальная текстура гранул для придания свежих визуальных и вкусовых акцентов!

Информация о компании: стр.45



Балтийская Группа

Включения для мороженого

Страна производства: Бельгия
Производитель: Sensient Flavours Belgium

Ассортимент:

- кусочки печенья (брауни, печенье с маслом, хрустящая крошка с маслом, шоколадная крошка, коричневая крошка)
- сахарные кристаллы (мохито, клубничные кристаллы, шоколадно-мятные кристаллы, кофейные кристаллы, лесной орех, карамельные кристаллы)
- меренги (лимонные меренги, шоколадные меренги, меренги малина-ревень).
- «взрывающиеся» кристаллы

Сфера использования: продукты новой линейки Sensient Flavours Belgium могут использоваться как включения и декор для мороженого, шоколадных батончиков и плиток, в начинках для конфет, в глазурах, а также в качестве декора для разнообразной выпечки.

Особенности / преимущества / описание: Включения высокотехнологичны и просты в использовании, с их помощью можно легко преобразить вкус, текстуру и внешний вид продукта. Ингредиенты производятся разных размеров и формы, в глазури и без покрытия.

Информация о компании: стр.27



ЭФИСТАБ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EFISTAB
Производитель: NEXIRA

Ассортимент: EFISTAB R, EFISTAB S.

Сфера использования: производство вина, напитков.

Функции: стабилизатор, улучшитель органолептических свойств вина и других напитков.

Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт
- разрешен Международным Оэнологическим кодексом
- улучшает ароматный профиль вина и других напитков
- стабилизирует цвет, уменьшает терпкость
- препятствует белковому помутнению
- предотвращает выпадение в осадок железа, виннокаменной кислоты, солей меди
- придает вину округлость и бархатистость.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.

Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная.

Дозировка: 10-30г/гл вина (напитка).

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: мешки по 25 кг.

Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.36



Смесь растительных масел для смазки форм
Trennaktiv PR 100, Trennaktiv 85, Trennaktiv B 100,
Trennwachs 30, SG-OL

Страна производства: Германия
Торговая марка: Dübör
Производитель: Dübör Groneweg GmbH & Co. KG

Сфера использования: для нанесения на рабочие поверхности хлебопекарных и кондитерских форм, противней и подов печей при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. «SG-OL» - используется от залипания теста в воронке тестоделителя, смазки механизма тестоделителя, а также ножей хлебрезков.

Особенности / преимущества / описание: универсальные разделительные агенты, состоящие из смеси растительных масел, растительного воска, лецитина и натурального антиоксиданта. Смазки предназначены для нанесения на сложные рабочие поверхности.

- равномерное нанесение на рабочие поверхности;
- низкая карбонизирующая способность (нагарообразование);
- способствует увеличению срока службы форм, противней, листов, подов;
- метод нанесения: ручной, полуавтоматический и автоматический;
- минимальный расход при использовании специализированного оборудования;
- улучшается санитарное состояние технологического оборудования и производственных помещений.

Физическое состояние: вязкое

Дозировка: согласно описанию продукта

Упаковка: 15 л канистра

Сертификат качества: в наличии

Информация о компании: стр.212

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция

Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.

Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.

Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр.32



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)

Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;

• Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета

Физическое состояние: прозрачная сиропобразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета

Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр.32

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	18-49
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	19-24
• Компании участники	25-49
Зарубежные компании поставщики и производители сырья для пищевой промышленности нацеленные на российский рынок:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	50-53
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	54-66
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	67-181
Информация о сырье и ингредиентах, предлагаемых на российском рынке.	
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	182
ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ	183
Информационный и рекламный материал в помощь специалистам пищевых производств.	
РЕКВИЗИТЫ КОМПАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ	201-234
Информация о российских и зарубежных компаниях работающих на рынке России. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	201-221
Информация о зарубежных компаниях нацеленных на российский рынок. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	223

ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ

Кефир, ряженка, питьевой йогурт, десертный йогурт - новый подход к улучшению консистенции на базе натуральных ингредиентов 184

Пищевой комплекс «СТЕМИКС НОРМА» для производства натуральной ряженки и питьевого йогурта. Новая добавка 185

Производство натуральной сметаны и ряженки с использованием пищевого комплекса «Мультиек Фибро» без «Е» кодов 186

Кондитерские полуфабрикаты на ЗМК. Свежий взгляд специалистов ГК «Инфорум» 188

Аспекты производства молочкосодержащих продуктов ...
..... 194

Эквиваленты масла какао - новые горизонты компании «ЭФКО» 196

Защищая интересы потребителя! 198

Функциональные новинки от компании МИЛОРАДА и ее партнеров 200

Кефир, ряженка, питьевой йогурт, десертный йогурт - новый подход к улучшению консистенции на базе натуральных ингредиентов

184

Сегодня потребительский рынок молочных напитков, таких как кефир, ряженка, питьевой йогурт очень насыщен. Эти продукты очень востребованы населением России. Соответственно потребитель требует качество и оптимальную цену на эти продукты. Для удовлетворения этих потребностей производитель ищет всевозможные пути решения: улучшение органолептических свойств продукта, повышение его безопасности и снижение себестоимости.

На рынке пищевых добавок для таких продуктов представлен широкий спектр крахмалов и всевозможных загустителей. Но потребитель также хочет получить не только вкусный, но и полезный и безопасный продукт.

Обычно на этикетки готового продукта наносят те добавки, которые входят в состав. И потребитель обращает внимание на те добавки, которые идут по классификатору «Е», что ставит его под сомнение о натуральности данного продукта, соответственно о его полезности и безопасности.

В свою очередь производитель обращает на это внимание и пытается как-то продукт сделать более натуральным и в частных случаях переходит на производство продуктов по ГОСТу. Но производить продукты по ГОСТу сегодня дорого и не выгодно, поскольку рынок требует все таки оптимальные, а не завышенные цены.

Учитывая такую ситуацию на молочном рынке, компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ» выпустила новую комплексную пищевую добавку – пищевой комплекс «МУЛЬТЕК МОЛ», не содержащую добавок под классификатором «Е», т.е. выработанную с использованием натуральных ингредиентов.

Пищевой комплекс «МУЛЬТЕК МОЛ» применяется в производстве молочных продуктов: кефир, ряженка, питьевой йогурт, десертный йогурт. «МУЛЬТЕК МОЛ» разработан на основе специально выбранных натуральных пищевых ингредиентов: волокна пищевые и молочные белки. Соотношения ингредиентов подобраны в соответствии с допустимыми нормами внесения. Сегодня эти ингредиенты разрешены в производстве продуктов не только выработанных по ТУ, но и выработанных по ГОСТу.

Пищевой комплекс «МУЛЬТЕК МОЛ» позволяет достичь в готовом продукте требуемую консистенцию, предотвращает отслоение сыворотки, повышает сливочный вкус в продукте, обогащает продукт молочным белком, при этом вносится в малых количествах и не требует изменения технологического процесса.

Использование «МУЛЬТЕК МОЛ» в производстве молочных напитков сильно не отражается на себестоимости готового продукта по сравнению с применением других добавок. Производитель может четко утверждать, что продукты, выработанные с пищевым комплексом «МУЛЬТЕК МОЛ», не содержат вредных пищевых добавок и являются полностью безопасными.

Также «МУЛЬТЕК МОЛ» может применяться в выработке серии продуктов для здорового питания. Еще мы рекомендуем использовать «МУЛЬТЕК МОЛ» в производстве детских молочных напитков для детей от 3-х лет.

Компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ» предоставляет полный материал по применению данной комплексной добавки и осуществляет технологическую поддержку. У нас есть склады в Москве, Санкт-Петербурге, Новосибирске и Украине. Компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ» имеет широкий спектр комплексных пищевых добавок для всевозможных молочных, мясных, масложировых продуктов.



ООО «Пищевые стабилизаторы»
Россия, 123592 Москва, ул. Кулакова, 20
Тел./Факс: (499) 753-0330,
(499) 753-0304, (495) 508-5258
sales@food-stabilizers.ru
foodstabilizers@mail.ru
www.food-stabilizers.ru

Пищевой комплекс «СТЭМИКС НОРМА» для производства натуральной ряженки и питьевого йогурта. Новая добавка

185

В данной теме мы расскажем о новой нашей разработке для ряженки и питьевого йогурта – пищевой комплекс «СТЭМИКС НОРМА».

Этот пищевой комплекс выработан специально без добавок под кодами «Е» для производства натуральных молочных продуктов.

Компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ» предлагает более экономичный и результативный метод получения качественной натуральной ряженки и питьевого йогурта с использованием пищевого комплекса «СТЭМИКС НОРМА». Добавка разработана на основе молочных концентрированных белков и за счет этого минимизированы затраты на нормализацию. Пищевой комплекс «СТЭМИКС НОРМА» позволяет достигнуть требуемую консистенцию в продукте, предотвращает отделение сыворотки, обогащает продукт молочным белком, продлевает срок годности продукта и вносится в малых количествах, что не требует изменение технологического процесса.

Ряженка, приготовленная с пищевым комплексом «СТЭМИКС НОРМА» имеет однородную консистенцию, с ненарушенным, или частично нарушенным сгустком, без газообразования, светло кремового цвета, вкус чистый, кисломолочный с выраженным привкусом томления.



ООО «Пищевые стабилизаторы»
Россия, 123592 Москва, ул. Кулакова, 20
Тел./Факс: (499) 753-0330,
(499) 753-0304, (495) 508-5258
sales@food-stabilizers.ru
foodstabilizers@mail.ru
www.food-stabilizers.ru

Рекомендуемая закладка на ряженку 2,5% жирности от 0,3 %до 0,6% - к общему объему смеси, на ряженку 4% жирности от 0,3 %до 0,4% - к общему объему смеси (зависит от требуемой консистенции продукта).

Питьевой йогурт, приготовленный с пищевым комплексом «СТЭМИКС НОРМА» получается с однородной консистенцией, в меру вязкий, с глянцевой структурой и нежным сливочным вкусом. Выраженный кисломолочный вкус продукта, сочетается со сливочным привкусом, который присутствует в продукте.

Рекомендуемая закладка на питьевой йогурт, от 0,6 %до 1% к общему объему смеси (зависит от требуемой консистенции продукта).

Главным достоинством пищевого комплекса «СТЭМИКС НОРМА» является то, что он не содержит добавок под классификатором «Е», при выработке этой добавки не используются гомомодифицированные продукты, а используются только натуральные ингредиенты. Большинство производителей используют крахмал, для создания структуры вырабатываемого продукта. Пищевой комплекс «СТЭМИКС НОРМА» выработан без крахмалов, содержит особенные пищевые волокна (вырабатываемые особенной новой технологией из первичного сырья) и белки, которые придают консистенцию и вкус продукту.

Производитель может четко утверждать, что ряженка и питьевой йогурт, выработанные с пищевым комплексом «СТЭМИКС НОРМА» не содержат вредных пищевых добавок, а также крахмалов. Соответственно, пищевой комплекс «СТЭМИКС НОРМА» может быть использован для производства высококачественных натуральных молочных продуктов (по ГОСТ), а также при производстве детского питания для детей с 3-х лет.

При использовании пищевого комплекса «СТЭМИКС НОРМА» значительно улучшается качество готового продукта. Вкус и консистенция ряженки и питьевого йогурта привлекает покупателей, так как в настоящее время покупатели отдают предпочтения качественным продуктам, на безкрахмальной основе.

Производство натуральной сметаны и ряженки с использованием пищевого комплекса «Мультек Фибро» без «Е» кодов

186



На сегодняшний день можно выделить несколько основных направлений на рынке здорового питания:

а) **Натуральность:** отказ от искусственных добавок, ароматизаторов, красителей, консервантов, добавок ГМО.

б) **Снижение содержания** калорий, сахара, соли, транс-жиров, холестерина, глютена и т. п.

в) **Дополнительная ценность продукта:** обогащение витаминами, минералами и другими ценными питательными веществами.

г) **Мультифункциональность** (вкус + качество + польза).

Полезные свойства могут стать основой для стратегии продвижения продукта на рынке и его выделения на фоне конкурирующих брендов. Рынок функциональных молочных продуктов и напитков – динамично развивающийся сегмент, где ключом к успеху являются инновации. И если современный рынок «молочки» ставит задачи перед производителями, то рынок ингредиентов всегда предлагает актуальные решения. Создавая новинки, соответствующие основным мировым тенденциям, производитель получает реальный шанс стать лидером в определенной нише.

Компания «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ» предлагает супер-новинку, для получения качественной натуральной сметаны и ряженки. Это использование комплексной пищевой добавки – пищевого комплекса «МУЛЬТЕК ФИБРО»

Пищевой комплекс «МУЛЬТЕК ФИБРО» выработан без крахмалов и без других добавок с «Е» кодом, содержит натуральные молочные белки и пищевые волокна, которые придают вкус и консистенцию продукту.

Молочные белки, усваиваемые организмом человека на 98% состоят из казеинов, альбуминов, которые содержат 20 незаменимых аминокислот, в требуемых нашему организму соотношениях. В сочетании с другими продуктами они повышают усвояемость последних.

Сметана, приготовленная с пищевым комплексом «МУЛЬТЕК ФИБРО» получается густая, с однородной консистенцией, глянцевой структурой и нежным сливочным вкусом. Выраженный кисломолочный вкус продукта, сочетается со сливочным вкусом, дополняя друг друга.

Для уплотнения плотности сгустка в кисломолочных продуктах производители часто используют стабилизаторы на крахмальной основе, что является хорошим загустителем смеси. Вязкость продукта увеличивается, но при этом меняются и вкусовые качества кисломолочных продуктов. Появляется мучнистость, консистенция неоднородная, часто крупитчатая и во вкусе чувствуется присутствие посторонних, не молочных добавок.

Пищевой комплекс «МУЛЬТЕК ФИБРО» позволяет создать требуемую консистенцию в продукте, не изменяя вкус натуральной «бабушкиной» сметаны. Также «МУЛЬТЕК ФИБРО» предотвращает отделение



сыворотки, повышает сливочный вкус в продукте, обогащает продукт молочным белком, продлевает срок годности продукта и вносится в малых количествах, что не требует изменение технологического процесса. Но главным достоинством пищевого комплекса «МУЛЬТЕК ФИБРО» является то, что он не содержит добавок под классификатором «Е», при выработке этой добавки не используются гомомодифицированные продукты, а используются только натуральные ингредиенты.

Сметана, приготовленная с пищевым комплексом «МУЛЬТЕК ФИБРО» получается густая, с однородной консистенцией, глянцево-структурой и нежным сливочным вкусом. Выраженный кисломолочный вкус продукта, сочетается со сливочным вкусом, дополняя друг друга.

Производитель может четко утверждать, что сметана, выработанная с «МУЛЬТЕК ФИБРО», идеально подходит для производства натуральной сметаны,

а также для производства детского питания (для детей с 3-х лет).

Рекомендуемая закладка пищевого комплекса «МУЛЬТЕК ФИБРО» на сметану:

- 10% жирности - 0,5%-1,0% - к общему объему смеси,
- 15% жирности - 0,35 %-0,65% - к общему объему смеси,
- 20% жирности – 0,3%-0,5% - к общему объему смеси.

Сметана 15% жирности приготовленная с пищевым комплексом «МУЛЬТЕК ФИБРО» получается густой, с мягкой структурой и нежным сливочным вкусом.

Также можно использовать пищевой комплекс «МУЛЬТЕК ФИБРО» при производстве ряженки.

При производстве ряженки необходимо, чтобы добавка выдерживала высокотемпературные режимы томления молока, пищевой комплекс «МУЛЬТЕК ФИБРО» с этим прекрасно справляется.

Рекомендуемая закладка пищевого комплекса «МУЛЬТЕК ФИБРО» на ряженку:

- 2,5% жирности - 0,3 %- 0,5% -к общему объему смеси,
- 4 % жирности - 0,25 %- 0,4% -к общему объему смеси.

Пищевой комплекс «МУЛЬТЕК ФИБРО» позволяет достичь требуемую консистенцию в продукте, предотвращает отделение сыворотки, обогащают продукт молочным белком и вносятся в малых количествах, что не требует изменение технологического процесса.

Ряженка, приготовленная с пищевым комплексом «МУЛЬТЕК ФИБРО» имеет однородную консистенцию, в меру густая, вкус нежный сливочный с выраженным привкусом томления.

При использовании пищевого комплекса «МУЛЬТЕК ФИБРО» сгусток у кисломолочных продуктов получается плотный, но мягкий, с глянцево-структурой и нежным сливочным вкусом. Пищевой комплекс «МУЛЬТЕК ФИБРО» не содержит вредных пищевых добавок, и может быть использована при производстве детского питания, а также при производстве натуральных фермерских продуктов высшего качества. При использовании пищевого комплекса «МУЛЬТЕК ФИБРО» значительно улучшается качество готового продукта. Вкус и консистенция кисломолочных продуктов, выработанных с нашими комплексными добавками, привлекает покупателей, так как в настоящее время покупатели отдают предпочтения качественным продуктам.

Food Stabilizers

ООО «Пищевые стабилизаторы»

Россия, 123592 Москва, ул. Кулакова, 20

Тел./Факс: (499) 753-0330,

(499) 753-0304, (495) 508-5258

sales@food-stabilizers.ru

foodstabilizers@mail.ru

www.food-stabilizers.ru

Кондитерские полуфабрикаты на ЗМК

Свежий взгляд специалистов ГК «Инфорум»

188



«Инфорум Какао» ООО

г. Москва, ул. М. Семёновская, 3А, стр.1

Тел.: +7 (495) 796-90-77

Факс: +7 (495) 796-90-76

E-mail: cocoa@inforum.ru

web:www.inforum.ru

Кондитерская промышленность - одна из важных отраслей экономики страны, которая призвана обеспечить устойчивое снабжение населения высококачественными продуктами питания в объемах и ассортименте, необходимых для формирования правильного, всесторонне сбалансированного рациона питания на уровне физиологически рекомендуемых норм потребления.

Кондитерские фабрики относятся к предприятиям пищевой промышленности – одной из крупнейших отраслей, значимых для российской экономики.

По своим масштабам в структуре отрасли кондитерская промышленность занимает четвертое место после хлебопекарной, молочной и рыбной подотраслей.

В последние несколько лет показатели производства кондитерских изделий в России росли относительно замедленными темпами. Главной причиной подобного успокоения специалисты называют высокую насыщенность рынка. При этом ведущие отечественные игроки отрасли продолжают чувствовать себя вполне уверенно, и даже экономический кризис вряд ли кардинальным образом изменит ситуацию.

Ослабление позиций рубля сыграло на руку компаниям, использующим при производстве кондитерских изделий в основном российские ингредиенты. Они получили очевидное преимущество перед предприятиями, которые зависят от зарубежных поставок. Что касается потерь «сладкого» рынка от долгосрочного разрыва связей с Украиной и странами ЕС, который выглядит вполне реальным, то потенциал российских фабрик и заводов позволяет заместить их в самые короткие сроки.

Экономический кризис, безусловно, скажется на развитии отрасли. В первую очередь следует ожидать смещения спроса к более дешевым сегментам. Эксперты прогнозируют рост популярности недорогих аналогов продуктов премиум-класса и так называемых быстрых сладостей типа шоколадных батончиков, которыми можно быстро перекусить в условиях дефицита времени.

Именно поэтому ГК «Инфорум» рекомендует производителям кондитерских изделий обратить свой взгляд на разработку новых изделий на базе глазури на нетемпературных заменителях какао-

-масла с использованием начинок на высококачественных жирах со вкусами аналогичными кондитерским изделиям в премиальном сегменте.

В нашей ассортиментной матрице имеются кондитерские глазури с высоким содержанием какао-порошка от ведущих мировых производителей какао-продуктов до жировых глазурей с содержанием какао-продуктов ниже 15,0% в соответствии с ГОСТ Р 53897-2010. Тем не менее во всех видах глазурей найден оптимальный баланс органолептических показателей, что позволяет сделать правильный выбор с учетом экономических приоритетов клиента.

На приведенной профилограмме (рис. 1) видно, как изменяются органолептические параметры за счет снижения количества какао-продуктов в глазури. Кондитерская глазурь 06.1.146 по насыщенности вкуса какао-продуктами превосходит жировую глазурь 06.1.244.1. Однако следует отметить, что и глазирование жировой глазурью 06.1.244.1 придаст изделию шоколадную ноту и аппетитный вид.

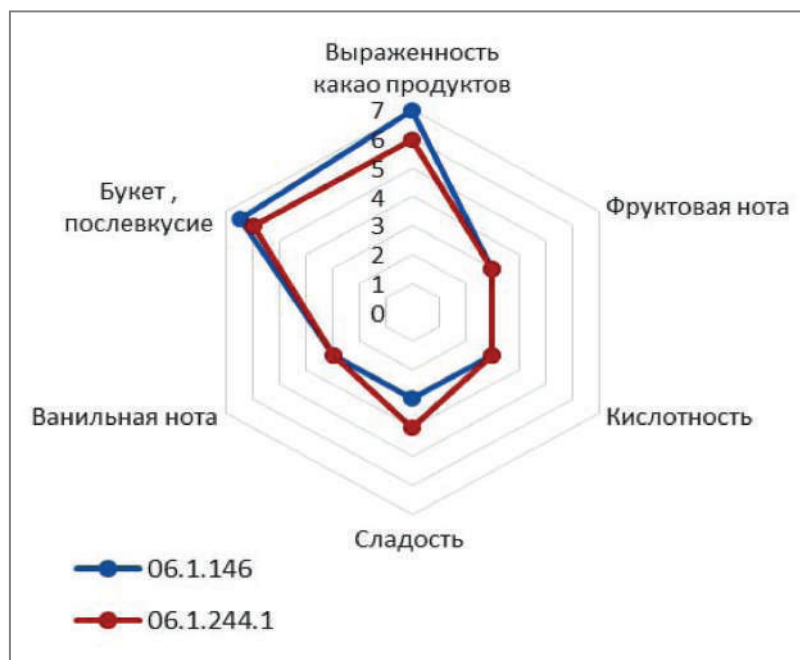


Рис.1 Профилограмма

ГК «Инфорум» предлагает молочные и белые глазури, что позволит расширить ассортимент производимой продукции. В России с каждым годом растет потребление молочного шоколада. В связи с этим рекомендуем попробовать наши молочные кондитерские и белые глазури, которые придадут кондитерским изделиям не только привлекательный вид, но и неповторимый молочный вкус.

Нашими технологами разработаны специальные глазури, реологические параметры которых позволяют использовать их в качестве декора, а также снизить норму нанесения глазури на изделия. Использование глазури для декора будет очень интересно производителям хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, изделия в такой глазури имеют аппетитный вид, шоколадный вкус и невысокую себестоимость.

В таблице 1 (см. стр 206-207) приведены основные виды глазурей на ЗМК, ознакомившись с ней будет легче

сделать правильный выбор. Кроме того, технологи «Инфорум» подберут для вашего ассортимента выпускаемых изделий оптимальный вариант глазури.

Одно из новых развиваемых направлений ГК «Инфорум»- кондитерские массы (начинки).

Наши начинки, с использованием temperируемых и нетемперируемых начиночных жиров, предназначены для высококачественных конфет типа «Ассорти». Аэрируемые начинки, начинки с высоким содержанием орехов, начинки для бисквитов, вафель, печенья, помогут расставить тонкие акценты на изысканности продукта, расширить ассортимент, привлечь внимание рынка к новым оригинальным продуктам.

В таблице 2 (см. стр 208-209) приведены основные виды кондитерских масс (начинок)

Новинка от ГК «Инфорум» 2015 года - термостабильные капли из шоколада и глазури (темной, молочной, белой), которые могут использоваться в качестве наполнителя и декора для кексов, маффинов, тортов, различных десертов, хлебобулочных изделий.



Это отличная возможность для производителей, не имеющих глазировочного оборудования, расширить линейку производимой продукции, придав насыщенный шоколадный вкус (темные капли) или нежный молочный (молочные и белые). Капли не тают под действием высоких температур, сохраняют форму и великолепный вкус. В отличие от зарубежных аналогов наши капли имеют конкурентоспособную цену, что делает их еще более привлекательными для наших клиентов.

Высококвалифицированная технологическая поддержка клиентов и возможность создания новых полуфабрикатов, соответствующих тенденциям развивающегося рынка кондитерских изделий, является важной задачей технологического отдела.

В сотрудничестве с крупнейшими мировыми поставщиками пищевого сырья и ингредиентов нами накоплен уникальный опыт и знания, которыми мы рады поделиться с нашими клиентами для достижения совместного успеха.

Кондитерские полуфабрикаты на ЗМК. Свежий взгляд специалистов ГК «Инфорум» (Продолжение) **Таблица 1**

Наименование	УПАКОВКА (нетто)	Страна	Срок годности	Состав
КОНДИТЕРСКИЕ ЛАУРИНОВЫЕ				
Глазурь 06.1.146	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин»
Глазурь 06.2.267*	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, какао-порошок, сухая молочная сыворотка, сухое цельное молоко, тертое какао, лецитин соевый E322, ароматизатор «Ванилин»
Глазурь 06.3.282	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, сухое цельное молоко, сухая молочная сыворотка, лецитин соевый E322, ароматизатор «Ванилин»
ЖИРОВЫЕ ЛАУРИНОВЫЕ				
Глазурь 06.1.153.1	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин»
Глазурь 06.1.244.1	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин»
Глазурь 06.1.312	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, какао-порошок, растительный жир, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин»
Глазурь 06.1.256.1	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин»
Глазурь 06.3.222.1	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа, сухое обезжиренное молоко, лецитин соевый E322, ароматизатор «Ванилин», эмульгатор E 476
КОНДИТЕРСКИЕ НЕЛАУРИНОВЫЕ				
Глазурь 05.1.151	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный нелауринового типа, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин».
Глазурь 05.1.157**	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный нелауринового типа, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин».
ЖИРОВЫЕ и БЕЛЫЕ НЕЛАУРИНОВЫЕ				
Жировая глазурь 05.2.289	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный нелауринового типа, сухое обезжиренное молоко, какао-порошок, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Крем-брюле».
Жировая глазурь 05.3.221.1	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный нелауринового типа, сухое обезжиренное молоко, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин».
Белая глазурь 05.3.304	Короб 20 кг, мешок бумажный 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, заменитель масла какао нетемпературный нелауринового типа, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, лецитин соевый E322, эмульгатор E 476, ароматизатор «Ванилин».

Кондитерские полуфабрикаты на ЗМК. Свежий взгляд специалистов ГК «Инфорум» (Продолжение) **Таблица 2**

Наименование	УПАКОВКА (нетто)	Страна	Срок годности	Состав
Масса 13.1.220	короб 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир кондитерский, какао-порошок, растительное масло, лецитин соевый E 322, ароматизаторы «Лесной орех» и «Шоколад», эмульгатор E 476, антиокислитель аскорбиновая кислота.
Масса 13.2.196*	короб 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, растительный рафинированный жир, какао-порошок, сухая молочная сыворотка, ядро ореха фундука жареного тертого, лецитин соевый E 322, ароматизаторы «Лесной орех», «Шоколад», антиокислитель E 306.
Масса 13.2.218	короб 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир специального назначения, какао-порошок, ядро ореха фундука жареного тертого, сухая молочная сыворотка, лецитин соевый E 322, эмульгатор E 476, антиокислитель аскорбиновая кислота, ароматизаторы «Лесной орех», «Шоколад».
Масса 13.2.219	короб 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, растительное масло, сухое обезжиренное молоко, эквивалент масло какао, какао-порошок, лецитин соевый E322, краситель E 160a, ароматизатор «Апельсин», антиокислитель аскорбиновая кислота
Масса 13.2.221	короб 20 кг	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир специального назначения, какао-порошок, сухая молочная сыворотка, какао-тертое, лецитин соевый E 322, эмульгатор E 476, антиокислитель аскорбиновая кислота, ароматизатор «Шоколад»
Масса 13.3.178*	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир специального назначения, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, лецитин соевый E 322, эмульгатор E476, антиокислитель аскорбиновая кислота
Масса 13.3.178**	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир кондитерский, сухое обезжиренное молоко, растительное масло, лецитин соевый E 322, эмульгатор E476, антиокислитель аскорбиновая кислота
Масса 13.3.195	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир кондитерский, сухое обезжиренное молоко, лецитин соевый E 322, эмульгатор E476, ароматизатор «Айриш-крим», антиокислитель
Масса 13.3.211	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, растительное масло, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, эквивалент какао-масла, сухая молочная сыворотка, лецитин соевый E 322, эмульгатор E476, антиокислитель, ароматизатор «Бисквит сливочный»
Масса 13.3.214	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, растительное масло, сухое обезжиренное молоко, эквивалент какао-масла, лецитин соевый E 322, эмульгатор E476, ароматизатор «Ванильно-сливочный», антиокислитель
Масса 13.3.216	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир специального назначения, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, лецитин соевый E 322, эмульгатор E 476, антиокислитель аскорбиновая кислота
Масса 13.3.217	Короб 20 кг.	Россия	12 месяцев с даты производства	Сахар, жир специального назначения, сухое цельное молоко, лактоза, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, лецитин соевый E 322, эмульгатор E 476, антиокислитель, ароматизатор « Бисквит сливочный»

Краткое описание	Общее описание	Область применения	Преимущества
Кондитерская масса	Начинка темно-шоколадного цвета с выраженным ореховым и шоколадным вкусом	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Технологичная, не нуждается в темперировании, эконом-вариант
Кондитерская масса	Начинка темно-шоколадного цвета с добавлением фундучной пасты и ярко выраженным ореховым и шоколадным вкусом	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка для изделий премиального класса, имеет высокие органолептические характеристики: быстрое, приятное, охлаждающее и чистое плавление, отличное высвобождение вкуса и аромата. Низкие вязкостные параметры. Требует темперирования.
Кондитерская масса типа пралине	Начинка темно-шоколадного цвета с большим содержанием фундучной пасты и ярко выраженным ореховым и шоколадным вкусом	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка для изделий премиального класса, имеет высокие органолептические характеристики: быстрое, приятное, охлаждающее и чистое плавление, отличное высвобождение вкуса и аромата. Низкие вязкостные параметры. Требует темперирования.
Кондитерская масса	Начинка светло-коричневого цвета с выраженным вкусом шоколада и апельсина. Новое сочетание цитрусового и шоколадного вкусов.	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка для изделий новых вкусов, имеет высокие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Не требует темперирования.
Кондитерская масса	Начинка темно-шоколадного цвета с большим содержанием какао-продуктов и ярко выраженным шоколадным и трюфельным вкусом	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка имеет высокие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Технологична в использовании.
Кондитерская масса	Начинка белого цвета с выраженным вкусом молочных продуктов. Изготовлена на высококачественном специализированном жире.	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка для изделий премиального класса, имеет высокие органолептические характеристики: быстрое, приятное, охлаждающее и чистое плавление, отличное высвобождение вкуса и аромата. Низкие вязкостные параметры. Требует темперирования.
Кондитерская масса	Начинка белого цвета и выраженным вкусом молочных продуктов. Возможно использовать как базу для создания начинок с различными вкусами.	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Базовая начинка, возможность расширения ассортимента, имеет хорошие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Технологична в использовании. Эконом-вариант.
Кондитерская масса	Начинка белого цвета и выраженным вкусом "Айриш-крим".	Начинка пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка имеет хорошие органолептические характеристики в сочетании с мучными кондитерскими изделиями, нежную текстуру. Технологична в использовании.
Кондитерская масса молочная	Начинка белого цвета с высоким содержанием молочных продуктов и ярко выраженным сливочным вкусом.	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка имеет высокие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Технологична в использовании.
Кондитерская масса	Начинка белого цвета и выраженным вкусом молочных продуктов с ванильно-сливочными нотами.	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка имеет хорошие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Технологична в использовании. Эконом-вариант.
Кондитерская масса молочная	Начинка белого цвета с высоким содержанием молочных продуктов и ярко выраженным сливочным вкусом. Возможно использовать как базу для создания начинок с различными вкусами	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка имеет высокие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Не требует темперирования. Технологична в использовании.
Кондитерская масса молочная	Начинка белого цвета с высоким содержанием молочных продуктов, лактозы и ярко выраженным сливочным вкусом.	Начинка используется в конфеты типа "Ассорти", пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.)	Начинка имеет высокие органолептические характеристики, нежную текстуру, отличное высвобождение вкуса и аромата. Не требует темперирования. Технологична в использовании.

Аспекты производства молокосодержащих продуктов

Капранчиков В.С., к. б. н., нач. отдела по оказанию
технологического сервиса, ГК «ЭФКО»

194

Питание является одним из наиболее очевидных внешних факторов, определяющих здоровье и активное долголетие человека. Состояние здоровья как физического, так и психического во многом обуславливается тем, как человек питается, какую роль он отводит еде в своей жизни и насколько рационально его питание. Человек нуждается в определенном количестве белков, жиров, витаминов и других пищевых веществ. Группа молочных продуктов – один из главных источников поступления питательных веществ в организм человека. Именно молочные продукты почти полностью обеспечивают потребности не только детского, но и взрослого организма [1,2].

Неоднозначное положение в данной группе имеют молокосодержащие продукты. Развернувшаяся в последнее время кампания относительно вреда молокосодержащих продуктов и их места под солнцем, по крайней мере, несправедлива и необоснованна. Мировые тенденции в области питания связаны с созданием именно таких продуктов, способствующих улучшению здоровья при ежедневном употреблении. В мировой практике уже накоплен и хорошо себя зарекомендовал опыт по производству молочных продуктов, содержащих растительные жиры [3]. Истерия в отношении молокосодержащих продуктов в средствах массовой информации частично сдерживает развитие этого направления молочного производства и оставляет в сознании потребителя большие сомнения.

Чаще всего авторы забывают или умалчивают о том, что растительные масла и продукты из них при правильном подходе к переработке масличного сырья, с позиции здорового питания, являются более полезными, чем жиры животного происхождения. Сбалансированный жирнокислотный состав, наличие незаменимых жирных кислот и жирорастворимых витаминов – это тот немногочисленный список веществ, который обязательно должен присутствовать в рационе человека.

Нужно понимать, что молокосодержащие продукты – это полноценные продукты, исключая использование «искусственных компонентов» и содержащие обязательно молочную составляющую: молоко, сливки, масло сливочное и т.д., молочный жир и заменитель молочного жира (ЗМЖ) в пропорциях, обеспечивающих оптимальное для организма человека сочетание поступающих веществ. Они являются хорошим «фундаментом» для внесения в их состав разнообразных функциональных компонентов, таким образом создавая обогащенные продукты для различных групп населения.

Введенный в действие Технический регламент

Таможенного союза ТР ТС №024/11 ограничивает состав и физико-химические свойства заменителя молочного жира. Жесткие требования к безопасности жирового сырья, используемого в производстве ЗМЖ, а также технические возможности предприятия – основной фактор производства высококачественного продукта (таблица 1).

Особого внимания ответственного производителя заслуживают требования к качеству заменителя молочного жира относительно содержания трансизомеров жирных кислот и насыщенных жирных кислот, вступившие в силу в феврале 2015 года. Именно в этот время закончился промежуточный период, который позволил производителям масло-жировой продукции осуществить плавный переход с ФЗ №90 к ТР ТС 024/11. В соответствии с новыми требованиями, использование заменителя молочного жира с трансизомерами жирных кислот более 8 % недопустимо, содержание насыщенных жирных кислот не должно превышать 65 %. К вопросу о полезности заменителя молочного жира: чуть ниже приведена сравнительная оценка с молочным жиром (таблиц 2).

Особое внимание хотелось бы заострить на группе творожных продуктов. По официальным данным в 2009-2013 гг. продажи творога и творожной продукции в России постоянно росли. Высокий спрос у населения, вероятнее всего, обусловлен, низкой стоимостью и постоянным расширением ассортимента. По оценкам, в 2013 г. в стране было продано почти 739 тыс. т. творога и творожной продукции, что на 35 % выше показателя 2009 г.

По данным BusinesStat 2009-2013 гг. на российском рынке творога также наблюдался рост доли продаж творожных продуктов. Если в 2009 г. доля творожных изделий составляла 28 % рынка, то в 2013 г. доля увеличилась почти до 43 %.

Доля потребителей творога и творожных продуктов в России и уровень потребления постепенно растут. В 2013 г. объем потребления творога и творожных продуктов на одного российского потребителя составил 10,1 кг, что на 2,3 кг больше показателя 2009 г. (Приведенные значения рассчитаны аналитиками BusinesStat на базе статистики Росстата и ФТС РФ).

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» предлагает своим потребителям широкий ассортимент заменителей молочного жира группы «Эколакт», произведенный в соответствии с мировыми стандартами качества, с использованием современных методов модификации: переэтерификации, фракционирования. Данная группа хорошо зарекомендовала себя при производстве всего спектра молокосодержащих

Показатель	ФЗ №90	ТР Таможенного союза №024/11	Международная практика	Стандарты компании «ЭФКО»
Кислотное число	Не нормируется	0,6	0,2	0,2
Перекисное число	10	10	1	1
Анизидиновое число	Не нормируется	Не нормируется	3	3

Таблица 1: Сравнительная характеристика показателей окислительной порчи масложирового сырья

Показатели	Молочный жир	Требования ТР ТС 024/11	Заменитель молочного жира группы «Эколакт ТФ»
Температура плавления, С	29 - 35	не более 36	27 - 36
Трансизомеры жирных кислот, %, не более	8	8	8
Насыщенные жирные кислоты, %	45 - 62	65	38 - 48
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	22 - 27	-	36 - 45
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	3 - 4	-	16 - 25

Таблица 2: Сравнительная характеристика молочного жира и заменителя молочного жира

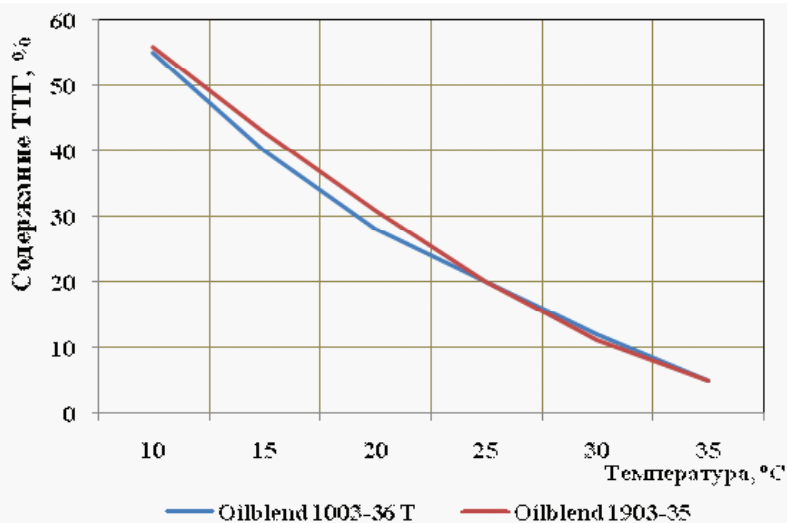
продуктов. Они полностью соответствуют ТР ТС 024/11, максимально приближены к молочному жиру по органолептическим, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам.

Для производства целого ряда творожной продукции целесообразно использование особой группы заменителей молочного жира - Oilblend. Данные виды ЗМЖ отличаются достаточной твердостью при температурах от 5 до 20 °С и высокой скоростью кристаллизации, что в значительной степени определяет текстуру творожного продукта. Низкая доля ТПГ (до 5 %) при 30-35 °С обуславливает хорошие

- снижает зависимость производства от сезонности;
- оказывает положительное влияние на консистенцию и вкусовые качества готового продукта.

В 2015-2018 гг. тенденция роста продолжится. С учетом того, что потребление молочных продуктов в стране в настоящее время составляет чуть больше 70 % от рекомендуемой физиологической нормы, можно говорить о том, что спрос на творог и творожный продукт сохранится, а в долгосрочной перспективе будет расти.

В сложных современных экономических условиях, гибкая политика в отношении группы молокосодержащих продуктов позволит молочной и масложировой отраслям держаться на плаву, в тандеме наращивать объемы производства, обеспечивая потребителей вкусной, полезной и качественной продукцией.



Литература

1. Мак-Мюррей У. Обмен веществ у человека / Под ред. Н.Е. Беляевой. – М.: Мир, 2000. – 366 с
2. Покровский В.И. и др. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни. Новосибирск, 2008., 344 с.

3. Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011

4. Анализ рынка творога и творожных продуктов в России в 2009-2013 гг, прогноз на 2014-2018 гг <http://businessstat.ru>

органолептические характеристики готового продукта (рисунок 1).

Использование заменителя молочного жира группы Oilblend позволяет получить готовый творожный продукт с высокими потребительскими свойствами, а также:

- увеличивает рентабельность производства творожного продукта;

Эквиваленты масла какао

- НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ КОМПАНИИ «ЭФКО»



А. В. Предыбайло, нач. отдела разработок и контроля производства специализированных жиров для кондитерской промышленности ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Шоколад... Это слово нам знакомо с самого детства. Какую бурю положительных эмоций оно вызывает у нас только при одном его упоминании!

Каким бы ни был вид шоколада, неизменной составляющей остается жировая основа, а именно масло какао, которое и придает ему неповторимый вкус и аромат.

Какао-масло, по сути, является полуфабрикатом и используется в качестве жировой основы для производства шоколада и других кондитерских изделий. Именно какао-масло придает шоколаду определенную твердость, термоустойчивость и уникальные свойства плавления, что обеспечивается благодаря триглицеридному составу, который в основном представлен тремя типами симметричных триглицеридов: олеопальмитостеарином (POS), олеодистеарином (SOS), олеодипальмитином (POP).

Несмотря на всю уникальность свойств масла какао, на сегодняшний день существует ряд факторов, которые вызывают определенные сложности при его использовании:

- нестабильность состава и свойств масла какао, связанные с сортом культуры, местом произрастания;
- высокая цена масла какао и ее подверженность сильным изменениям;
- нестабильность урожайности, приводящая к перебоям в поставках какао-бобов;
- сложность переработки какао-бобов.

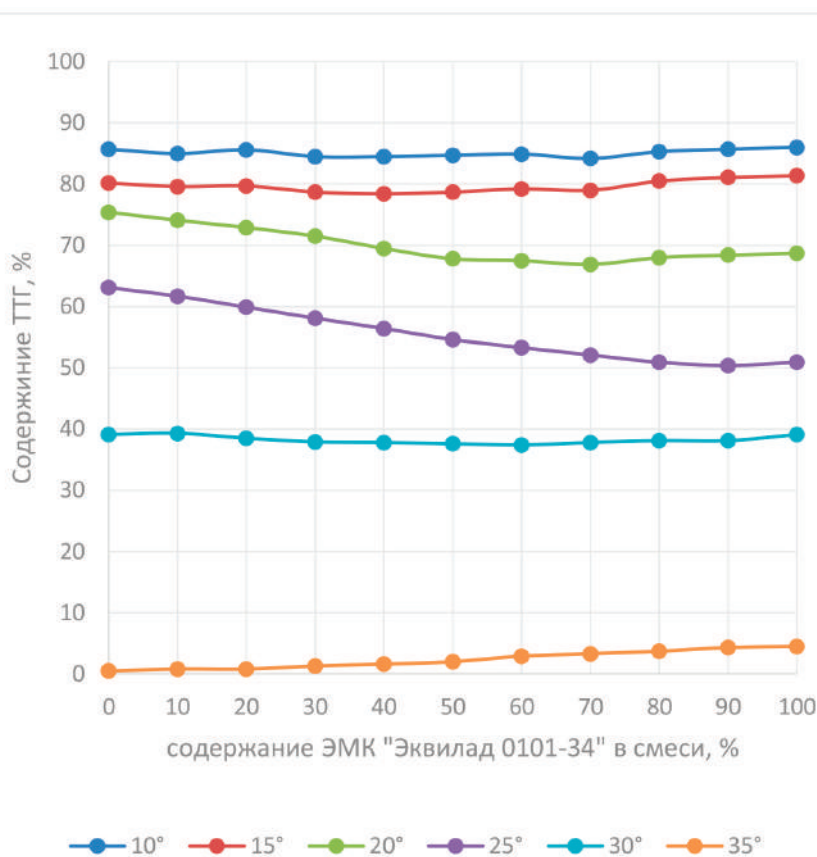
По этим причинам многие производители больше предпочитают использовать жиры, являющиеся эквивалентами или заменителями какао-масла. Их использование в производстве различных видов глазурей позволяет в значительной мере не только снизить затраты, но и в ряде случаев упростить технологический процесс.

Если говорить о заменителях масла какао (лауринового (CBS) и нелауринового (CBR) типов), то их использование при производстве кондитерских изделий в значительной мере упрощает технологический процесс, позволяет исключить процесс темперирования, но при их использовании существуют

ограничения по совместимости (смешиваемости) с маслом какао (для CBS—до 5 %; для CBR—до 15-20 %).

Наиболее уникальны по своим свойствам эквиваленты, которые в большей степени приближены к маслу какао по триглицеридному составу и физико-химическим свойствам. Такие особенности позволяют смешивать эквиваленты (СВЕ) с маслом какао в любых соотношениях, при этом не происходит образования эвтектических смесей. На Рис.1. представлены результаты по содержанию твердых триглицеридов в смесях, полученных на основе ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34» с маслом какао в различных процентных соотношениях. Как видно из графика, ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34» возможно смешивать с маслом какао в любых соотношениях без снижения твердости в полученной смеси. При использовании эквивалентов масла какао готовые кондитерские изделия обладают практически теми же структурными свойствами, что и при применении масла какао. В целом, использование эквивалентов масла какао позволяет не только значительно снизить стоимость, но стабилизировать и улучшить свойства получаемой продукции.

Рис. 1: Совместимость ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34» с маслом какао



**Требования по ТТГ, согласно ГОСТ Р 54054-2010 и требования компании «ЭФКО»
к ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34»**

Наименование показателя	Норма	
	ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34»	В соответствии с ГОСТ Р 54054-2010
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при		
10 °С	Не менее 84	
15 °С	Не менее 79	
20 °С	Не менее 68	Не менее 65
25 °С	Не менее 55	Не менее 55
30 °С	Не менее 37	Не менее 32
35 °С	Не менее 6	Не менее 8

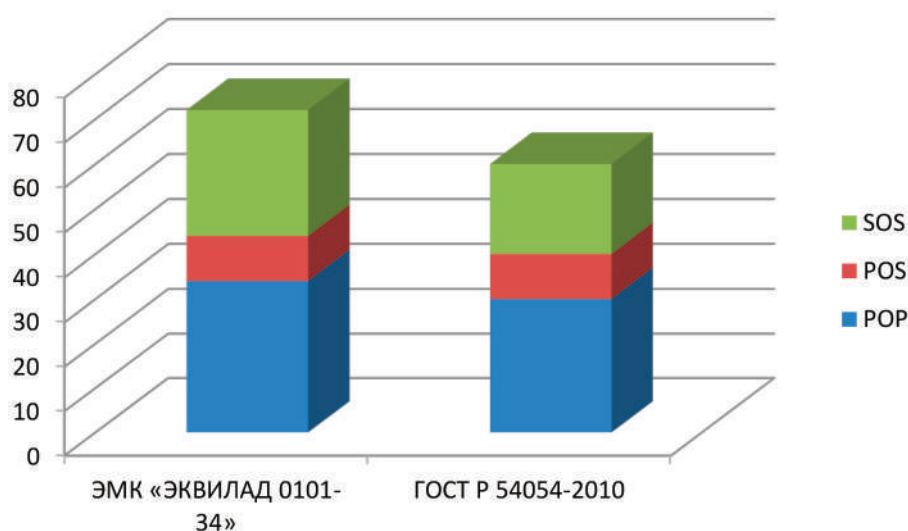
Рис. 2: Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов, %, согласно ГОСТ Р 54054-2010 и требования компании «ЭФКО» к ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34»

Компания «ЭФКО» имеет многолетний опыт разработки, производства и продаж жиров - заменителей масла какао, как лауриновой (CBS), так и нелауриновой (CBR) группы. Очередным этапом развития научно-производственного потенциала компании «ЭФКО» стало производство отечественного эквивалента масла какао марки «ЭКВИЛАД». Продукт имеет аналогичные свойства с маслом какао и открывает перед производителем кондитерских изделий следующие возможности:

- расширить ассортиментный перечень продукции;
- проводить смешивание с маслом какао в любых соотношениях, обеспечивая 100%-ю совместимость;
- снизить стоимость готовой продукции;
- получать готовую продукцию с более стабильными показателями по сравнению с маслом какао;
- снизить зависимость от импортных производителей эквивалентов масла какао.

Эквивалент масла какао «ЭКВИЛАД 0101-34» по физико-химическим показателям полностью соответствует требованиям ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа» и соответствует требованиям технических регламентов Таможенного Союза, действие которых распространяется на эквивалент масла какао:

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».



Необходимо отметить, что эквивалент масла какао «ЭКВИЛАД 0101-34» производства ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» является первым и единственным отечественным продуктом на российском рынке, произведенным по полному циклу с применением уникального высокотехнологичного оборудования по фракционированию. Наличие собственного оборудования по фракционированию дает возможность осуществления контроля качества нарабатываемых фракций, что гарантирует стабильность качественных показателей уже в готовом продукте.

Все масла, используемые при производстве эквивалентов масла какао марки «ЭКВИЛАД», проходят полный цикл рафинации, что обеспечивает высокую стабильность к окислению, прекрасные органолептические показатели, и как следствие, высокое качество готовых изделий, произведенных на основе данных жиров. Только использование современных технологий фракционирования, очистки и рафинации позволяет получать эквиваленты масла какао наивысшего качества. Компания «ЭФКО» в полной мере имеет все необходимые ресурсы и гарантирует стабильное качество своей продукции.

Защищая интересы потребителя!

О. А. Хлопонина, начальник отдела по оказанию технологического сервиса маргариновой продукции компании «ЭФКО»

Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия - наиболее популярные, традиционные и доступные продукты питания, они являются неотъемлемой частью ежедневного рациона практически каждого человека. Их преимущество в огромном разнообразии: по сырью и технологии приготовления, по составу и внешнему виду, поэтому даже самый стойкий противник мучного сможет найти то, что ему понравится.

Важнейшей сырьевой составляющей во многих видах хлебобулочных и кондитерских изделий являются масложировые продукты. Они входят в состав почти всех видов выпечки и оказывают существенное влияние на качество готовой продукции, определяют ее структурные, реологические и вкусовые особенности, а также сроки годности. Соответственно, перед производителями готовой продукции стоит сложная задача при выборе жирового компонента, который должен отвечать ряду требований:

- 1) отличные органолептические свойства;
- 2) необходимые физико-химические показатели (температура плавления, содержание ТТГ, массовая доля жира и т.д.);
- 3) способность повышать потребительскую ценность изделий (цвет, вкус, аромат, качество и структуру мякиша, увеличение сроков годности и др.);
- 4) высокие показатели качества и безопасности (содержание никеля, показатели порчи жиров, микробиологические показатели и др.);
- 5) удобство транспортирования и использования;
- 6) высокая стойкость при хранении.

Эмульсионное состояние, тщательно подобранная жировая основа и эмульгаторы, высококачественные ароматизаторы и антиоксиданты, а также другие рецептурные компоненты объясняют преимущество маргаринов при выборе жирового сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Разработка новых видов жировых продуктов для хлебопекарной и кондитерской отраслей способствует не только расширению ассортимента выпускаемой продукции, но и производству новых видов изделий.

В целях совершенствования технологий производства и повышения качества продукции компания «ЭФКО» реализует обширную программу научных исследований и технологических разработок, основная задача которой - получение новых знаний в области производства и использования масложировой продукции, а также внедрение инноваций в производство.

В последнее время внимание потребителей сосредоточено на здоровом питании, и неудивительно, что в ряде требований, предъявляемых

к маргаринам для промышленной переработки, появляется требование к содержанию трансизомеров ненасыщенных жирных кислот (ТИНЖК). И эти тенденции совпадают с инновационной деятельностью компании «ЭФКО», которая одной из первых компаний в России разработала и внедрила в производство жиры специального назначения с пониженным содержанием трансизомеров жирных кислот еще до вступления в силу (в июле 2013 г.) Технического Регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, который в интересах потребителей вводит в практику совершенно новые требования к содержанию ТИНЖК в промышленных жирах и маргаринах.

Специалистами компании «ЭФКО» разработана линейка маргаринов с минимальным содержанием ТИНЖК:

- столовый «Экоуниверсал 1203-32 TF»;
- для песочного теста «Экопай 1304-31 TF»;
- для кремов «Экокрем 1204-31 TF»;
- для слоеного теста «Экослайс 1703-41TF».

«Экоуниверсал 1203-32TF» разрабатывался как универсальный маргарин, предназначен для производства большинства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в том числе изделий из песочного теста. Для придания маргарину универсальных потребительских свойств была подобрана жировая основа с учетом требований к содержанию ТИНЖК и определенных особенностей жиров (кристаллообразующей способности, пластичности), выбрана композиция эмульгаторов, которая придавала бы маргарину способность к аэрированию и улучшала бы текстуру готовых изделий.

Сегодня борьба за внимание потребителя приобрела широкий размах, производителю приходится использовать любые возможности, чтобы вызвать положительную реакцию покупателя на свой продукт. Органолептические свойства продукта в первую очередь влияют на выбор потребителей и, в конечном счете, формируют спрос, поэтому мы тщательно подошли к подбору ароматизаторов для наших маргаринов, которые имеют выраженный сладко-сливочный вкус и аромат.

Для производства различных видов изделий из песочного теста, а также кексов мы предлагаем специализированный маргарин для песочного теста «Экопай 1304-31 TF».

Применение в производстве песочных изделий специализированного маргарина позволяет получать продукты с улучшенными и заданными потребительскими свойствами. Маргарины «Экопай» (в сравнении с универсальными маргаринами) имеют более высокие аэрационные свойства, обеспечивают

Наименование продукта	Дата вступления ограничения	Допустимые уровни от содержания жира в продукте, %, не более
Твердые маргарины и жиры специального назначения	01.01.2015	20,0
	01.01.2018	2,0

Таблица 1: Требования к допустимым уровням содержания ТИНЖК

Наименование	Содержание твердых триглицеридов, %				Массовая доля жира, %, не менее	Температура плавления, °С	Содержание ТИНЖК, % от содержания жира в продукте
	10 °С	20 °С	30 °С	35 °С			
«Экоуниверсал 1203-32 TF»	38-44	17-24	6-10	max 6	82	27-34	не более 2
«Экопай 1304-31 TF»	31-36	11-16	2-6	max 4	82	28-34	
«Экокрем 1204-31TF»	31-36	11-16	2-6	max 4	84	28-34	
«Экослайс 1703-41 TF»	56-64	39-46	20-26	13-17	82	39-43	

Таблица 2: Физико-химические показатели универсальных маргаринов

лучшую рассыпчатость, пористость, однородную структуру и объем готового изделия, максимальную сохранность вкусоароматических показателей готового изделия, сохранение формы отсаженных изделий после выпечки.

Кроме того, использование «Экопай» позволяет более эффективно осуществлять замес теста и снижать себестоимость продукции за счет свойств маргарина. Пластичность в широком диапазоне температур и высокие аэрационные свойства позволяют сократить технологический процесс за счет уменьшения продолжительности аэрации и времени, необходимого для «оттепвления» маргарина до рабочей температуры. Использование «Экопай» позволяет скорректировать рецептуру в сторону удешевления, которое происходит за счет введения большего количества воды и муки, возможности вывода из рецептуры яицпродуктов и уменьшения количества маргарина. «Экопай» удерживает воду и воздух, образует в тесте тонкие пленки, ограничивает набухание клейковины. Тесто получается мягкое, долго не затягивается, с ним легко работать, особенно в цехах, где используется ручная отсадка печенья, т.е. процесс формования проходит легче. Кроме того, применение маргарина «Экопай» позволяет сократить время выпечки, за счет более разрыхленной структуры теста.

Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1703-41 TF» применяется для производства дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий, в том числе замороженных полуфабрикатов, обладает высокой пластичностью, устойчив к механическим и термическим нагрузкам, не впитывается в слои теста, обеспечивает привлекательный внешний вид, четкое разделение слоев, выраженный сливочный вкус и запах продуктов из слоеного теста.

Благодаря использованию специализированных маргаринов для слоеного теста «Экослайс» производители слоеных изделий получают определенные преимущества: возможность выпускать продукцию стабильного качества; расширять ассортимент и создавать новые продукты; выбирать вариант расфасовки маргарина в соответствии с технологией применения его на производстве (пластины по 1, 2, кг или блоки по 10, 20 кг).

Когда-то применение масляного крема было нормой. Однако благодаря снижению спроса на тяжелые кремы из сливочного масла, маргарины для кремов позволяют получать полуфабрикаты с более нежной и

воздушной структурой. Кроме того, по причине более простого процесса обработки маргарина производство масляного крема стало уступать место крему на основе специализированных продуктов. Не менее важный аргумент при работе со специализированным маргарином кроется в возможности использования большего ассортимента ингредиентов и добавок. И, наконец, это экономически выгоднее.

Маргарины для кремов «Экокрем» разработаны с учетом традиционных требований к изготовлению отделочных кремовых полуфабрикатов и суфле, выработанных на сливочном масле. «Экокрем» рекомендуется для полной замены сливочного масла в базовых кремах и при разработке собственных рецептов.

Данные продукты обладают универсальными свойствами, в том плане, что предназначены для производства любых кремов - для прослойки, украшения, заполнения полостей, а также для работы с различными ингредиентами: жидкими (например,



сиропами, сгущенным молоком), сыпучими (сахарной пудрой, какао-порошком) и другими (различными подварками, пюре).

Одним из основных видов сырья для мучных кондитерских изделий являются жировые продукты, и в первую очередь, маргарины с жирностью 82 %. При этом технологи-кондитеры большое внимание уделяют выбору маргаринов с определенными физико-химическими и потребительскими свойствами.

Компания «ЭФКО» на сегодняшний день предлагает широкий ассортимент маргариновой продукции, позволяющий удовлетворить запросы всех производителей мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, в том числе и тех, которые заботятся о здоровье своих потребителей и уже сегодня готовы внедрить в производство маргарины без трансизомеров.

Функциональные новинки от компании МИЛОРАДА и ее партнеров



200

Уже более 20 лет компания ООО «КПФ Милорада» поставляет на российский рынок пищевых ингредиентов продукцию ведущих европейских производителей. Выбирая наиболее актуальные добавки для производства как новых, так и традиционных для России продуктов, компания Милорада руководствуется основными критериями выбора – технологичность, инновационность и качество. Ведь именно эти составляющие ведут к успеху при производстве высококачественных продуктов питания, что является основной задачей любого технолога.

Из года в год наша компания предлагает интересные решения инновационных и высоко функциональных и полезных ингредиентов не только для производства, но и для потребителя. 2015 год для всех нас будет не простой. Но и сейчас мы не изменим нашим принципам. Акцент по-прежнему сделан на функциональных свойствах. Представленные ниже продукты от наших компаний-партнеров помогут обогатить ваши продукты пищевыми волокнами, флавоноидами и микроэлементами, сохранить цвет и вкус, продлить срок годности. Всего этого можно добиться путем внесения натуральных ингредиентов, что, несомненно, сделает продукты более функциональными и полезными.

Сравнительно недавно компания Милорада представляет интересы НПК Медбиофарм (Россия), тем не менее, на рынке уже хорошо известны их продукты, такие как:

БАД Йодказин, который предназначен для обогащения продуктов питания йодом, прекрасно подходит для внесения в сахаристые кондитерские изделия, ириски, хлеб и хлебобулочные изделия, майонез, молоко и кисломолочные продукты, глазированные сырки и мороженое, сухие каши. Возможно применение в производстве питьевой воды.

Флавоцен – экстракт из лиственницы Даурской, произрастающий только на территории РФ, с содержанием дигидрокверцетина 90±5%. Применим для обогащения специализированного (профессионального) питания, а также лечебного питания, для обогащения флавоноидами продуктов для детей старше 7 лет, в производстве БАД. Также используется как антиокислитель.

Селексен обогащает селеном любые жировые и жиросодержащие продукты: рафинированное подсолнечное масло, майонез, сгущенное молоко, хлебобулочные и кондитерские изделия, БАД к пище.

Фларабин - 90±10% арабиногалактан, вносится в продукт в качестве пищевого волокна.

На протяжении долгого время наша компания сотрудничает с компанией DSM Nutritional Products (Швейцария). Представлять всю линейку каротиноидов, производящуюся этой компанией, уже нет смысла. Они

хорошо известны на нашем рынке: это и бета-каротин, и ликопин, и лютеин, и апокаротеналь. Каротиноиды - это не только цвет, но и продукты функционального назначения. Но нам бы хотелось анонсировать сегодня новинки компании - Бета-каротин 2,5% Эмульсия СС и Апокаротеналь 2,5% Эмульсия СС, которые позволят окрасить продукт в ожидаемые оттенки от желтого до оранжевого, оставляя напиток, кондитерское желе или мармелад совершенно прозрачными, одновременно обогащая их провитамином А.

Сохранность конечного продукта, увеличение срока хранения, внесение консерванта или нет - все эти вопросы легко разрешимы, если грамотно подобрать качественное сырье и режимы температурных обработок. А вот окисление жиров (как неотъемлемой части рецептурного сырья) в ходе производства и их хранение задача подчас не из легких. Компания DSM один из наших важнейших стратегических партнеров-производителей, использующих большое количество как растительных, так и животных жиров, предлагает только натуральные и технологичные решения этой задачи.

Сегодня фраза «без искусственных добавок...» является часто основным стимулом для покупателя к выбору того или иного продукта для своей семьи. Именно сейчас в портфолио нашего партнера появился новый НАТУРАЛЬНЫЙ антиоксидант – **смесь токоферолов** (альфа-, бета-, гамма- и дельта-) 70 IP, не содержащий ГМО, который может использоваться в масложировом производстве, а также в продуктах, содержащих жир.

В прошлом году в нашем ассортименте появились прекрасные по качеству и функциональные растительные экстракты компании Euromed (Испания). Эта компания предлагает экстракты с тестируемым действующим веществом, что зачастую очень интересно производителям, которые выпускают свои продукты для полки здорового питания. Качество данных экстрактов отвечает всем требованиям, даже для производства детского питания. В октябре 2014 компания Euromed стала независимым производителем стандартизированных травяных экстрактов и натуральных активных субстанций, ежегодно на заводе перерабатывается более 4 тысяч тонн биомассы. Полученная продукция соответствует международным нормам GMP, фармакопейм. Наиболее популярная продукция: экстракты ромашки, липы, эхинацеи, гинкго билоба, корня женьшеня и другие. Все они могут применяться в различных отраслях пищевой промышленности.

Более подробную информацию о представленных продуктах вы можете получить, обратившись напрямую к специалистам нашей компании.

Компании ПО АЛФАВИТУ

Российские компании и представительства зарубежных компаний

А	202
Б	204
В	205
Г	206
Д	207
Е	208
Ж	208
З	208
И	208
К	209
Л	210
М	211
Н	212
О	213
П	213
Р	215
С	216
Т	218
У	218
Ф	218
Х	219
Ц	219
Ч	220
Ш	220
Э	220
Ю	221
Я	221



А


**АГРАНА Фрут
Московский регион, ООО**

Россия, 142203, г. Серпухов
Московской области
ул. Фестивальная, д. 5
Тел.: +7 (495) 666-21-00
web: www.agrana.com

Компания ООО «АГРАНА Фрут Московский регион» готова предложить Вам фруктовое решение для Вашего бизнеса в:

- Молочной промышленности
- Хлебопекарной индустрии
- Кондитерской отрасли
- Производстве мороженого
- Производстве напитков
- HORECA сегменте.

ААК

105062, Москва, Подсосенский пер., 20
Тел.: +7(495) 937-6001
Факс: +7(495) 937-6002
E-mail: ru.info@aaak.com
www.aaak.com

АБВ Ко, ООО

194021, Санкт-Петербург,
ул. Политехническая, д. 22
Тел.: +7(812) 297-7300, 550-7545
Факс: +7(812) 297-7300, 550-7545
<http://www.abvco.ru>
e-mail: abv@inbox.ru

Абель-Трейддинг, Торговый Дом

105082, Россия, Москва,
Центросоюзный пер., д. 21А
Телефоны: +7 (495) 267-5266
Факс: +7 (495) 267-5266
e-mail: office@abeltrading.ru
<http://www.abeltrading.ru>

АБ-Маркет Трейд, ООО

Раушская наб., д. 4
Тел.: +7(495) 959-3306,
+7(499) 230-0006, 959 32 97
e-mail: info@ab-market.ru
web: www.ab-market.ru

Абсолют, ООО

190020, Санкт-Петербург, ул. Бумажная,
д. 9, корп. 1, литера А, оф. 702
Тел./факс: +7(812) 495-95-35
E-mail: absolut-md@mail.ru
www.absolut-spb2002.ru

АБХ Продукт, ООО

127015, Москва, ул. Б.
Новодмитровская, д. 36/4
Тел./факс: +7(495) 518-63-15
Факс +7(495) 543-97-57
E-mail: krahmal@dol.ru,
nkozhaeva@mail.ru
www.abhproduct.ru

Авалон, ООО

352931, Краснодарский край,
г. Армавир, ул. Володарского, д. 3
Тел./факс: +7(86137) 2-39-94
E-mail: avalon@itech.ru
www.avalon-arm.ru

Авангард, ООО

115230, Москва, Варшавское ш.,
д. 46, оф. 814
Тел.: +7(495) 720-25-26
Факс: +7(495) 781-29-72
E-mail: info@lenaromat.ru
www.lenaromat.ru

Август Топфер и Ко (Представи-во)

194214, Санкт-Петербург,
проспект Мориса Тореза, д. 83, оф. 3
Тел./факс: +7(812) 740-51-51
+7(812) 740-51-52
E-mail: info@atco.ru
www.atco.ru

АВЕРС, Торговый дом

197101, г. Санкт-Петербург,
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А
Тел.: +7 (812) 339-8872, 339-8868
e-mail: info@neofood.ru
web: www.neofood.ru

Австрия Спайс, ООО

115516, Москва, ул. Промышленная, 11
Тел./факс: +7(495) 730-35-40
E-mail: rapas@auspice.ru
www.auspice.ru

Агаровый завод, ЗАО

692025, Приморский край, г. Находка,
п. Южно-Морской, ул. Набережная, д. 48
Тел./факс: +7(42366) 5-14-58
E-mail: info@umaz.ru
www.umaz.ru

Агроимпекс, ООО

199178, Санкт-Петербург
Малый пр. В.О. д.57, кор.4 литер "Ж"
Тел.: +7(812) 449-4141
Факс: +7(812) 313-6378
E-mail: info@agroimpex.com
www.agroimpex.com

Агротрейд, ООО

111020, Москва, ул. Боровая, д. 3
Тел./факс: +7(495) 221-26-83
E-mail: agtrade05@mail.ru
www.atrader.ru

АДМ Юроп Б.В.

(Представительство)
115191, Москва,
4-й Рошинский проезд, д. 19
Тел.: +7 (495) 933-4650
Факс: +7 (495) 954-3101
www.adm.com

Азелис Рус, ООО

115088, Москва,
ул. Шарикоподшипниковская,
д. 11, стр. 7, оф. 342
Тел./факс: +7(495) 679-90-13
+7(495) 679-90-18/ 54
E-mail: azelis@azelis.ru
www.azelis.ru

Аист, Торговый Дом, ООО

654007, Кемеровская обл., г.
Новокузнецк, ул. Орджоникидзе, д. 38а
Тел./факс: +7(3843) 45-46-45
www.aistnk.ru

Айгуль, ООО

Год основания: 1993
678960, Республика Саха (Якутия),
г. Нерюнгри, ул. Карла Маркса, д. 23/2
Тел.: +7(41147) 6-69-99
Факс: +7(41147) 6-61-66
E-mail: aigul@aigul.ru
www.aigul.ru

Айдиго, ООО

623704, Свердловская обл.,
г. Березовский, Режевской тракт, 15-й
км, участок №4
Тел.: +7(343) 379-00-89
Факс: +7(343) 228-38-37
E-mail: daidigo@aidigo.convex.ru
www.aidigo.ru

Айтакс, ООО

Год основания: 1998
142400, Московская обл., г. Ногинск,
Измайловский пер., д. 2
Тел./факс: +7(495) 788-80-50,
Тел./факс: +7(495) 702-97-60
E-mail: ATXnog@mail.ru
www.aitaks.ru

Академия-Т, ЗАО

Россия, 109029, Москва,
Ул. Большая Калитниковская, д. 42
Тел.: +7 (495) 221-26-15
e-mail: office@ac-t.ru
web: www.lenokis.ru,
www.ac-t.ru

Акваром, ООО

Год основания: 2006
394000, Воронеж, ул. Алексеевского,
д. 15, офис 210
Тел.: +7(4732) 51-94-84, 53-20-85
Факс: +7(4732) 51-94-84, 53-20-85
E-mail: info@akvarom.ru
www.akvarom.ru

Аквион, ЗАО

Год основания: 1991
125040, Москва, 3-я ул. Ямского Поля,
д. 28
Тел./факс: +7(495) 780-72-34
E-mail: corp@akvion.ru
www.akvion.ru

АКМЭ

656011, Барнаул, ул.Аносова, 11А
Тел.: +7(3852) 776-842
Тел.: +7(3852) 775-568
E-mail: akme@ab.ru
www.akme.pro

АКО (АСО)

115201, Москва,
2-й Котляковский пер, вл.18
Тел.: +7(495) 323-5660, 323-5652
Факс: +7(495) 323-4434
E-mail: info@acodrain.ru
www.acodrain.ru

Акжера Ароматика, ЗАО

125040, Москва, ул. Нижняя, д. 14, стр. 7
Тел./факс: +7(495) 956-94-34/ 33
E-mail: info@akjera.ru, food@akjera.ru
www.akjera.ru

АМРИСТАР, ООО

127015, Москва, ул.Правды, 24, стр.3
Тел.: +7(495) 933-0011
Тел.: +7(495) 585-9687
E-mail: info@amritamed.ru
www.amritamed.ru

Алгол-Кемикалс, ЗАО

192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской
Обороны, д. 70, корп. 2, оф. 316
Тел.: +7(812) 309-01-00
Факс: +7(812) 309-03-00
E-mail: info@algor.ru
www.algor.ru

Алев, ЗАО

432072, Ульяновск, 14-й Инженерный
проезд, д. 9, а/я 3672
Тел.: +7(8422) 500-261, 500-683
Факс: +7(8422) 500-786
E-mail: mail@umkz.alev.ru,
www.index.ru, www.alev.ru

Алезарин Торговый Дом, ООО

105203, Москва, 15-я Парковая ул.,
д. 10, оф. 300
Тел./факс: +7(495) 797-80-41
Тел./факс: +7(495) 787-92-01 - многокан
E-mail: info@alizarin.ru,
vitamin@alizarin.ru
www.alizarin.ru

Алитет, ЗАО

192236, Санкт-Петербург,
ул. Белы Куна, д. 34А
Тел.: +7(812) 458-81-10
+7(812) 334-91-27,
+7(812) 334-91-29
Факс: +7(812) 718-66-07
E-mail: office@alitet.com
www.alitet.com

Алма Трейд, ООО

620075, Екатеринбург,
Первомайская ул., д. 60, оф. 49
Тел.: +7(343) 350-72-26
Факс: +7(343) 217-24-90
E-mail: alma@usp.ru
www.almatrade.ru

Альбела, ООО

109428, Москва, 1-й Вязовский проезд,
д. 4, влад. 4, 2-й этаж, оф. 230
Тел.: +7(499) 170-82-85
Факс: +7(499) 170-83-51
E-mail: mail@misk.alev.ru
www.alev.ru

АльфаВита, ООО

190020, Санкт-Петербург,
ул. Бумажная, д. 4, литера А
Тел./факс: +7(812) 747-30-44/45
E-mail: info@alphavita.ru
www.alphavita.ru

Альянс-В, ООО

400075, Волгоград,
ул. Домостроителей, д. 17
Тел.: +7(8442) 35-75-07, 26-52-52
Факс: +7(8442) 39-23-87
E-mail: vse@aliance-v.ru
www.aliance-v.ru

Аникс, ООО

127206, Москва, Чуксин тупик, д. 4
Тел.: +7(495) 510-94-27, 611-38-08
Тел./факс: +7(495) 611-52-10, 611-54-88
E-mail: anix_tanya@bk.ru
www.anix.oml.ru

Антагро, ЗАО

105187, Москва, Измайловское ш., 73 Б
Тел.: +7(499) 166-58-49/ 50/ 51
Факс: +7(499) 166-58-39
E-mail: info@antagro.ru
www.antagro.ru

Антарис XXI, ООО

115191, г. Москва, Духовской пер., д.17
Тел./факс: +7 (495) 714-14-90,
+7(499) 793-69-76
e-mail: antarisxxi@yandex.ru
web: www.antaris21.nm.ru

Арабела КД, ООО

142300, Московская область, г. Чехов,
ул. Почтовая, д. 9
Тел./факс: +7(495) 982-37-26
E-mail: arabella_kd@mail.ru
www.arabella.ru

Аргол, Торговый Дом, ООО

191167, Санкт-Петербург,
ул. Александра Невского, д. 9
Тел.: +7(812) 327-60-31, 320-70-47,
E-mail: argol@argol.ru
www.argol.ru

Ареал БИО+, ООО

143964, Московская обл.,
Балашихинский район, г. Реутов, ул.
Ашхабадская, д. 7, база «Реутовская»
Тел./факс: +7(495) 777-58-64
www.realbio.ru

Аризона, ООО

109431, Москва, ул. Привольная, д. 70,
корп. 1, 3-й этаж
Тел./факс: +7(495) 706-51 -90/ 81/ 70
E-mail: info@arizona.ru
www.arizonaltd.ru

Арикон-Продукт, ООО

129345, Москва, ул. Осташковская, д.
13, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 925-11-28-
E-mail: info@arikon.ru,
www.arikon.ru

Арком и К Торговый дом, ООО

620137, Екатеринбург, ул. Бархотская, д.
1, литера А
Тел./факс: +7(343) 372-18-19 -
многоканальный
E-mail: td-arkom@td-arkom.ru,
www.sladis.ru

Арника, Торговый Дом, ООО

690039, Владивосток, ул. Русская, д.
19а, 9 этаж
Тел.: +7(4232) 32-13-94, 32-13-97
Факс: +7(4232) 30-02-85, 31-64-26
E-mail: office@tdarnika.ru
www.tdarnika.ru

Арома-Люкс, ООО

620062, Екатеринбург, ул. Крестинского,
д. 46, корп. 5 Б
Тел.: +7(343) 218-71-13, 218-89-86
Факс: +7(343) 218-72-42
E-mail: info@aroma-lux.ru
www.aroma-lux.ru

Арома-Колор, ООО

241037, Брянск, ул. Брянского Фронта, д.
4/1, оф. 84
Тел./факс: +7(4832) 69-38-86
E-mail: aromacolor@mail.ru
www.aroma.debryansk.ru

Аромадон, ООО

344082, г. Ростов-на-Дону
ул. М.Горького, 28/41
Тел.: (863) 244-14-10, 255-90-56
e-mail: aromadon@aaanet.ru
http: www.aromadon.ru

Аромарос-М, ООО

109316, Россия, Москва, Михайловский
проезд, д.5
Тел.: +7(495) 786 2370
Факс: +7(495) 786 2378
e-mail: info@aromaros.ru
web: www.aromaros.ru

Ароматек, ООО

454129, Челябинск, ул. Лизы Чайкиной,
д. 17
Тел.: +7(351) 730-84-71/ 72/ 73/ 74/ 75.
E-mail: moguntachel@yandex.ru,
www.aromatek.ru

Ароматы жизни, ТПК, ООО

117105, Москва, Нагорный проезд, д. 7
Тел./факс: +7(495) 926-25-04, +7(496)
765-87-39
E-mail: arg2002@mail.ru
www.aromalife.ru

Аромса Бесин Арома Ве Катки

Мадделери Санайи Ве Тиджарет, ЗАО,
(Представительство)
105062, Москва, ул. Чаплыгина, д. 20,
стр. 7, 8-й этаж
Тел./факс: +7(495) 544-55-49/ 48
E-mail: moscow.office@int.aromsa.com.tr
www.aromsa.com.tr

А.Р.С., ООО

109004, Москва, Большой Дровяной
пер., д. 8, стр. 1
Тел.: +7(495) 915-78-81, 915-02-47
Факс: +7(495) 915-56-50
E-mail: sp_ars@mail.ru
www.aromat-ars.ru

Артур Бранвел и Ко. Лтд,

127474, Москва, Дмитровское т., д. 60
Тел./факс: +7(495) 983-03-59, 771-12-30
E-mail: info@branwell.ru
www.branwell.ru

Арт-Фуд, ООО

Москва, Уральская ул., д. 19, корп. 1
Тел./факс: +7(495) 460-49-77/ 88
Факс: +7(495) 363-64-70
www.art-food.ru

АСПАСВИТ, ООО

117393, Москва, ул. Профсоюзная д. 78
Тел.: +7(495) 735-4646
Факс: +7(495) 735-4658
e-mail: sales@aspasweet.ru
web: www.aspasweet.ru

Аскол, ЗАО

107023, Москва, ул. Электрозаводская,
д. 20, стр. 1, оф. 203
Тел./факс: +7(495) 780-67-34
Факс: +7(495) 780-67-35
E-mail: sales@ascal.ru
www.ascal.ru

Астромар, ООО

142380, Моск. обл., Чеховский р/н
пос. Любучаны, ул. Научная, вл. 4
Тел.: +7(495) 509-0326, 509-0327
Факс: +7(495) 509-0326
E-mail: astromar@mail.ru
www.astromar.ru

Атис, ООО

650099, Кемерово, ул. Ноградская, д. 3,
оф. 10
Тел./факс: +7(3842) 34-93-73, 37-49-62
www.atis-kemerovo.ru

Атлантик-Пак

346703, Ростовская обл., Аксайский район, с/х. Ленина, ул. Онушкина, д. 72
Тел./факс: +7(863) 255-85-85/ 80
E-mail: sales@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru

Аутспан Интернешнл

123592, Москва, ул. Кулакова, д. 20, технопарк «Орбита», 1-й этаж
Тел./факс: +7(495) 781-83-08, 937-65-27
E-mail: info@e-olam.com,
www.olamonline.com

Афон, ООО

614513, пермский край, д. Большое Савино, ул. Казанский тракт, 25
Тел.: +7(342) 294-7728, 294-7729
Факс: +7(342) 294-9681
www.slastenaslivki.com

Аэросвит, ООО

107258, Москва, ул. 2-я Боевская, д. 10
Тел./факс: +7(495) 651-97-52/ 53
E-mail: aerosweet@mail.ru,
info@aerosweet.ru
www.aerosweet.ru

Аякс, ООО

344019, Ростов-на-Дону, ул. 14-я линия, д. 46/54
Тел.: +7(863) 291-46-95, 295-54-89,
251-96-09 Факс: +7(863) 291-42-61
E-mail: yureal@rostel.ru
www.yureal.ru

Б**Бакальдрин Рус, ООО**

142770, Московская обл., Ленинский район, д. Николо-Хованская, Хованская промзона, влад. 1
Тел.: +7(495) 500-55-99
Тел.: +7(495) 510-10-88
E-mail: rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

Балтагроторг, ООО

190068, Санкт-Петербург, наб. кан. Прибоедова, д. 106, литера А
Тел./факс: +7 (812) 314-28-65
E-mail: baltagrotorg@mail.ru
www.baltagrotorg.ru

Банг и Бонсомер, ООО

125124, Москва, 5-я ул. Ямского поля, 5,
Тел.: +7 (495) 258-4040
Факс: +7(495) 258-4039
E-mail: reception@bangbonsomer.com
URL: www.bangbonsomer.com

Баргус, ООО

194044, Санкт-Петербург, Б. Сампсониевский проспект, д. 21
Тел.: +7(812) 327-98-87
Факс: +7(812) 327-98-87
www.bargus.biz

Барентц Рус, ООО

125047, Москва, ул. Александра Невского, д. 19/25
Тел.: +7(495) 775-58-22, 250-27-49
E-mail: info.desk@barentz.ru
www.barentz.ru

**Балтийская Группа****Балтийская Группа, ЗАО**

Центральный офис:
192019, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала д. 24, лит. А
Тел.: +7 (812) 320-76-77

Отделение в Москве:

117420, Москва, ул. Наметкина,
д. 10А, оф. 282
Тел./факс: +7 (495) 921-28-68
e-mail: baltic-public@balticgroup.ru
web: www.balticgroup.ru

Наши дилеры:

ООО «Фуд Ингредиентс» (Новосибирск)
тел.: +7(383) 217-42-84
e-mail: bgsib@mail.ru

ООО ТД «Каравелла» (Екатеринбург)
тел.: +7(343) 375-94-54, 375-94-55
e-mail: tdk@tdkaravella.com

ООО «Мир ароматов» (Самара)
тел.: +7(846) 269-38-12
e-mail: miraromatov04@mail.ru

ИП Буранова (Ижевск)

тел.: (3412) 71-27-30, 915-325
e-mail: srs-bur@mail.ru

ООО «МКП» (Белоруссия, Минск)
220113, г. Минск, ул. Мележа, 1 офис
1333.

Телефон/факс +375 17 268 47 66
www.mkp.by
Email: mkp.balticgroup@gmail.com

Компания является одним из лидеров российского рынка по поставкам ингредиентов для всех отраслей пищевой, фармацевтической, парфюмерно-косметической промышленности, производства бытовой химии. Компания постоянно расширяет ассортимент с учетом потребностей клиентов. «Балтийская Группа» предлагает производителям высококачественные ароматизаторы, пектины, сычужный казеин, концентраты молочных белков, концентрированные соки и пюре, фруктовые кусочки и пасты, включения и основы для мороженого, желатин, яичный белок, зерновые и молочные ингредиенты, консерванты, глазирующие агенты, пищевые красители и кислоты, эфирные масла, пищевые волокна, консерванты и др.

Барри Каллебаут Нл Раша, ООО

142301, Моск. обл., Чеховский р/н
СП Стремилоское, д. Чепелево
Тел.: +7(499) 922-1930
Факс: +7(499) 922-1931
www.barry-callebaut.com

БАР-О-БЕЛ, ООО

125371, Москва, Волоколамское ш., 87
Тел.: +7(495) 741-24-92, 491-52-56
Факс: +7(495) 771-39-73
E-mail: sale@barobell.ru
www.barobell.ru

БАСФ, ЗАО

119017, Москва, Кадашевская наб., д. 14, корп. 3
Тел.: +7(495) 231-7200
Факс: +7(495) 225-6459
www.newtrillion.basf.com

Butter Buds Food Ingredients

125367 Москва, ул. Габричевского, д. 5 корп. 2
Тел.: +7 495 225 45 81
Факс: +7 495 974 82 31
URL: www.bbuds.ru
e-mail: sales@bbuds.ru

БАТТЕРЛЭНД, ООО

109004, Москва, ул. Станиславского, 29
Тел./факс: +7(495) 798-32-02
E-mail: 7983202@mail.ru
www.butterland.ru

БВИ, ООО

350059, Краснодар, ул. Уральская, д. 71
Тел.: +7(861) 231-37-63, 234-10-66
Факс: +7(861) 231-28-25
E-mail: info@bvikrasnodar.ru
www.bvikrasnodar.ru

БЕА-РУС МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ООО

140170, Московская обл., г. Бронницы,
ул. Центральная, д. 27
Тел.: +7(495) 775-27-60.
Факс: +7(495) 775-27-60
итwww.bea-russ.com

БЕЙКМАРК РОССИЯ, ООО

109147, Москва, ул. Воронцовская, 35 Б,
корп. 2, оф. 51
Тел./факс: +7(495) 967-77-08/ 09
E-mail: info@bakemark.ru
www.bakemarkinternational.com

БЕКАР, ООО

121248, Москва, Кутузовский проспект,
д. 9, корп. 2а, оф. 104-105
Тел.: +7(495) 974-80-70
Факс: +7(495) 974-81-11
E-mail: ooo-bekar@bk.ru
www.ooobekar.opt.ru

БЕЛГОСТАР

238354, Калининградская обл.,
Гурьевский р-н, пос. Поддубное,
ул. Магистральная, д. 1
Тел.: +7(4012) 384-273, +32(32) 011-010
E-mail: info@belgostar.ru
www.belgostar.ru

БЕЛСТАР, ГК

194027, Санкт-Петербург,
Дрезденская ул., д. II, корп. 2
Тел.: +7(812) 603-2000, (812) 6032000
E-mail: mail@belstar-spb.ru
www.belstar-spb.ru

Белый Остров, ТПХ

196084, Санкт-Петербург,
ул. Красуцкого, д. 4
Тел.: +7(812) 317-8111, (812) 325-8538
E-mail: info@belostrov.ru
www.belostrov.ru

БЕРЕЗОВЫЙ МИР, ООО

119180, Москва, ул. Б.Полянка д.7/10
Тел.: +7(495)785-9292
E-mail: alex@birchworld.ru
www.birchworld.ru

БЕРТА, ГРУППА КОМПАНИЙ

355012, Ставрополь, ул.Гризодубовой
Тел.: +7(8652) 950-120, 290-207
E-mail: berta@berta.com.ru
www.berta.com.ru

БЕСТ-ГРУПП, ООО

117535, Москва, а/я 12
Тел.: +7(495)411-1095, +7(916)555-5987
E-mail: best-group@bk.ru
www.best-group.info

БЕСЛАНСКИЙ МАИСОВЫЙ КОМБИНАТ

363000, Северная Осетия - Алания,
г. Беслан, ул. Гагарина, д. 1
Тел.: +7(8672) 50-09-01, 3-15-55,
E-mail: bemaco@id.ru
www.oao-bmk.ru

БИНОМ, ООО

Год основания: 1992
432035, Ульяновск, проезд Героя России
Аверьянова, д. 25
Тел.: +7(8422) 65-21-00, 65-21-93
E-mail: ulbinom@mail.ru
www.ulbinom.ru

БИО ТЕХНОЛОГИИ, ЗАО

603057, Нижний Новгород, ул. Бекетова,
д. 3 Б
Тел.: +7(831) 412-11-61, 412-28-12
Факс: +7(831) 462-16-81
E-mail: biotech@sandy.ru
www.chitinichitosan.ru

БИО-БЭК, ООО

107140, Москва, ул. Краснопрудная, д.
24/2, стр. 1, 3-й этаж
Тел.: +7(499) 264-18-24, (499) 264-16-55
www.biobiz@fromru.com, biobiz@bk.ru

БИО-ВИТА, ООО

141407, Московская обл., г. Химки,
Тел.: +7(495) 771-10-22
Факс: +7(495) 570-20-04
E-mail: bio-vita@bk.ru
www.bio-vita.ru

БИОКОР, ООО

440026, Пенза, ул. Лермонтова, д. 3
Тел./факс: +7(8412) 56-53-70
E-mail: info@biokor.ru
www.biokor.ru

БИОЛАЙН, ООО

190020, Санкт-Петербург, наб.
Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 320-08-38
www.biocolor.ru

БИОПРОДУКТ МАРКЕТ, ООО

117461, Москва, ул. Каховка, д. 25
Тел.: +7(499) 122-40-00, 122-22-06
E-mail: info@bpmarket.ru
www.bpmarket.ru

БИОФИТ, ЗАО

603000, Нижний Новгород, ул.
Грузинская, д. 5, а/я 27
Тел.: +7(831)433-56-62
Факс: +7(831) 434-36-67
E-mail: biofit@gummi.nnov.ru
www.biofit.ru

БИОФУД СПАЙС, ООО

141073, Московская обл., г. Королев,
ул. Болдырева, д. 5, оф. 1
Тел.: +7(495) 777-40-50, 642-82-42
Факс: +7(495) 511-97-90
E-mail: biofood@biofood.ru,
www.biofood.ru, www.zaltech.com

БИФИЛАЙФ, НПО

125212, Москва, ул. Адмирала
Макарова, д. 10, стр. 1, оф. 605
Тел.: +7(495) 452-44-47, 708-00-08/ 48
E-mail: marketing@bifilife.ru,
www.bifilife.ru

БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД, ЗАО

675000, Амурская обл., г. Благовещенск,
ул. Нагорная, д. 18
Тел.: +7(4162) 35-21-02, 44-45-11,
Факс: +7(4162) 35-21-02
E-mail: bkz@tsl.ru,
www.bkz.tsl.ru

БЛИК, ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

105425, Москва, 3-я Парковая ул., 41 А
Тел.: +7(495) 725-86-62
Факс: +7(495) 988-80-18
E-mail: izheeva@blik.ru
www.blik.ru

БОГУЧАРОВО-МАРКЕТ ТД, ООО

301137, Тульская обл., Ленинский район,
п. Октябрьский
Тел.: +7(4876) 79-31-73
Тел./факс: +7(4876) 79-32 46
E-mail: bmark@tula.ru
www.tdbm.ru

БРАЗИС, ГРУППА КОМПАНИЙ

119334, Москва, Ленинский проспект,
д. 45, под. 16, оф. 470
Тел./факс: +7(495) 775-25-34
E-mail: brazis@mail.ru
www.brazis.ru

БРЕННТАГ, ООО

127473, Москва, 1-й Волконский пер. 13
Тел.: +7(495)739-5727
Факс: +7(495)739-5707
E-mail: office@brenntag.com.ru
www.brenntag.ru

БУШЕР, ООО

119607, Москва, ул. Раменки, д. 23
Тел.: +7(495) 795-14-71, 931-36-11
Факс: +7(495) 734-39-93
E-mail: info@buscher.ru
www.buscher.ru

В**Ва Лекко, ТПК, ООО**

127051, Москва, Сухаревская М. пл.,
д. 6, стр. 1, пом. ТАРП ЦАО
Тел.: +7(495) 969-77-64, 261-15-87
E-mail: va_lecco@rambler.ru
www.sfink.eu, www.worldpac.li

ВАЛИО, ООО

197347, Санкт-Петербург, Приморский
проспект, д. 54, корп. 1, литера А
Тел.: +7(812) 320-12-21, 305-14-41
E-mail: firstname.familyname@valio.com,
www.valio.com

**Богатырь, ООО**

196084, Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе, 29
Тел./факс (812) 387-60-90,
+7-921-183-99-78, 387-42-05
e-mail: 3876090@mail.ru
web: www.bogatir-spb.ru

Предлагает продукцию собственного производства, для распространения по вашему региону. Наша продукция по качеству, функциональности и вкусоароматике не уступает зарубежным и российским фирмам, а по многим позициям превосходит их. При этом цены значительно ниже. Это отличный шанс заработать! Создадим любой вкус в соответствии с Вашей рецептурой и пожеланиями. Мы предлагаем ингредиенты:

- для мясопереработки
- для рыбопереработки
- для хлебопекарной промышленности.

ВАН ХЕЕС ГмбХ, Представительство
117105, Москва, Варшавское ш., д. 17,
стр. 2, оф. 22-2
Тел./факс: +7(495) 747-49-35
www.van-hees.com

ВАШ ПРОДУКТ, ООО

109542, Москва,
Рязанский проспект 86/1 стр. 3
Тел.: +7(495)665-0989, (495)557-8700
E-mail: v.produkt@yandex.ru
www.vashprodukt.ru

Время и К, ЗАО

196084, Санкт-Петербург,
ул. Красуцкого, д. 4
Тел./факс: +7(812) 325-11-66
E-mail: info@vremya.spb.ru
Web: www.vremya.spb.ru

Венда Раша, ООО

Год основания: 2006
141865, МО, Дмитровский район, пос.
Некрасовский, ул. Школьная, д. 7
Тел./факс: +7(495) 577-70-86
E-mail: tlozhnikova@inbox.ru,
tlozhnikova@wenda.com
www.wenda.com

Виادي Ингредиенты, ООО

198184, Санкт-Петербург, Канонерский
остров, д. 3, корп. 1, литера Б
Тел./факс: +7(812) 320-83-60, 320-83-59
E-mail: mail@viadi.ru
www.viadi.ru

ВИЛЬД РОССИЯ, ООО

121059, Москва, Бережковская наб.,
д. 16А, стр. 2
Тел./факс: +7(495) 925-51-55
E-mail: russia@wild.de
www.wild.de



ВКУСАРОМ

ВКУСАРОМ, ООО

Россия, 141009
Московская обл., г. Мытищи
ул. Бояринова, 26
Тел./факс: (495) 645-00-65
(многоканальный)
e-mail: info@sweetfeel.ru
web: www.sweetfeel.ru

«ВКУСАРОМ», член Союза Производителей Пищевых Ингредиентов - молодая, динамично развивающаяся компания, занимающаяся исследованиями, разработкой, производством и продажей ароматизаторов для пищевой промышленности под брендами «Свитфил»® и «Стабикрим»®. Выпускаемые нашей компанией ароматизаторы используют сотни пищевых предприятий России и стран СНГ. Ежедневно коллектив предприятия объединяет свои усилия и таланты, чтобы обеспечить компании передовые позиции на рынке, расширяет ассортимент и совершенствует вкусовые свойства производимых пищевых ароматизаторов для полного удовлетворения запросов наших потребителей.

Виртекс-Food, ГК (ранее «Русский Дым») 630090, Новосибирская обл., г. Бердск, ул. Ленина, д. 89/15, оф. 606
Тел.: +7(383) 21-2-59-44
Тел.: +7(383) 41-2-96-12
E-mail: sales@virtex-food.ru,
info@virtex-food.ru
www.koptilka.ru

Вируд, ООО
123007, Москва, Хорошевское ш., 35/2
Тел.: +7(495)545-3240,
+7(495)545-3241
E-mail: info@wirud.de
www.foodingredients.ru

Виталюкс, ООО
125466, Москва, ул. Юровская, д. 95, стр. 2
Тел.: +7(495) 637-69-64
Факс: +7(495) 913-42-04
+7(495) 913-42-05
E-mail: vl@vitalux-ingredients.com
www.vitalux-ingredients.com

ВитаРос, ООО
606002, Нижегородская обл., г. Дзержинск, ул. Лермонтова, д. 21
Тел.: +7 (8113) 24-50-51, 24-50-52
E-mail: vitaros@inbox.ru
www.vitaros.ru

Владимирский агаровый завод
692452, Приморский край, Ольгинский р/н, с. Веселый Яр, ул. Набережная, д. 67
Тел.: +7(42376) 9-10-49
Факс: +7(42376) 9-11-78
www.vazl.narod.ru

Вобекс-Интерсоя, ООО
123056, Москва, Грузинский пер., д. 3,
Тел./факс: +7(499) 255-02-09
Факс: +7(495) 255-01-85
E-mail: yusoya@orc.ru
www.soyaprotein.com

Ворлд Маркет, ООО
109004, Москва, ул. Земляной Вал, д. 54, стр. 1, оф. 7
Тел./факс: +7(495) 956-28-01
Факс: +7(495) 956-28-02
www.wm-ingredients.com

Восток-Запад, ГК
125315, Москва, ул. Усиевича, д. 24/2
Тел.: + 7(495) 232-21-21, 223-04-31
Факс: +7(495) 913-87-26
E-mail: foodservice@ews.ru
www.ews.ru

Вымпел ТЦ, ООО
127566, Москва, Высоковольтный проезд, д. 13А
Тел./факс: +7(495) 787-04-76
E-mail: desyatchikova@tcvypmel.ru
www.tcvypmel.ru

Г

Гамми, ПО
603000, Н. Новгород, ул. Грузинская, д. 5
Тел.: (831) 434-38-98
Тел.: (831) 433-5662,
Тел.: (831) 4343898
E-Mail: gummi@kis.ru,
www.gummi.ru

Галактион, Торговый Дом, ООО
140030, Московская обл., пос. Малаховка, ул. Больничная, д. 179
Тел.: +7(495) 774-63-16
Тел.: +7(495) 222-54-09
Факс: +7(495) 551-80-38
E-mail: nikonenko@molgroup.ru
www.molgroup.ru

Галтранс, ООО
141420, Московская обл., Химки, ул. Первомайская, д. 56
Тел.: +7(495) 574-27-55
Тел.: +7(495) 972-27-39
E-mail: galtrans@inbox.ru
www.galtrans.ru

Гамма-Маркет, ООО
192102, Санкт-Петербург, проспект Обуховской обороны, д. 45
Тел./факс: +7(812) 305-38-25
E-mail: gamarket@gmail.com
www.gamma-market.ru

Гель-Технологии, ООО
630007, Новосибирск, ул. Октябрьская, д. 42, оф. 607
Тел./факс: +7(383) 393-36-03
E-mail: info@geltech.ru
www.geltech.ru

Гермес-Р, ООО
141013, Московская обл., г. Мытищи, ул. Силикатная, д. 41, корп. 3, оф. 159
Тел./факс: +7(495) 588-36-10
E-mail: germes-enzymes@yandex.ru
www.germes-enzymes.ru

Гиорд, ООО
190020, Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, 207 б
Тел./факс: +7(812) 449-92-20
E-mail: giord@giord.com
www.giord.com

Гислав-Логистик, ООО
109316, Москва, ул. Талалихина, д. 41,
Тел./факс: +7(495) 786-36-69/ 68
www.soy.ru

ГлазурьПром, ООО
607664, Нижегородская обл., г. Кстово, ул. Ступишина, д. 2
Тел.: +7(83145)90810, +7(831)2788737
Факс: +7(83145)9081
E-mail: info@glazurprom.ru,
www.glazurprom.ru

ГЛОБАЛ ИНГРЕДИЕНТ, ООО
Новосибирск, ул. Крамского, 35
Тел.: +7(383)212-4037,
+7(383)267-6271
Факс: +7(383)212-4037,
E-mail: rdn007@yandex.ru
www.globalingredient.ru

Глобал Спайс, ООО
127106, Москва, Сигнальный проезд, д.3
Тел.: +7(495) 777-42-98,
Факс: +7(499) 903-67-70, 903-64-95
E-mail: info@omega-tech.ru
www.omega-tech.ru

Глобал Фудс (Global Foods), ООО
109202, Москва, ш. Фрезер, д. 17
Тел./факс: +7(495) 787-11-44/40
E-mail: info@globalfoods.ru
www.oetker.com

Глобар, Группа компаний
194044, Санкт-Петербург, Большой Сампсониевский проспект, д. 21
Тел./факс: +7(812) 327-98-87
www.globar.ru

Гоциан, ООО
236005, Калининград, ул. Камская, д. 82
Тел.: +7(4012) 650-777
Факс: +7(4012) 650-666
www.gocian.ru, www.choco-nuts.ru

ГПП РКП, ОАО
127287, Москва, ул. Башиловская, 27А
Тел.: +7(499)760-8913,
+7(495)685-4125
Факс: +7(499)7608913
E-mail: secretar@rusp.ru
URL: www.rusp.ru

Градос, ООО
141076, Королев, Калининградская, 20
Тел.: +7(495) 971-9110
Факс: +7(495) 971-9110
www.grados.ru

Грин Лиф, ООО
123007, Москва, Хорошевское ш., 32А,
Тел.: +7(495) 737-63-13
Факс: +7(495) 737-60-35
www.greenleafco.ru

ГРАНД ТРЕЙД, ООО

109028, Москва, ул. Яузeka, д. 5
Тел.: +7(495)956-3801
Факс: +7(495)956-3801
E-mail: office@grandtrade.ru
URL: www.grandtrade.ru

Гуд-фуд, Группа компаний

115191, Москва, Гамсоновский пер., д. 5
Тел./факс: +7(495) 981-5656, 981-5655
E-mail: prom@good-food.ru,
www.good-food.ru

Д**Дальняя мельница, ЗАО**

15404, Москва, ул. 6-я Радиальная, д. 7
Тел.: +7(495) 228-72-97
Факс: +7(495) 730-20-65
E-mail: info@soufflet-group.ru
www.ait-rus.ru

Даниско, ЗАО

119071, Москва, ул. Стасовой, д. 4,
Тел./факс: +7(495) 935-79-50/ 51
E-mail: danisco.moscow@danisco.com,
www.danisco.com

Дёлер нэйчрэл фуд энд бевэридж ингредиенты, ООО

141734, Московская обл., г. Лобня,
Краснополянский ш., д. 4
Тел./факс: +7(495) 916-58-58/ 88
E-mail: mailbox@doehler.ru
www.doehler.ru

Дело Всех, ТПФ, ООО

197198, Санкт-Петербург, ул. Воскова,
д. 9, литера А
Тел.: +7(812) 321-67-89/ 72, 320-01-61
www.delovseh.ru

Дельта, ООО

140000, Московская обл., г. Люберцы,
Октябрьский проспект, д. 259, оф. 415
Тел./факс: +7(495) 984-51-87,
Тел.: +7(495) 554-70-11
E-mail: info@delta.su
www.delta.su

Дельта Вильмар СНГ, ООО

65481, Одесская область, г. Южный, ул.
Индустриальная, 6
Тел.: +38 048 734 6478;
Факс: +38 048 734 6479
E-mail: office@deltawilmar.com.ua
www.deltawilmar.com

Демииург, ЗАО

127247, Москва, Дмитровское ш.,
д. 107, стр. 7
Тел./факс: +7(495) 727-11-88/ 89
E-mail: sale@dmrg.ru
www.demiurg.ru

Московский дрожжевой завод, ОАО

115114, Москва, Дербеневская ул., д. 22
Тел.: +7(495) 235-02-25
Тел.: +7(495) 235-72-89,
E-mail: yeast@ntt.ru
www.yeast.ru

Джемконфи, ООО

111141, Москва, ул. Кусковская 20А
Тел.: +7(495)223-4750
Факс: +7(495)223-4750
E-mail: sales@povidlo.ru
URL: www.povidlo.ru

**ДСМ
Восточная Европа, ООО**

129226, Москва, Россия,
ул. Доукина, 16/1
Тел.: +7 (495) 980 6060
Факс: +7 (495) 980 6061
e-mail: info.vitamins@dsm.com
web: www.qualiblends.com, www.
dsmnutritionalproducts.com, www.
nutri-facts.org

Группа компаний DSM является активным игроком мирового рынка в области производства ингредиентов для пищевой и фармацевтической промышленности, отделочных материалов и промышленной химии. Компания создает инновационные продукты и обеспечивает необходимый сервис для улучшения качества жизни.

Компания DSM Nutritional Products является ведущим мировым производителем и поставщиком витаминов, каротиноидов и других микронутриентов для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности, а также для сельского хозяйства.

Компания DSM Nutritional Products на протяжении всего своего существования выступает в качестве первопродолца в открытии новых ингредиентов, новых композиций и специально разработанных форм, оптимизированных для применения во всех сегментах промышленности.

Джей-Элан, ООО

107497, Москва, ул. Амурская, 3, стр. 20
Тел./факс: +7(495) 789-37-73
E-mail: j-elan@mail.ru
www.j-elan.ru

Дженерал Фуд Ресурсес, ЗАО

115516, Москва, ул. Промышленная,
д. 11 А, стр. 4
Тел./факс: +7(495) 228-72-95/ 96
E-mail: info@gfr.ru
www.gfr.ru

ДЖЕС, ООО

142703, Московская обл., Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д. 77
Тел.: +7(495) 996-70-11
Тел.: +7(495) 996-89-12
E-mail: info@djes.ru
www.djes.ru

Джорджия, ООО

127018, Москва, 3-й проезд Марьиной роши, д. 40, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 640-8636/37
+7(495) 640-8638
E-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru

Джотти, ООО

107045, Москва, Печатников пер.,
д. 20, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 937-41-20
E-mail: info@giotti.ru
www.giotti.ru

ДиАл Групп, Группа компаний

195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 14А
Тел.: +7(812) 224-25-80, 224-04-88
E-mail: info@shved.ru
www.shved.ru

Диалог, ООО

353293, Краснодарский край,
Горячий Ключ, ул. Ярославского, 146 "А"
Тел.: +7(861)252-5510,
+7(918)415-3422
E-mail: sag50@yandex.ru
wwwW.dialog-oakextract.com

Диал-Экспорт, ООО

125040, Москва, ул. Скаковая, д. 3,
оф. 20
Тел.: +7(495) 775-89-99, 251-37-38
Факс: +7(495) 251-93-62
dialexport@dialexport.ru
www.dialexport.ru

Дилайт, ООО

115114, Москва, ул. Дербеневская,
д. 20, стр. 19
Тел./факс: +7(495) 725-27-76
E-mail: bez@olivetti.ru
www.modecor.ru

Д-М, ООО

Россия, 125480, Москва,
Героев Панфиловцев, д. 20, кор. 1, стр. 5
Тел./факс: +7(499) 657-5555
E-mail: info@dena-m.ru
Web: www.dena-m.ru

Дока-Биомикс, ЗАО

445020, Самарская обл., г. Тольятти,
ул. Комсомольская, д. 18
Тел.: +7(8482) 48-62-07, 48-27-75
E-mail: doka-biomiks@yandex.ru
www.dokabiomix.ru

Доминант Тренд, ООО

650992, Кемерово, ул. Станционная, д. 2
Тел./факс: +7(3842) 45-31-94
E-mail: trend@kuzbass.net
www.dominant-trend.ru

Д-р Оеткер, ЗАО

125130, Москва, Старопетровский проезд, д. 7А, стр. 4
Тел./факс: +7(495) 649-18-08/ 09
E-mail: info@oetker.ru
www.oetker.com

Дукат, ООО

440034, Пенза, ул. Металлистов, д. 7
Тел.: +7(8412) 35-20-40,
Факс: +7(8412) 35-33-35
E-mail: dykat@sura.ru
www.dykat.ru

Дуэт, ООО

196084, Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 107, корп. 3
Тел.: +7(812)388-64-39
+7(812) 387-34-57
E-mail: russia@sanovo-intl.com,
ovoduet@mail.ru
www.sanovo-intl.com

Дэйлф Плюс, ООО

117342, Москва, ул. Бутлеров, д. 17
Тел.: +7(495) 429-84-90, 740-16-99
Факс: +7(495) 429-84-90
E-mail: daylif@mail.ru
www.primepro.ru

Е

Евдаковский масложир. комбинат, ОАО

396510, Воронежская область,
г.п. Каменка, ул.Мира, 30.
Тел.: +7(473)575-1645, (473)575-2184
Факс +7 (473)575-3978,
+7(473)575-3915
E-mail: sekretar@evdakovo.ru
www.evdakovo.ru

Еврокейсинг, ООО

Санкт-Петербург, проспект Стачек, д. 47
Тел./факс: +7(812) 305-20-18
E-mail: info@eurocasing.ru
www.eurocasing.ru

Европек (EUROPEK), ГК

194100, Санкт-Петербург,
ул. Кантемировская, д. 7
Тел.: +7(812) 346-58-51, 295-76-32
E-mail: site@europpek.ru
www.europpek.ru

Ж

Живодан Рус, ООО

115054 Москва
Космодамианская наб. д.52 стр.1
тел.: +7 (495) 258 8042 /4103
факс: +7 (495) 258 4106

З

Завод эндокринных ферментов, ЗАО

141552, Московская обл.,
Солнечногорский район, п. Ржавки
Тел.: +7(495) 944-66-19.
Факс: +7(495) 995-90-65
E-mail: zakaz@zefbio.ru
www.zefbio.ru

Зеленая Поляна, Торговый Дом, ООО

630033, Новосибирск, ул. Аникина, д. 6
Тел./факс: +7(383) 325-34-20 -
многоканальный
E-mail: green_glade@mail.ru
www.greenglade.opt.ru

Зеленые Линии, ООО

143400, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел./факс: +7(495) 937-87-37
www.ssnab.ru

И

Ибрედькрахмалпатока, ОАО

391520, Рязанская обл., Шилковский
район, с. Ибрэдь
Тел./факс: +7(49136) 2-18-69
E-mail: top@rusp.ru
www.rusp.ru

Ибрэдьсолод, ООО

391520, Рязанская обл., Шилковский
район, д. Авдотынка
Тел./факс: +7(49136) 2-18-74, 2-19-33
E-mail: top@rusp.ru, www.rusp.ru

Ива, ООО

180004, Псков, ул. Льва Толстого, д. 39
Тел./факс: +7(8112) 79-31-86/ 84,
E-mail: ivamed@svs.ru,
www.iva.su

ИЛС Экспресс, ООО

190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, 138
Тел.: +7(812)445-2882
Факс: +7(812)445-2882
E-mail: info@stevillife .ru
www.stevillife.ru

Импери́я ароматов, ООО

443052, Самара, проспект Кирова, 43/1
Тел.: +7(846) 958-44-64, 925-81-37
E-mail: tdimperia@yandex.ru
www.ostrov-juice.ru

Интердисп СП, ЗАО

115093, Москва., ул.Люсиновская 36
Тел./факс: +7(495] 363-5045
Факс: +7(495] 363-5046
E-mail: marketing@interdisp.ru
www.interdisp.ru

Инагро Торговая компания, ООО

105679, Москва, Измайловское ш.,
д. 44, стр. 1, 12-й этаж
Тел.: +7(495) 232-65-00, 690-90-80
E-mail: info@inagro.ru
www.inagro.ru

Инбуко, ООО

623700, Свердловская обл.,
г. Березовский, Западная промзона, 12
Тел./факс: +7(343) 222-20-59/ 93
+7(343)6946176
E-mail: info@inbuco.ru
www.inbuco.ru

ИНГриД ТД

129626, Москва, проспект Мира, д. 69,
Тел./факс: +7(495) 937-86-38, 681-48-06
E-mail: offer@ingridtd.ru
www.ingridtd.ru

Ингредиент Групп, ООО

140002, Московская обл., Люберцы
Октябрьский пр-кт, 112, оф.419
Тел.: +7(495)640-2427, (495)640-2427
E-mail: 74530.74@mail.ru
URL: www.ingredientgroup.ru

Ингредиент логистик, ООО

107241, Москва, Щелковское ш., д. 23А
Тел.: +7(495) 780-58-08, 780-58-18
E-mail: info@starhold.ru
www.starhold.ru

Ингредиенты, ООО

127486, Москва, ул. Ивана Сусанина, 2а
Тел./факс: +7(495) 906-1947
Факс: +7(495) 906-1947
E-mail: mosremco@mtu-net.ru
www.mosremco.ru

Ингредиенты Поволжья, ООО

443092, Самара, ул. Теннисная, д. 19
Тел./факс: +7(846) 992-23-34
E-mail: korona@samaramail.ru
www.korona-agro.ru



ИМПЕРИЯ ДЖЕМОВ, ООО

121170, г.Москва,
Кутузовский проспект 36,
стр.23
Тел.: +7 (495) 640 09 80
+7 (495) 229 11 15
e-mail: e-jam@mail.ru
web: jamempire.ru

ООО «Импери́я джемов»-ведущий российский производитель фруктово-ягодных начинок, молочных и шоколадных кремов, сахарных и инвертных сиропов, варенья, джемов, а также топпингов и основ для морса.

Вся продукция разрабатывается по индивидуальным заказам наших клиентов, как по органолептическим, так и по физико-химическим показателям, включающим в себя вязкость по Брукфилду, Ph, сухие вещества, активность воды и влажность, и соответствует ТУ, разработанному ведущими специалистами ООО «Импери́я джемов».

Ингредиенты. Развитие, ООО

198184, Россия,
Санкт-Петербург,
Канонерский остров, д.3,
кор. 1, лит. Б
Тел.: +7 (812)320-83-60, (812)320-83-59
e-mail: info@mille.ru
web: ingredienty-razvitie.ru

Инкоспродукт, ООО

109382, Москва, ул.Судакова 1 О
Тел.: + 7(495)640-2124,
+7(925)151-0400
E-mail: moscow@inkosprodukt.ru;
moscow@asofood.com
www.asofood.com

Инпро-Ингредиенты, ООО

350072, Краснодар, ул. Черкасская,
д. 61, оф. 23
Тел./факс: +7(861) 277-44-97
E-mail: obrjadin@bk.ru
www.faberon.ru

Интерпекарь, ООО

121359, Москва, ул. Партизанская, д. 43
Тел.: +7(495) 730-50-15, 140-00-44,
140-24-72, 730-50-15, 140-00-95
E-mail: sales@intrapro.ru
www.interpekar.com

Интерпрод, ООО

105082, Москва, ул. Бакунинская, д. 84,
стр. 21, 6-й этаж, оф. 610
Тел./факс: +7(499) 261-37-79/ 10
E-mail: info@ovoprot.ru
www.ovoprot.ru



ИНПАКК, ООО

191040, г. Санкт-Петербург, Лиговский проспект, д. 52 лит. «З»
Тел.: +7(812) 983-13-30
+7(905) 223-13-30.

e-mail: inpak@mail.ru
web: www.inpak.ru

По технологическим вопросам, вопросам просьба обращаться к главному специалисту:

Тел.: +7 (911) 728-47-23,
e-mail: v.eveleva@yandex.ru

По вопросам приобретения нашей продукции просьба обращаться по телефону:

Тел.: +7 (903) 659-99-08
+7 (952) 383-81-70

Компания работает на рынке России с 2010 года. Одним из учредителей компании является Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии), который специализируется в области пищевых добавок свыше 50-ти лет. Целью создания компании является внедрение инновационных разработок пищевых добавок, созданных сотрудниками института и неоднократно отмеченных высокими наградами на международных выставках.

Основная задача компании – возродить производство и расширить спектр отечественных пищевых добавок.

Интер-технология, ООО

196084, Санкт-Петербург,
ул. Старообрядческая, д. 13, литера А
Тел.: +7(812) 388-22-96, 387-60-55
E-mail: vk@inter-technology.ru
www.inter-technology.ru

Ирекс, ООО

115093, Москва, ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел./факс: +7(495) 959-71-40/ 39/ 38
E-mail: ireks@aha.ru
www.ireks.ru

Ирма, ООО

117545, Москва, 1-й Дорожный проезд,
Тел.: +7(495) 382-55-37, 382-51-23
E-mail: info@relish.ru
www.relish.ru



ИТ-КАПИТАЛ

Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Старообрядческая, 13, лит А
Тел.: (812) 387 - 6055
(812) 335 - 2022
Факс: (812) 740 - 1780
E-mail: capitali@yandex.ru
Web: www.capitald.ru

Фирма ИТ-Капитал занимается разработкой, производством и поставкой ингредиентов для пищевой промышленности. Производство представляет собой синтез отечественного опыта, зарубежных технологий, оригинального оборудования, гарантирующие качественные и одновременно обеспечивающие гибкость изменения процесса, возможность оперативно выпускать новые виды продукции.

Благодаря освоению в 2010 г. новых производственных площадей появилась дополнительная возможность существенно увеличить линейку продуктов для мясо-, птице-, рыбопереработки, начать производство ингредиентов для хлебопекарной промышленности, а также запустить линию микрокапсулированных ингредиентов.

Истела Роса, ООО

111020, Москва, Юрьевский пер., 16 А
Тел.: +7(495) 777-41-86, (495) 360-38-73
E-mail: moscow@istela.com
www.istela.com

Италика-Трейддинг, ООО

109429, Москва, 14-й км МКАД, д. 10
Тел./факс: +7(495) 685-96-85
E-mail: info@italika.ru
www.italika.ru

К

Какао-Продукт, ООО

309514, Белгородская обл., г. Старый Оскол, ул. Октябрьская, д. 20
Тел./факс: +7(4725) 22-88-00
E-mail: produkt@cacao.ru

Камис-Приправы, ООО

123007, Москва, 5-я Магистральная, 15
Тел./факс: +7(495) 995-82-93
E-mail: sale@kamis-pripravu.ru
www.kamis-pripravu.ru

Каолайн, ООО

109117, Москва,
Волгоградский проспект 113/5
Тел.: +7(495)276-1691, (495)276-1691
E-mail: info@caoline.ru
www.caoline.ru



Инфорум Какао, ООО

г. Москва,
ул. М. Семеновская, 3А стр.1
Тел.: +7 (495) 796-90-77
Факс: +7 (495) 796-90-76
e-mail: cocoa@inforum.ru
web: www.inforum.ru

Инфорум Какао (филиал)

г. Санкт-Петербург
Ул. Предпортовая, 8, офис 220
Тел./Факс: +7 (812) 415-2240,
+7 (812) 415-2261
E-mail: cocoa@inforum.ru

Инфорум Сибирь

(филиал ООО «Инфорум Пром»)
г. Новосибирск, ул. Демакова, 27
Тел.: +7 (383) 332-55-46
Факс: +7 (383) 332-90-93
E-mail: info@inforum-sib.ru

Группа Компаний «Инфорум» на сегодняшний день является одним из крупнейших торгово-производственных холдингов в России по поставкам ингредиентов для предприятий кондитерской, молочной, хлебопекарной промышленности.

ГК «Инфорум» является крупнейшим в России производителем индустриального шоколада, шоколадных и кондитерских глазурей, масс. Приоритетом работы является производство широкого ассортимента высококачественной продукции, соответствующей всем требованиям рынка.

Производство оснащено самым современным европейским оборудованием. Несколько полностью автоматизированных линий позволяют выпускать высококачественные шоколадные массы и глазури в широком ассортименте по классическим технологиям.

Система качества и безопасности применительно к производству полуфабрикатов шоколадных и кондитерских глазурей и масс, глазури для мороженого основана на принципах ХАССП и соответствует требованиям FSSC 22000.

Специалисты уникальной специализированной исследовательской лаборатории круглогодично осуществляют сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства.

Создадим будущее сегодня!



КМБИНАТ ХИМИКО-ПИЩЕВОЙ АРОМАТИКИ, ООО

195027, С.Петербург,
ул. Партизанская, 11
Тел.: +7(812) 326-4813, 326-4815, 326-3879
Факс: +7(812) 326-4848
e-mail: info@khpa.ru
web: www.khpa.ru

Комбинат является сильным, амбициозным разработчиком, стабильным производителем и поставщиком ароматизаторов для пищевой промышленности и представляет собой многофункциональное объединение – от производственных служб и специализированных лабораторий до отделов продвижения ароматизаторов в различных отраслях пищевой промышленности: производства напитков, кондитерской, молочной, масло-жировой.

К несомненным преимуществам предприятия следует отнести возможность быстрого реагирования на запросы относительно подработки вкусов различных ароматизаторов, сжатые сроки выполнения производственных заказов, гибкость при решении коммерческих вопросов.

Постоянное расширение ассортимента, увеличение объема продаж обеспечивает жесткая система контроля качества на всех стадиях производства от анализа входного сырья до конечной партии товара. Система менеджмента качества предприятия в течение многих лет была сертифицирована на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9001-2008.

Капитал, Центр деловых связей, ООО
191028, Санкт-Петербург, ул. Фурштатская, д. 30, литера А
Тел.: +7(812) 335-20-22/ 23
E-mail: capital.ing@westcall.net
www.capitald.spb.ru

Караван-Продукт, ООО
115538, Москва, 1-й Институтский проезд, д. 5
Тел.: +7(495) 649-67-00, 743-71-45
Факс: +7(495) 782-59-07
E-mail: sorec-v@mail.ru,
www.caravannuts.ru

Крахмалофф, ООО
394000, Воронеж, ул. Свободы, д. 75
Тел.: +7(4732) 29-88-90, (4732) 39-86-90
www.krahmaloff.narod.ru

Каравелла, ТД
620078, Екатеринбург, ул. Мира, д. 4
Тел.: +7(343) 374-16-18, 375-94-55
E-mail: tdk@tdkaravella.com
www.tdkaravella.com

Каргилл А.О., ЗАО
125167, Москва, Ленинградский пр-т, д. 37А, корп. 14
Тел./факс: +7(495) 626-54-39/ 34
E-mail: reception_moscow@cargill.com
www.cargill.ru

Каре, ООО
198096, Санкт-Петербург, Дорога на Туруханские острова, д. 8
Тел./факс: +7(812) 320-82-10
E-mail: kare ltd@mail.ru
www.karel.spb.ru

Каспий-Содружество, ООО
414000, Астрахань, ул. Красная Набережная, д. 169, корп. А, оф. 16
Тел./факс: +7(8512) 38-60-34.
E-mail: kaspiy-s@astranet.ru

Качество вкуса, ООО
127332, Москва, ул. Яблочкова, 21, корп.3
Тел.: +7(495) 795-3396
E-mail: qot@lisl.ru

Климовский крахмал, ООО
243040, Брянская обл., г. Климово, ул. Заводская, д. 1
Тел./факс: +7(48347) 3-19-82, 3-12-61
E-mail: sale@klimovo.com
www.klimovo.com

КМС, Представительство
111123, Москва, ш. Энтузиастов, д. 31 А
Тел.: +7(495) 781-78-51, 785-03-55
E-mail: info@kmc-ingredients.ru
www.kmc.dk

Колви, ООО
105264, Москва, ул 9-я Парковая, д. 39
Тел.: +7(495) 742-93-43, 965-25-30
E-mail: kolvy@kolvy.ru
www.kolvy.ru

Коллоид Натюрель Интернасьональ
117420, Москва, ул. Профсоюзная, д. 57,
Тел.: +7 (495) 334-25-56, 332-02-50
E-mail: info@cnavostok.ru
www.cnvostok.ru

Компания Павлов, ООО
129334, Москва, Енисейская ул., д. 2, корп. 2, 9-й этаж
Тел./факс: +7(495) 789-38-41
www.pavlov-company.ru

Компания Караван, ООО
Россия, г. Краснодар, пос. Белозерный, а/я 2006, п/о №83
Тел.: 8(861) 229-54-50, 229-43-26
E-mail: kuban-karawan@mail.ru
Web: www.kuban-karawan.ru

Консэнт-АР Торговая компания, ЗАО
117997, Москва, ул. Профсоюзная, 93 А
Тел./факс: +7(495) 540-54-71, 335-40-66
E-mail: office@consent-ar.ru
www.consent-ar.ru

Контто, ООО
350011, Краснодар, ул. Обрывная, 129
Тел./факс: +7(861) 210-02-70
Тел./факс: +7(861) 233-68-34
E-mail: konto@tsrv.ru,
www.konto-hleb.ru

Костромской крахмалопаточный завод, ЗАО
156550, Костромская обл.. Костромской район, п/о Боршино
Тел.: +7(0942) 65-57-90
Факс: +7 (0942) 65-57-91
E-mail: kostroma@finist.ws
www.kostroma.finist.ws

Кохмайстер РУС, ООО
141143, Московская обл., Щелковский район, п. Долгое Ледово, ул. Новая, д. 20
Тел.: +7(499) 271-63-60, 231-48-29
www.kochmeister.ru

Крахмал Альянс, ООО
111141, Москва, ул. Электродная, д. 11
Тел./факс: +7(495) 742-44-92
www.krakhamal-alliance.ru

Крахмалснаб, ООО
39406, Воронеж, ул. Хользунова, д. 112
Тел./факс: +7(4732) 62-13-58
E-mail: office@krakhamalsnab.ru
www.krakhamalsnab.ru

Крахмал-Центр, Группа компаний
119049, Москва, Ленинский проспект, д. 1, корп. 1
Тел.: +7(495) 237-09-00, 225-42-40
Факс: +7(495) 237-89-26
www.starch.ru

Крахмальный завод Гулькевичский, ООО
352189, Краснодарский край, Гулькевичский р-н, пгт. Красносельский-1, ул. Промышленная, д. 6
Тел.: +7(86160) 3-08-73/ 75/ 78
Факс: +7(86160) 3-08-77
E-mail: mail@kzgr.ru,
www.kzgr.ru

Кронос Вюрст, ООО
142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, д. 55
Тел./факс: +7(495) 542-20-89
E-mail: info@kronosv.ru
www.kronosv.ru

Круста, ООО
173025, Великий Новгород, ул. Нехинская, д. 59 Б
Тел./факс: +7(8162) 77-85-99
E-mail: krusta-nov@yandex.ru
www.krusta.ru

КС Витязь, ООО
123423, Москва, ул. Народного Ополчения, д. 34, стр. 1
Тел.: +7(495) 380-07-80 - многоканальный
Факс: +7(495) 380-07-81
www.ksvityaz.ru

КУК Раша, ООО
125367, Москва, ул.Габричевского, д. 5, корп. 2
Тел./факс: +7(495) 225-4581, 974-7231
E-mail: office-ru@kuk.com
www.kuk.com

Л

Ладья, Торговый Дом, ООО

454053, Челябинск, ул. Троицкий тракт,
д. 54, склад № 7/1
Тел.: +7(3512) 69-38-66, 69-39-83,
Факс: +7(3512) 69-44-47
E-mail: ladja@list.ru
www.ladja.ru

Лазурин ПКП, ООО

630107, Новосибирск, ул.Связистов, 151
Тел.: +7(383) 356-23-54
Факс: +7(383) 356-36-99
E-mail: moscow@lazurin.ru,
sales@lazurin.ru, www.lazurin.ru

Лактосан, ООО

115191, Москва, ул. Б.Тульская, д. 10,
оф. 538
Тел./факс: +7(495)232-24-08
E-mail: info@lactosan.ru
www.lactosan.ru

Ламанекс, ООО

109316, Москва, ул. Талалихина, д. 26
(ВНИИМП им. В.М. Горбатова)
Тел.: +7(495) 676-971 1, 974-4986
Факс: +7(495) 676-35-30
E-mail: lamaneks@ropnet.ru
www.lamaneks.ru

Лантманнен Юнибэйк, ООО

140304, Московская обл., г. Егорьевск,
Касимовское ш., д. 34
Тел./факс: +7(495) 258-61-56, +7(496)
402-20-01
E-mail: info-russia@lantmannen.com
www.skoga.ru, www.sculstad-rdp.ru

Ланит-99, ООО

123007, Москва, Хорошевское ш., д.
32А, стр. 22, 3-й подъезд, 1-й этаж
Тел.: +7(495) 232-4000, 735-4193
E-mail: info@lanit99.ru
www.lanit99.ru

Ларчфилд Лтд

115054, г. Москва,
ул. Валовая, д.2-4/44, стр.1
Тел.: +7 (495) 951 70 28, 959 43 21
e-mail: sales@larchfield.ru
www.larchfield-ingredients.ru

Латтерос, ООО

194292, Санкт-Петербург, Промзона
«Парнас», 4-й Верхний проезд, д. 3,
литера А, оф. 204
Тел.: +7(812) 598-52-63, 925-71-11
E-mail: mail@latteros.ru
www.latteros.ru

Лейпуриен Тукку, ООО

197342, Санкт-Петербург, ул.
Торжковская, д. 5, оф. 423
Тел.: +7(812) 325-20-13, 325-29-60/ 69
E-mail: spb@leipurin.ru
www.leipurin.ru

Лемаси, ООО

125047, Москва, Миусская пл., д. 9,
стр. 1
Тел./факс: +7(499) 255-26-67
E-mail: lemasi@mail.ru
www.lamasi.com

Ленокис, ЗАО (Академия-Т)

109029, Москва, ул.Калитниковская, 42
Тел./факс: +7(495) 221-2615
e-mail: office@ac-t.ru
web: www.lenokis.ru, www.ac-t.ru

Ликеби Кулинар АБ, Представительство

127254, Москва, ул. Добролюбова, д.
3/5, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 797-30-88/ 89
E-mail: info.culinar@culinar.ru
www.culinar.ru

Линии Вкуса, ООО

450015, Уфа, ул. Малая Силикатная, д. 31
Тел./факс: +7(347) 292-49-48, 272-26-82
E-mail: riobalt@yandex.ru

Лихел Ою, Представительство

109431, Москва, ул. Привольная, д. 70
Тел./факс: +7(495) 704-90-80/81
E-mail: meat_ingred@mail.ru
www.lihel.fi

Логос, ООО

190020, Санкт-Петербург, наб.
Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 334-21-21
E-mail: logos@logosltd.ru
www.logosltd.ru

Логистикфрут, ООО

109544, Москва, Рабочая улица, д.93
Тел./факс: +7(495) 788-5361/62
E-mail: logistic-mos@mail.ru
www.logisticfruit.ru

Лори, ООО

127282, Москва, Чермянский проезд, 7
Тел./факс: +7(495) 744-11-87
E-mail: lori@ru.ru, www.lori-company.ru

Лужский завод «Белкозин», ОАО

194292, Санкт-Петербург, промзона
«Парнас», 8-й Верхний пер., д. 4
Тел.: +7(812) 718-6164, 718-57-38
E-mail: info@belkozin.com
www.belkozin.com

М

Маком Трейд, ООО

105082, Москва, ул. Б. Почтовая, д. 26 В
Тел.: +7(495) 787-52-20, 661-52-20
E-mail: sales@bbuds.ru,
www.bbuds.ru

Макарон-Сервис, ООО

107553, г. Москва, а/я 26
Тел.: +7(495)411-9028, 785-2458
e-mail: info@makaroninfo.ru
web:www.makaroninfo.ru

Марбиофарм, ОАО

424006, Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола, ул. К.Маркса, д. 121
Тел.: +7(8362) 42-03-12, 45-00-00
E-mail: infof9biotec.ru,
www.biotec.ru

Маркелл, Группа компаний

111141, Москва, Зеленый проспект,
д. 5/12, стр. 4
Тел./факс: +7(495) 745-00-74, 306-06-59
E-mail: info@markell.ru
www.markell.ru

**МИЛОРАДА****Милорада КПФ, ООО**

129085, Москва,
ул. Годовикова, д. 9
Тел.: +7(495) 956-98-01
mail: trade@milorada.ru
web: www.milorada.ru

Оптовые поставки ингредиентов,
пищевых добавок и ароматизаторов
для пищевой промышленности.
Широкий спектр сырья для производи-
телей детского питания и функцио-
нальных пищевых продуктов. Техно-
логическое сопровождение. Строгое
следование нормам качества.

Мартком, ООО

109316, Москва, Волгоградский пр.32
Тел./факс: +7(495) 781-05-65
E-mail: info@ros-tomat.ru
www.martcom.biz

Мастер-Арома, ООО

125599, Москва, ул.Бусиновская Горка,2
Тел./факс: +7(495) 742-44-41
E-mail: info@masteraroma.ru
www.masteraroma.ru

Мастерфуд, ООО (NaturFoods)

117546, Москва, Ступинский проезд, д. 1
Тел./факс: +7(495) 780-75-88
E-mail: mf@naturfoods.ru
www.naturfoods.ru

Матимэкс, ЗАО

121357, Москва, ул. Верейская, д. 29
Тел./факс: +7(495) 787-77-97
www.matimex.at

МВС, ООО

344002, Ростов-на-Дону,
ул. Шоссейная, д. 49 В
Тел.: +7(863) 200-20-11, 262-70-87,
E-mail: mvs-company@mail.ru
www.mvs-product.ru

Медбиофарм, ООО

249031, Калужская обл., г. Обнинск,
ул. Курчатова, д. 24 А
Тел./факс: +7(48439) 6-81-92, 6-27-55
E-mail: zlotniskiy@medbiopharm.ru
www.medbiopharm.ru

Меелуние БВ, ЗАО

196084, Санкт-Петербург, ул.Парковая, 7
Тел.: +7(495) 313-26-30, 319-36-70
E-mail: petre.lobzhanidze@meelunie.com
www.meelunie.com

Мельница приправ Нессе

105318, Москва, Измайловское ш., 28
Тел./факс: +7(499) 166-78-72, 166-78-79
E-mail: mpnesse@polisma.ru
www.mpnesse.ru

МилеМак, ООО

127051, Москва, Алтуфьевское ш., д. 37
Тел.: +7(495) 983-30-68, 221-09-98
E-mail: milemak@mail.ru
www.milemak.ru

Милкоу, ООО

142784, Московская обл., Ленинский район, д. Румянцеве стр. 2, БП «Румянцево», подъезд 14, оф. 808 В
Тел./факс: +7(495) 785-18-91
E-mail: info@milkow.ru
www.milkow.ru

Милорд, ЗАО

129085, Москва, ул. Годовикова, д. 9
Тел./факс: +7(495) 232-20-01
E-mail: main@milord.ru
www.milord.ru

Могунция-Интеррус, ЗАО

129626, Москва, проспект Мира, д. 100,
Тел.: +7(495) 234-08-18, 9810266
Факс: +7(495) 234-18-58
E-mail: moguntia@moguntia.ru
www.moguntia.ru

Молпродкомплект, ООО

656011, Алтайский край, Барнаул, А. Матросова, д. 9 Е
Тел.: +7(385-2) 36-04-02, 75-72-58
E-mail: mpk-13@ab.ru
www.mpk.ab.ru

Монарх, ООО

188508, Ленинградская обл., Ломоносовский район, д. Вилози, а/я 29
Тел.: +7(812) 715-22-66
Факс: +7(812) 515-57-38
E-mail: salt-m@bk.ru
www.salt-m.ru

Московский завод сычужного фермента

115432, Москва, 2-й Кожуховский проезд, д. 27
Тел./факс: +7(495) 679-29-31/ 16
E-mail: mzsrf@mail.ru
www.mzsrf-ferment.ru

Московская Ореховая Компания, ООО

142181, Московская обл., г. Климовск, Бережковский проезд, д. 20
Тел./факс: +7(495) 641-34-14/ 15
E-mail: optorg@oreh.ru
www.oreh.ru

МСД, ООО

105077, Москва, Измайловский бул., д. 58
Тел.: +7(495) 787-01-37/36, 787-52-11
E-mail: info@mcd-chemicals.ru
www.mcd-chemicals.ru

МТК, ООО

117218, Москва, ул. Новочеремушкинская, д. 23, корп. 1
Тел.: +7(495) 781-54-03
+7(495) 604-19-51
E-mail: vladimir@mtkgroup.ru
www.mtkgroup.ru

Мустанг Ингредиентс, ЗАО

117513, Москва, Ленинский проспект, д. 137, корп. 1
Тел./факс: +7(495) 931-91-90
E-mail: mail@mustang.east.ru
www.kalvomilk.ru

Мэтр, ООО

115477, Москва, Кавказский бульвар, 59
Тел.: +7(495) 980-66-56, 980-66-57/ 58,
Факс: +7(495) 648-00-79, 103-25-80
E-mail: ldn3@mail.ru
www.maitrefoods.ru

Н

НАТКО, ООО

127247, Москва, Дмитровское ш., 100
Тел.: +7(495) 995-13-78,
+7(501) 439-03-13
Факс: +7(495) 781-56-47
www.natko.ru

Натуральные Ингредиенты, ООО

121309, Москва, ул. Новозаводская, д. 18, корп. 1, оф. 24
Тел./факс: +7(495) 797-33-79, 797-33-71
E-mail: info@naturalingredients.ru
www.naturalingredients.ru

Натэк-Колор, ООО

123308, Москва, 3-й Хорошевский проезд, д. 1, стр. 1, оф. 36
Тел.: +7(495) 225-48-07, (495) 941-14-43
E-mail: info@natec-color.ru,
natec@inbox.ru,
www.natec-color.ru



НАТУРЕКС, ООО

Россия, 117218, Москва ул.Кржижановского, д.15 корп.5, оф.316
Тел.: +7 (495) 662-7769
Факс: +7 (495) 662-7768
mail: naturex.ru@naturex.com
web: www.naturex.com.ru

Компания «Naturex» производит натуральные специализированные ингредиенты для пищевых продуктов и напитков, а так же для фармацевтической и косметической промышленности. Головной офис компании находится во Франции. По всему миру в компании работает более 1300 человек, в том числе и на 15 производственных площадках, расположенных в Европе (Франция, Италия, Испания, Швейцария, Польша и Англия), в США (Нью Джерси и Калифорния), в Бразилии, Австралии и Марокко.

Пищевое подразделение компании «Naturex» специализируется на производстве фруктовых и овощных порошков, натуральных ароматизаторов и красителей, консервантов и функциональных экстрактов, а также пектинов и улучшителей вкуса, которые разработаны специально для применения в пищевых продуктах и напитках.

NOVOZYMES®



NOVOZYMES

Представительство
АО «Новозаймс А/С»
(Дания)

Адрес: 119330 г. Москва
Ломоносовский просп., 38
Тел.: +7 (495) 234 44 01
Факс: +7(495) 234 44 02
e-mail: almy@novozymes.com
web: www.novozymes.com

Компания **Novozymes** является мировым лидером в области биоинноваций. Вместе с клиентами из различных отраслей промышленности мы разрабатываем биологические решения будущего, способствуя процветанию бизнеса наших клиентов и более рациональному использованию ресурсов планеты.

Решения, предлагаемые компанией **Novozymes**, позволяют естественным путем ускорить любые процессы – будь то выведение гидрированных жиров из продуктов питания или улучшение качества биотоплива для будущих поколений. Более чем 6000 патентов являются подтверждением наших постоянных исследований в области использования природного потенциала в сочетании с новейшими технологиями.



Неомарт, ООО

Россия, 194044, Санкт-Петербург, ул. Смольячкова, д. 4/2
Тел.: +7(812) 321-60-91, 327-10-03
www.neomart.ru

Неос Ингредиентс, ООО

Россия, 109431, Москва, Привольная ул., дом 70, офис 913
Тел. /факс: (495) 229 28 79
mail: info@neos-ingredients.ru
web: neos-ingredients.ru



НЕКСИРА

117420, Россия, г. Москва, ул.
Профсоюзная, д. 57, оф. 521
Тел./факс: +7 (495) 332-02-50
+7 (495) 334-25-56

mail: info-russia@nexira.com
web: www.nexira.com

Французская компания Nexira является мировым лидером в области натуральных ингредиентов на основе камеди акации (гуммиарабика) и активных растительных экстрактов для производства пищевых продуктов, диетического питания и биологически активных добавок.

В настоящее время наша компания производит широкий ассортимент натуральных ингредиентов с доказанной пользой для здоровья, что подтверждено многочисленными клиническими и научными исследованиями по всему миру.

Nexira осуществляет свою деятельность на пяти континентах, имеет 10 филиалов, 8 производственных площадок и широкую сеть дистрибьюторов в более чем 80 странах мира.

Компания осуществляет строгий контроль качества на всех этапах производства, использует инновационные технологии и оказывает компетентную технологическую поддержку по запросу клиента.

Так же ассортимент компании NEXIRA составляют высокофункциональные и питательные ингредиенты, антиоксиданты для контроля за весом, профилактики сердечно-сосудистой системы, улучшения пищеварения, здоровья суставов, улучшения настроения и для спортивного питания.

Нива-Хлеб, ООО

Москва, Сибирский проезд, д. 2, стр. 25
Тел.: +7(495) 674-12-61
Факс: +7(495) 674-19-41
E-mail: nivahleb@yandex.ru
www.nivahleb.ru

Нижегородский хлеб, ПКФ, ООО

603003, Нижний Новгород,
ул. Свободы, д. 63
Тел./факс: +7(831) 273-97-50, 273-98-46
E-mail: pkf@hleb-nn.ru
www.hleb-nn.ru

Новапродукт АГ, ООО

107497, Москва, ул. Амурская, 3, стр. 19
Тел.: +7(495) 232-22-13/ 18.
Факс: +7(495) 673-50-52
E-mail: ingredients@novaprodukt.ru,
www.novaprodukt.ru

Новая Эра, ООО

115201, Москва, 1-й Варшавский пр., 1А
Тел./факс: +7(495) 663-91-75
E-mail: noveraspices@mail.ru,
www.novayaera-msk.ru

Новаянский крахмалопаточный завод,

602337, Владимирская обл.,
Селивановский р/н, п. Новлянка,
ул. Заводская, д. 19
Тел./факс: +7(49236) 2-17-08
E-mail: top@rusp.ru
www.rusp.ru

НМЖК, ГК

Россия, 603950, г. Нижний Новгород
Шоссе Жиркомбината, 11
Тел.: +7 (831) 275-47-00, 916-93-91
e-mail: b2b@nmgk.ru
web: www.nmgk.ru

Новэкс групп, ООО

111524, Москва, ул. Электродная, д. 13
Тел./факс: +7(495) 661-90-11
E-mail: info@novexfood.ru
www.novexfood.ru

Норд-Плюс, ООО

194044, Санкт-Петербург, Большой
Сампсониевский проспект, д. 66, лит. 3
Тел.: +7(812) 702-17-18, 702-17-19
E-mail: nord@telrus.net
www.nordspb.ru

Нутринова Гмбх, Представитель-во

140030, Московская обл., Люберецкий
район, Быковское ш., стр. 5, оф. 2
Тел./факс: +7(495) 981-17-20
www.nutrinova.com

Нэйшн Старч Фуд Инновэйшн

119048, Москва, ул. Усачева, д.33/2 ст. 2
Тел./факс: +7(495) 933-7933, 933-7930
www.foodinnovation.com

О

Ольмакс, Представительство

115280, Москва, ул. Автозаводская, 25
Тел./факс: +7(495) 792-5944, 792-5946
E-mail: mia@olmax.ru
www.olmax.ru

Олеан, Представительство

Москва, Ленинградское ш., д. 16 А, стр. 2
Тел./факс: +7(495) 641-47-79
E-mail: safironov.ka@pg.com,
www.olean.com

Омни Рус, ООО

107045, Москва, Большая Суваревская
пл., д. 16/18, стр. 1, оф. 39
Тел.: +7(495) 786-6330, (495) 786-6335
E-mail: oleg.chumin@omya.com
www.omya.com

Орегана, ООО

115487, Москва, ул. Садовники, д. 6
Тел.: +7(499) 612-42-97, (495) 798-42-44
E-mail: oregana@yandex.ru
www.oregana.ru

Орион Фуд, ООО

129323, Москва, ул. Снежная, д. 23
Тел.: +7(499) 189-11-83, 189-89-53
E-mail: office@orion-food.com
www.orion-food.com



ОМЕГА, ГК

Московская обл., г. Мытищи,
Олимпийский проспект, строе-
ние 10

Тел.: +7 (495) 777-42-98,
Факс: +7 (499) 270-16-56
mail: info@omega-tech.ru
web: www.omega-tech.ru
www.omega-rus.com

Представительства:

г. Санкт-Петербург

Пискаревский проспект, д. 25,
офис 801-1
Телефон: +7 (812) 718-47-84
E-mail: SPB@omega-tech.ru

г. Краснодар,

ул.Коммунаров, д.276
+ 7 (861) 215-11-40
E-mail: KRD@omega-tech.ru

г. Новосибирск

ул. Сухарная, д. 35 корпус 3/1
Тел. (383) 363-13-49 (50)
E-mail: SIB@omega-tech.ru

Группа компаний «ОМЕГА» -отечественный производитель ингредиентов для пищевой промышленности, сертифицированный по международным стандартам ISO 9001, FSSC 22000. Основу ассортимента составляют комплексные пищевые добавки для мясной, рыбной, масло-жировой, молочной и кондитерской промышленности.

Предприятие оснащено производственными лабораториями и техническим центром для адаптации и разработки добавок.

Ассортимент выпускаемой продукции насчитывает свыше 3500 наименований. Ежегодно в ассортименте компании добавляется несколько сотен рецептов, удачно прошедших тестирование и отвечающих самым изысканным требованиям. Все смеси разработаны с учетом традиционного вкуса российских потребителей и вкусовых предпочтений различных регионов России и стран СНГ.

П

Палсгаард Р, ООО

129223, Москва,
ул. Сельскохозяйственная, д. 35
Тел./факс: +7(495) 987-11-89
E-mail: info@palsgaard.ru
www.palsgaard.com

Паромарос, ООО
630647, Новосибирск,
ул. Даргомыжского, д. 8А
Тел.: +7(383) 334-09-33/ 30/ 36
E-mail: paromaros@ngs.ru
www.paromaros.ru

Партнер-М, ОАО
249096, Калужская обл.,
г. Малоярославец, пер. Калинина, д. 11
Тел./факс: +7(484-31) 31-382
E-mail: partnermk@mail.ru
www.partnermk.ru

Первая сырьевая компания, ООО
119530, Москва, Очаковское Ш., 32,
Тел.: +7(495)989-2378
Факс: +7(495)989-2378
E-mail: info@firstingredientcompany.ru
URL: www.firstingredientcompany.ru

Петротрейд, ООО (Prosto Petro Group)
190008, Санкт-Петербург,
ул. Садовая, д. 104
Тел.: +7(812) 327-0500, 713-67-38
E-mail: market@prostopetro.com
www.prostopetro.com

Петрофуд, ЗАО
192019, Санкт-Петербург,
ул. Проф. Качалова, д. 11, оф. 706
Тел./факс: +7(812) 702-31-34/35
E-mail: PetroFood@nm.ru
www.petrofood.nm.ru

Пикант-Люкс, ООО
357700, Ставропольский край,
г. Кисловодск, ул. Промышленная, д. 13
Тел./факс: +7(87937) 41-33-5
www.pikant@narzan.com

Пи-Трэйд, ООО
115516, Москва, Кавказский бульвар,
д. 57, стр. 2, 2-й этаж
Тел.: +7(495) 737-07-30
Тел.: +7(495) 325-25-81
Факс: +7(495) 325-01-34
www.pi-trade.ru

Пищевые добавки, ООО
610004, Киров, ул. Ленина, д. 45
Тел.: +7(8332) 35-53-36, 35-54-91,
Факс: +7(8332) 35-56-94
E-mail: info@pd-k.ru,
www.ingredients.kirov.ru

Пищевые ингредиенты, ООО
394000, Воронеж, ул. Алексеевского, 15
Тел.: +7(4732) 39-56-08, 53-20-85
E-mail: info@akvarom.ru
www.akvarom.ru

Пищепром, ООО
125364, Москва, ул. Свободы, 48, стр. 1
Тел.: +7(495) 721-30-10.
Факс: +7(495) 721-30-09
E-mail: sekr@foodexpert.ru
www.foodexpert.ru

Пищепропродукт, ООО
Год основания:1992
107996, Москва, ул. Гиляровского,
д. 57, оф. 703
Тел.: +7(495) 748-01-31
Тел.: +7(495) 748-01-32
E-mail: pp-product@yandex.ru
www.ppproduct.ru



ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ, ООО

Россия, 123592, Москва,
ул. Кулакова, 20
Тел./Факс: +7 (499) 753-0330,
+7 (499) 753-0304
Тел.: +7 (495) 508-5258
e-mail: foodstabilizers@mail.ru
sales@food-stabilizers.ru
web: www.food-stabilizers.ru

Российская компания, по производ-
ству и продаже многофункциональ-
ных комплексных пищевых добавок
«Мультек», «Стэммикс» и «Фибрил» для
пищевой промышленности. Компа-
ния имеет собственное современное
производство и склады в Подмоско-
вье, а также складские помещения
в Санкт-Петербурге. Имеются все
необходимые сертификаты качества
на готовую продукцию. Ведется жест-
кий контроль качества как на готовую
продукцию каждой партии, так и обя-
зательный контроль качества входно-
го сырья.

ПКС, ООО
127055, Москва, ул. Лесная, 43, оф.544
Тел./факс: +7(499) 978-7420, 978-7122
www.promcondsnab.com

Плутон фарм, ЗАО
РФ, 144001, МО, г. Электросталь,
ул. Рабочая, д. 41
Тел./Факс: +7(495) 702-90-7, 577-32-87
Web: www.pluton-pharm.ru
E-mail: info@pluton-pham.ru

ПолеКом, ЗАО
199106, Санкт-Петербург, пл. Морской
Славы, д. 1, оф. 223
Тел.: +7(812) 454-01-40
Факс: +7(812) 454-01-41
E-mail: profi4profi@polekom.com
www.polekom.com

Правильные ингредиенты, ООО
196240, Россия, Санкт-Петербург,
ул. Предпортовая, д. 8, оф. 110, 111
Тел.: +7(812) 723-03-81, 723-03-57
E-mail: aipi@mail.ru
www.praving.ru

Прайм Про, Группа компаний
117342, Москва, ул. Бултерова, д. 17
Тел./факс: +7(495) 330-98-50/ 53
E-mail: ikhokhlov@primepro.ru,
www.primepro.ru

Праксис-Ово, ООО
143581, Московская обл.,
Истринский р-н, Павло-Слободское с/п,
д.Лешково, ВЛ.226
Тел.: +7(495)229-7790
Факс: +7(495)229-7790
E-mail: info@praxis-ovo.com
URL: www.praxis-ovo.com

Прогресс, ООО
191014, Санкт-Петербург, ул. Некрасова,
д. 21, оф. 7
Тел.: +7(812) 717-29-68, 717-19-35,
E-mail: mail@progressspb.ru
www.progressspb.ru

ПродГамма, Группа компаний
630045, Новосибирск, а/я 41
Тел.: +7(383) 362-04-10, 362-05-55
E-mail: ricemarket@prodgamma.com,
www.prodgamma.com

Продинвест, ООО
125424, Москва, Волоколамское ш.,
д. 73, оф. 302
Тел.: +7(495) 780-34-33
Факс: +7(495) 780-30-85
E-mail: info@proinvest.ru
www.proinvest.ru

Продимпорт, ЗАО
109390, Москва, ул.Люблинская,18А
Тел.: +7(495)795-6141
Факс: +7(495)795-6141
E-mail: rosprodimport@mail.ru
www.prodimport.pro

Продсервис-2004, ООО
Год основания:1997
Екатеринбург, ул. Краснодарская, д. 11
Тел./факс: +7(343) 369-07-00 E-mail:
info@prodservice.ru
www.prodservice.ru

Проксима, ООО
630033, Новосибирск, ул. Брюллова, 6 А
Тел./факс: +7(383) 210-52-25, 210-63-
06, 210-51-10, 361-18-15
E-mail: info@proxima.ru
www.proxima.ru

Просто Петро Групп, ООО
190121, Санкт-Петербург,
ул. Садовая, д.104
Тел.: +7(812)327-0500, 714-7517
Факс: +7(812)702-6072
E-mail: market@prostopetro.com
URL: www.prostopetro .com

Промавтоматика, ООО
308013, Белгород, ул. Рабочая, д. 14
Тел./факс: +7(4722) 21-10-26, 20-08-47,
21-75-98, 20-08-77
E-mail: 217598@mail.ru
www.pectin9.narod.ru

Промпоставка-М, ЗАО
123298, Москва, ул. Крылатская, д. 14,
Тел.: +7(499) 197-2311, 197-8005,
Бесплатный телефон 8(800) 100-15-16
E-mail: tag@bk.ru
www.prompostavka.ru

Протеин Плюс, ООО
199004, Санкт-Петербург,
5-я линия, д. 54, лит. А, пом. 10Н
Тел./факс: +7(812)327-46-60, 327-80-34
E-mail: protein@peterstar.ru
Web: www.lecithin.ru

ПрофМитСервис, ООО
195248, Санкт-Петербург,
ул. Партизанская, д. 27
Тел./факс: +7(812) 331-71 -49
www.pmsco.ru

ПС Трейд, ООО

119119, Москва, Ленинский проспект, 42
Тел.: +7(495) 912-27-62, 912-49-71,
Факс: +7(495) 911-05-29
E-mail: pstrade@df.ru
www.pstrade.infomeat.ru

Протеин Технологии ГК, ООО

129337, Москва, Ярославское ш., д. 9
Тел./факс: +7(495) 786-85-65/ 64
E-mail: info@protein.ru
www.protein.ru

ПТК, ООО

192289, Санкт-Петербург,
проспект им. 9 Января, д. 21
Тел./факс: +7(812) 334-26-86/ 85
E-mail: ptc@ptc-ru.com
www.vanillin.ru

Пуратос, ЗАО

142117, Россия, Московская обл.,
Подольский район,
с/п Лаговское, вблизи д. Северово
Тел./факс: (495) 926-22-24
E-mail: info@puratos.ru
www.puratos.ru

Пфанл Бакмиттель, ООО

107258, Москва, б-р Рокоссовского, 37
Тел.: +7(499) 169-57-94
Моб. тел.: +7(916) 878-85-11
E-mail: emorgunova@inbox.ru
www.pfahnl.ru

Р**Райсио Ньютришен, Представительство**

109004, Москва, ул. Земляной вал,
д. 66/20, оф. 5С
Тел.: +7(495) 626-55-60, 626-55-61
E-mail: sales@raisio.ru
www.raisio.ru
www.raisio.com

Ралекс, ООО

Приморский край, Владивосток,
проспект 100-летия Владивостока, 57 А
Тел.: +7(4232) 30-04-04 - многоканый
www.ralex@Ralex.ru

Ранид, ООО

143517, Московская обл., Истринский
район, п/о Холщевики
Тел.: +7(495) 978-13-77, (495)979-56-01
E-mail: fingleb@mail.ru
www.apkchernevo.ru

Ранкон, ООО

115230, Москва, Электролитный пр-д, 4
Тел.: +7(499) 317-7136, (499) 317-7136
E-mail: rankon@mail.ru
www.rankon.ru

Ратибор, Торговый Дом, ЗАО

143408, Московская обл.,
г. Красногорск, ул. Успенская, д. 5
Тел./факс: +7(495) 980-80-46
E-mail: prom@ratibor.net
www.ratibor.net

Реактив, ОАО

193230, Санкт-Петербург, Октябрьская
наб, д. 44
Тел./факс: +7(812) 325-58-72/ 33
E-mail: mail@reactiv.spb.ru
www.reactiv.ru

Реал БИО, ООО

142030, Московская обл.,
Балашихинский район, г. Реутов,
ул. Ашхабадская, д. 7
Тел./факс: +7(495) 777-58-64
www.realbio.ru

Реанта Групп, ООО

101990, Москва, Кривоколенный пер., 12
Тел.: +7(495) 621-19-66, (495) 621-54-72
www.reanta.ru

Ревада - Нева, ООО

192148, Санкт-Петербург, ул. Берггольц,
д. 35 БА, офис 513, 514
Тел.: +7(812) 438-1184, 318-3497
E-mail: spb@revadainter.com
www.revadaneva.spb.ru

Регион Новые Технологии, ООО

Москва, ул. Маршала Жукова, д. 1
Тел.: +7(495) 744-21-44
+7(495)744-21-45
E-mail: info@region-nt.ru,
www.region-nt.ru

Репенмайер Рус, ООО

115280, Москва, Ленинская слобода 19
Тел.: +7(495)276-0640
Факс: +7(495)276-0641
E-mail: info@rettenmaier.ru
www.retttenmaier.ru

Российские крахмалопродукты,

127287, Москва, ул. Башиловская, 27 А
Тел./факс: +7(499) 760-89-13/ 77
E-mail: top@rusp.ru
www.rusp.ru

Родиа, Представительство

115114, Москва, Кожевнический пр.4
Тел./факс: +7(495) 926-57-06/ 26
www.rhodia.com
www.rhodia.ru

Родос-М, АТК

199106, Санкт-Петербург, Литовский
проспект, д. 148
Тел.: +7(812) 334-00-37
+7(812)322-68-94
E-mail: u01441@rodosm.ru
www.rodosm.ru

Роепер С.Е.

125319, Москва, ул. Черняховского, д. 5,
корп. 1, оф. 16
Тел.: +7(495) 104-90-76, 151-13-78
E-mail: officerrussia@roeper.de
www.roeper.de

Рокетт Рус, ООО

107123, Москва, Семеновская пл., д. 1 А,
БЦ «Соколиная гора»
Тел./факс: +7(495) 627-76-61/ 62
E-mail: roquette.rus@roquette.com
www.roquette.com

Роко, ООО

105118, Москва, ул. Буракова, д. 6
Тел.: +7(495) 730-64-20, 365-23-00
E-mail: katanyan@mail.ru
www.roko.nm.ru

Роскар, птицефабрика, ЗАО

188855, Ленинградская обл.,
Выборгский район, с. Первомайское
Тел./факс: +7(812) 314-00-63, 312-18-73
info@roskar-spbu.ru
www.roskar-spbu.ru

**реатэкс****РЕАТЭКС®, ОАО**

Россия, 115088, Москва,
Угрешская ул., д.33
Тел.: +7 (495) 679-38-47
Факс: +7 (495) 679-19-92
E-mail: market@reatex.ru
Web: www.reatex.ru

ОАО «РЕАТЭКС®» ведет свою историю с 1929 года и в настоящее время является лидером малотоннажной химии России. Предприятие занимает прочную позицию по обеспечению пищевых предприятий России и стран Таможенного Союза пищевыми фосфатами, зарекомендовавших себя высоким и стабильным качеством. За прошедшие десятилетия предприятие не получило ни одной рекламации.

В 2014 году ОАО «РЕАТЭКС®» исполнилось 85 лет со дня основания предприятия.

20 лет ОАО «Реатэкс» Ваш надежный партнер на рынке пищевых фосфатов!

Роскарфарм, ЗАО

350072, Краснодар, Тополиная Аллея, 2
Тел./факс: +7(861) 275-19-39
+7(861)252-15-63
E-mail: karolin@mail.ru
www.roskarfarm.ru

Роскон, ООО

125047, Москва, 1-ый Тверской-Ямской пер., д. 28,
Тел./факс: +7(495) 250-2952, 250-0688
E-mail: roskon@roskon.org
www.roskon.ru

Росконтис, ООО

129090, Москва, ул. Щепкина, д. 28, ст.1
Тел./факс: +7(495) 684-91-07/ 27/ 67
E-mail: fruktray@roskontis.biz
www.roskontis.biz

Рост-Лайн, ООО

193079, Санкт-Петербург, Октябрьская наб., д. 104
Тел.: +7(812) 611-00-01, (812)458-55-89
E-mail: secrline@sksr.ru
www.rostline.ru

Росхимия, ООО

620219, Екатеринбург,
ул. Мамина-Сибиряка, д. 58, оф. 604
Тел./факс: +7(343) 350-45-27/ 87
E-mail: office@irio.ru
www.irio.ru

Роха Дайкем, ООО

197374, Санкт-Петербург, ул. Оптиков,
д. 4, корп. 506, а/я 42
Тел./факс: +7(812)331-05-30,
Факс: +7(812) 324-19-77
E-mail: sales.russia@rohagroup.com
www.rohadyechem.com

Рузово, ЗАО

430444, Республика Мордовия
г.Рузаевка, ул. Надежды, д.1а,
Тел.: +7(83451)49364, (937)670-7000
Факс: +7(83451)49368
E-mail: ruzovo@ruzovo.ru
www.ruzovo.ru

Руснаб, ООО

115088, Москва, ул. Угрешская, д. 2 А,
стр. 11а6, оф. 203
Тел./факс: +7(495) 665 46 37
E-mail: info@rusnab.ru
www.rusnab.ru

Руспайсланд, ООО

125212, Москва, Кронштадтский бул.,
д. 7А, а/я 7
Тел.: +7(495) 780-36-76, 452-54-54
E-mail: trade@ruspiceland.ru
www.ruspiceiland.ru

Руспек, ООО

129344, Москва, ул. Енисейская, д. 1,
стр. 8, оф. 9
Тел.: +7(495) 223-24-27, 223-24-28
Факс: +7(495) 223-24-28
E-mail: info@ruspek.ru
www.ruspek.ru, www.komplet.com

Русская Бакалейная Компания, ООО

141100, Московская обл., г. Щелково,
ул. Краснознаменная, д. 6
Тел./факс: +7(495) 742-93-43,
526-95-93, +7(496) 562-95-77
E-mail: info@rusbk.ru
www.kolvy.ru

Русские Ингредиенты, ООО

140600, Московская обл., г. Зарайск,
ул. Московская, д. 113
Тел.: +7(495) 662 63 36, 767-53-37
E-mail: rusingred@mail.ru
www.rusingred.ru

Русские традиции, ООО

350000, Краснодар, ул. Орджоникидзе,
д. 60, оф. 25
Тел./факс: +7(861) 262-59-06, 244-89-40
E-mail: rt@rustru.ru,
www.rustru.ru

Русский Бейклс, ООО

190020, Санкт-Петербург, ул.
Курляндская, д. 28, литера А
Тел./факс: +7(812) 313-74-70/71
E-mail: info@bakels.ru
www.bakels.ru

Русфермент, ООО

117437, Москва, Профсоюзная ул., 104
Тел./факс: +7(495) 276-03-25
E-mail: office@rusferment.ru
www.rusferment.ru

Рязанские просторы, ООО

105082, Москва, ул. Б. Почтовая, д. 36,
стр. 10
Тел./факс: +7(495) 661-66-24
E-mail: finans@pravlenie.ru
www.prostori.ru

С**Сан Фрут, ООО**

119526, Москва, проспект Вернадского,
д. 103, корп. 3
Тел.: +7(495) 434-10-84, (495) 434-71-31
E-mail: office@sunfruit.ru
www.sunfruit.ru

Сангард, ООО

105187, Москва, ул. Фортунатовская, 33
Тел.: +7(499) 166-73-01, 369-18-94
E-mail: info@sunguard.ru
www.sunguard.ru

САНКАО, ООО

125171, Москва, 3-я Радиаторская ул. 17
Тел.: +7(499) 156-1012, (499) 156-0754
E-mail: info@suncoa.ru
www.suncoa.ru

Сантус ЛТД, ООО

123298, Москва, 3-я Хорошевская ул.,11
Тел./факс: +7(499) 192-07-92
+7(499) 192-05-29
E-mail: santus05@mail.ru
www.masterduck.ru

Саф-Нева, ООО

141410, Московская обл., г. Химки,
ул. Мари Рубцовой, д. 7
Тел./факс: +7(495) 510-13-14
Тел./факс: +7(495) 510-13-15
E-mail: safneva@safneva.ru
www.safneva.ru

Семенов двор, ГК

109428, Москва, 1-й Институтский
проезд, д. 1, оф. 2
Тел./факс: +7(495) 709-33-88
E-mail: info@semenov-dvor.ru
www.semenov-dvor.ru

Семь вершин, ООО

121087, Москва, Багратионовский пр.,
д.7, кор.20В,оф. 503
Тел.: +7(495)544-7497
E-mail: info@seventops.ru
www.seventops.ru

Сентоза факторинг НПП, ООО

127550, Москва, ул. Прянишникова,
д. 19, стр. 1, оф. 208
Тел./факс: +7(495) 977-30-56
Тел./факс: +7(495) 741-48-87
E-mail: star@mos.ru
www.sentosa.mos.ru

Си Пи Келко Эй пи Эс, АО

115035, Москва, Кадашевская наб., д.
32/2, стр. 4
Тел./факс: +7(495) 937-36-47/ 27,
www.cpkelco.com

Сибягро, ГК (Мир специй, ООО)

Новосибирск, ул. Фабричная, д. 4
Тел.: +7(383) 218-01-35
Тел.: +7(383) 223-87-16
E-mail: office@sibagro.ru
www.spiceworld.ru

Сиббиофарм, ПО

633004, Новосибирская обл., г. Бердск,
ул. Химзаводская, д. 11
Тел.: +7(38341) 5-79-94, 5-80-00
E-mail: sibbio@sibbio.ru
www.sibbio.ru

**СИМБИО, ООО**

Адрес 123290, г. Москва,
1-й Магистральный тупик д. 5А
Телефон +7 (499) 682-60-32
Факс +7 (499) 682-60-32
e-mail:
sergey.burtikashvili@summeat.
com
olga.shaboldina@summeat.com
maksim.antipov@summeat.com
web: www.eatsgreat.com,
www.summeat.com

ООО «Симбио» - российская компа-
ния, входящая в состав Группы ком-
паний «СИМВОЛ», являющейся од-
ним из лидеров в области освоения
промышленных нанобиотехнологий в
АПК, производства натуральных про-
теинов с уникальными свойствами
из пищевого сырья животного проис-
хождения, а также в области разра-
ботки, производства и продвижения
на российском и глобальном рынках
целевых продуктов питания и кор-
мов с улучшенными биологическими
свойствами на основе биодоступных
белков и их фракций.

СибУпак, ООО

656056, Алтайский край, Барнаул,
ул. Луговая, д. 3
Тел./факс: +7(3852) 66-69-08,
E-mail: info@sibupack.com
www.sibupack.com

Скорпио-аромат ООО

107031, Москва, ул. Петровка,
д. 19, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 935-73-64
e-mail: info@s-aromat.ru
web: www.s-aromat.ru

Скальд, ЗАО

162600, Санкт-Петербург,
ул. Калинина, д. 57
Тел.: +7(812) 252-15-00, 252-55-00,
E-mail: info@scald.sp.ru
www.scald.sp.ru

Сканпро, ООО

129090, Москва, ул. Щепкина, д. 28,
Тел./факс: +7(495) 931-91-00
E-mail: mail@scanprussia.ru
www.bhj.dk



СОЮЗОПТТОРГ, ГК

197198, Россия, Санкт-Петербург,
ул. Большая Пушкарская, д. 3,
офис 6
Тел.: +7 (812) 327-43-52 (много-
канальный)
Тел.: 8 – 800-333-00-89 /бесплат-
но для всех регионов России
e-mail: office@soyuzopttorg.ru
web: www.soyuzopttorg.ru

Группа компаний «Союзоптторг» - один из ведущих поставщиков пищевых ингредиентов, входит в тройку лидеров по объему продаж в России среди дистрибьюторов пищевых ингредиентов.

Уникальный ассортимент: более 1000 наименований ингредиентов от лучших мировых производителей, более чем из 20 стран мира.

Технологическая поддержка.
Логистический сервис.

Филиалы

• Москва

office_msk@soyuzopttorg.ru
Тел.: (499) 682-70-90

• Краснодар

ug@soyuzopttorg.com
Тел.: (861) 275-65-04

• Екатеринбург

ural@soyuzopttorg.com
Тел.: (343) 278-60-44

• Омск

omsk@soyuzopttorg.ru
Тел.: (3812) 30-27-80

• Новосибирск

siberia@soyuzopttorg.ru
Тел.: (383) 220-50-32

• Казань

kazan@soyuzopttorg.ru
Тел.: (843) 272-64-91

• Самара

samara@soyuzopttorg.net
Тел.: (846) 205-99-33

• Алматы

sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com
Тел.: (727) 379-15-22

• Павлодар

omsk@soyuzopttorg.ru
Тел.: (7182) 32-28-44

• Киев

kiev@soyuzopttorg.com.ua
Тел.: +38 (044) 484-61-82

• Ташкент

tashkent@soyuzopttorg.com
Тел.: (998 71) 250-48-01



КОРПОРАЦИЯ
СОЮЗ

СОЮЗ, КОРПОРАЦИЯ

196608, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 9
Тел./факс: +7(812) 336-91-15
e-mail: soyuz@soyuzcorp.com
web: www.soyuzcorp.com

• Калининград

236006, Правая Набережная, д.10
офис 889
Тел./факс: +7(4012) 603-889
e-mail: kaliningrad@soyuzcorp.ru

• Новосибирск

630087, ул. Немировича-Данченко, д.122
офис 258
Тел./факс: +7 (383) 315-20-30
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

• Екатеринбург

620078, ул. Коминтерна, д.16, офис 721
Тел.: +7(343)356-59-59
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

• Ростов-на-Дону

344006, ул. Суворова, д. 38А, офис 3
Тел./факс: +7 (863) 250-11-85
e-mail: rostov@soyuzcorp.ru

• Республика Казахстан

050010, г. Алматы, пр-т Достык, д.38
офис 23
БЦ «Кен-Дала»
Тел./факс: +7 (727) 340-11-21

• Москва

117105, Варшавское шоссе, д.26, оф. 201М
Тел./факс: +7 (499) 995-03-72
e-mail: moscow@soyuzcorp.ru

• Нижний Новгород

603116, ул. Гордеевская д. 2Б, офис 6.
Тел.: +7 (831) 277-22-28
Факс: +7 (831) 277-28-10
e-mail: n_novgorod@soyuzcorp.ru

• Воронеж

394036, ул. Арсенальная. д. 3 офис 323
Тел./факс: +7 (473) 228-18-36
e-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

• Краснодар

350059, ул. Уральская, д. 126, офис 67
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53
e-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

Корпорация «СОЮЗ» - ведущий российский производитель заменителей молочного жира и жиров специального назначения для пищевой промышленности. Является официальным поставщиком Московского кремля. Корпорация является резидентом Особой экономической зоны в Калининградской области и имеет в данном регионе собственное производство. На предприятиях установлено новейшее оборудование от ведущих мировых производителей, внедрены инновационные и уникальные для России и Европы технологии, среди которых энзимная переэтерификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано по международной системе менеджмента качества ISO 9001:2008 и системе безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005. Ассортимент Корпорации «СОЮЗ» включает широкий спектр заменителей молочного жира и жиров специального назначения для молочной, масложировой, кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности.

Славянка ПКФ, ЗАО

603064, Нижний Новгород,
проспект Ленина, д. 91
Тел.: +7(831) 2-290-290
Тел.: +7(831) 2-290-290
www.him.ru

Содружество, Группа компаний

238340, Калининградская обл.,
г. Светлый, ул. Гагарина, д. 65
Тел./факс: +7(4012) 30-55-44
E-mail: info@sodru.com
www.sodrugestvo.ru

Солнечные продукты ТД, ООО

109518, Москва, 1-й Грайвороновский
проезд, д. 3
Тел.: +7(495) 777-55-11,
www.solpro.ru

Солнце Востока, ООО

117321, Москва, ул. Дмитрия Ульянова,
д. 16, корп. 2, оф. 152
Тел./факс: +7(495) 777-60-42
E-mail: info@s-vostoka.ru,
www.s-vostoka.ru

Солэй Юроп С.А., АО Представительство

121614, Москва, ул. Крылатская, д. 17,
корп. 3
Тел.: +7(495) 797-22-98
ел.: +7(495)797-22-90
www.solae.com

СОНАГОЛЬД/НАТУРАЛ

194044, Санкт-Петербург,
ул. Оренбургская, д. 25
Тел.: +7(812) 327-4713
Факс: +7(812) 327-4706

СоюзПищеПром +, ООО

450022, Республика Башкортостан, Уфа,
ул. Рабкоров, д. 20
Тел.: +7(347) 274-69-92, 279-86-60
E-mail: spartakr@mail.ru

Союзснаб, ГК

143405, Московская обл., г. Красногорск
Ильинский т, д. 6
Тел./Факс: +7 (495) 837-8737
e-mail: info@ssnab.ru
web: www.ssnab.ru

Союзпродопт-Н, ООО

630001, Новосибирск, ул. Шорная, д. 14
Тел./факс: +7(383) 226-64-78, 228-22-55
E-mail: technolog@spo.nsk.su
www.spo-nsk.ru

Спарта, ПО

455026, Магнитогорск,
ул. Советская, д. 115
Тел./факс: +7(3519) 21-28-15
Тел./факс: +7(3519) 21-60-13
E-mail: spartam@mgn.ru
www.spartam.ru

Спектропласт, ООО

111123, Москва, 2-я Владимирская, 11
Тел.: +7(495) 304-02-57, 305-43-70
E-mail: info@splast.ru
www.splast.ru

Специи, добавки и технологии, ООО

127018, Москва, ул. 2-я Ямская, д. 2,
Тел.: +7(495) 689-73-36, 231-45-46
E-mail: info@sdtechnology.ru
www.sdtechnology.ru

СпецПром, ООО

450000, Уфа, ул. Огарева, д. 2
Тел./факс: +7(3472) 31-42-63, 74-75-72,
E-mail: specprom01@mail.ru
www.specprom01.narod.ru

ССК (Соко-Сырьевая компания), ООО

Воронеж, проспект Революции, д. 1/1
Тел.: +7(4732) 399-379
E-mail: ssk@sskjuice.ru
www.sskjuice.ru

СТ Фудз, ООО

117571, Москва, Комсомольский
проспект, д. 28
Тел./факс: +7(495) 679-84-83
E-mail: info@stfoods.ru
www.stfoods.ru

Старвел Интернешнл, ООО

197022, Санкт-Петербург,
Каменноостровский проспект,
д. 44 Б, оф. 5
Тел.: +7(812) 346-19-06, 346-19-07
Факс: +7(812) 346-10-72
E-mail: starvel@westcall.net
www.starvel.ru

Стармикс, ООО

196084, Санкт-Петербург, ул. Ломаная, 11
Тел.: +7(812) 600-44-70, 600-44-75
E-mail: group@biostar.ru
www.biostar.ru

Стеди-Си, ООО

125239, Москва, ул. Коптевская, д. 67,
Тел./факс: +7(495) 627-57-49
E-mail: mail@rieberfi.ru
www.rieberfi.ru

Строй-Дом, ООО

450029, Уфа, ул. Ульяновых, д. 65
Тел.: +7(347) 243-36-53, 260-19-99
E-mail: stroydom@ufacom.ru
www.superupakovka.ru

Сукрест, ООО

125438, Москва, Пакгаузное ш., д. 1
Тел.: +7(495) 234-01-63
E-mail: info@sucrest-rus.ru
www.sucrest.com

Т**Тагрис, ЗАО**

111024, Москва, проезд Энтузиастов, 17
Тел.: +7(495) 673-00-87, 673-46-14,
E-mail: tagris@inbox.ru
www.tagris.org

Тари-Ком, ООО

630001, Новосибирск, ул. Сухарная, 35
Тел.: +7(383) 246-02-04, (383)204-77-51
E-mail: manager-tarikom@yandex.ru
www.ksvityaz.ru

Текспро Торговый Дом, ООО

199406, Санкт-Петербург, Гаванская, 24
Тел./факс: +7(812) 355-40-65
E-mail: tp@texpro.spb.ru
www.texpro.spb.ru

Тереза-Интер, ООО

129110, Москва, Олимпийский просп., 22
Тел.: +7(495) 684-34-72, 681-84-71
E-mail: food@tereza.ru
www.tereza.ru

Томер, ООО

124305, Москва, г. Зеленоград,
пл. Юности, д. 2
Тел.: +7(499) 735-85-66, (499) 734-24-51
E-mail: sales@russles.ru
www.russles.ru

Топинамбур, ООО

Москва, Новоосеневский проспект,
д. 25/30, оф. 233
Тел.: +7(495) 765-06-08, (495) 426-70-95
www.topinambur.net

Топфуд, ООО

141070, Московская обл., г. Королев,
ул. Горького, д. 12А, оф. 412
Тел./факс: +7(495) 745-24-24
E-mail: info@topfood.ru
www.topfood.ru

Топ-Юнион, ООО

123001, Москва, Трехпрудный пер., 9
Тел.: +7(495) 638-52-50/51
+7(495) 234-05-68
E-mail: info@top-union.ru
www.top-union.ru

Трансмаркет, ООО

123308, г. Москва, проспект Маршала
Жукова, д. 10, оф. 40
Тел.: +7(910) 412-03-36
www.transmarkinfo.ru

Три-Р Маркет, ООО

398032, Липецк, Универсальный пр-д., 10
Тел.: +7 (4742) 34-51-59, 36-19-48
E-mail: info@trirm.ru
www.trirm.ru

Три-Р, ЗАО

115516, Москва, Кавказский бул.,
д. 59, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 648-07-90/91
E-mail: info@trir.ru
www.tri-r.ru

Триэр СПб, ЗАО

196084, Санкт-Петербург,
ул. Смоленская, д. 33А
Тел.: +7(812) 371-61-41
Тел.: +7(812) 371-61-28,
740-10-76/77
E-mail: 3rspb@westcall.net
tri-r@mail.ru
www.trier.ru

ТРУМФ, ООО

117405, Москва, ул. Дорожная, д. 60Б
Тел./факс: +7(495) 727-32-32
E-mail: info@trumf.ru
www.trumf.ru

Тэдди Бир, ООО

117647, Москва, ул. Академика Капицы,
д. 26-1, оф. 143
Тел./факс: +7(495) 420-21-67
Тел./факс: +7(495) 420-21-68
E-mail: info@teddybeer.ru
www.teddybeer.ru

У**Удэ Хемп, ООО**

109429, Москва, ул. Верхние Поля, д. 28
Тел.: +7(495) 662-38-98, 658-53-41
E-mail: join.moscow@ud-chemie.ru
www.ud-chemie.ru

Унигра, ЗАО

Москва, ул. Большая Семеновская, 40
Тел.: +7(495) 781-99-45
E-mail: info@unigra.ru
www.unigra.ru

Унитрон, Группа компаний

440000, Пенза, ул. Горная, д. 3А
Тел.: +7(8412) 54-17-76, 54-17-77,
E-mail: unitron@utr.ru
www.utr.ru

Ф**Фаберон, ООО**

117292, Москва, ул. Кржижановского д.6
Тел.: +7 (495)775 0010, (495) 775 0011
E-mail: info@faberon.ru
www.faberon.ru

Файн Ингредиентс, ЗАО

191187, Санкт-Петербург,
ул. Чайковского, д. 15
Тел./факс: +7(812) 336-41-60, 336-41-62
E-mail: fi@fine-ingredients.ru
www.fineingred.ru

Фактория-Трейд, ООО

191015, Санкт-Петербург,
ул. Шпалерная, д. 51, БЦ «Таврический»
Тел./факс: +7(812) 329-74-56, 329-7405
E-mail: ftrade@ftrade.spb.ru
www.factoria-trade.ru

ФАЙН АРОМА**ФАЙН АРОМА, 000**

109029, Москва, Автомобильный пр., д.8
Тел.: (495) 786-97-40
Факс: (495) 786-97-40
e-mail: fine-aroma@yandex.ru,
info@fine-aroma.ru
web: www.fine-aroma.ru

Российская компания Файн Арома разрабатывает и производит:

- Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности;

- Смеси натуральных специй и пряностей;

- Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления.

Использование в производстве ингредиентов от ведущих мировых производителей позволяет предлагать высококачественную продукцию по конкурентным ценам.

Наши пищевые добавки отличаются высокой степенью натуральности вкусовых ощущений, т.к. содержат натуральные эфирные масла, помолы натуральных пряно-ароматических растений (тмин, имбирь и другие) и овощей (томатов, паприки, лука, чеснока и др.), натуральную сухую зелень (базилик, укроп, петрушка и др.), а также инертные пищевые натуральные носители. Кроме того наряду с идентичными натуральным ароматизаторами мы используем натуральные ароматизаторы.

Фирмениш

115162, Москва, ул. Шаболовка, д. 31, стр. Б, подъезд 5, 4-й этаж
Тел.: +7 (495) 981-05-00
E-mail: vera.zhukova@firmenich.com
www.firmenich.com

Фитосинтез, 000

142380, МО. Чеховский район, пос. Любучаны,
Тел.: +7(495) 740-31-31,
E-mail: info@fitosintez.ru
www.fitosintez.ru

Фабрика пищевых концентратов, 000

390027, Рязань, Касимовское ш., д. 5
Тел./факс: +7(4912) 28-36-10
E-mail: cfo@abasco.ru
www.abasco.ru

Флори, 000

344010, Ростов-на-Дону, пр. Соколова, д. 80
Тел.: +7(863) 264-40-92, 299-49-12
E-mail: floreashum@aanet.ru
www.expo.pro-pitanie.ru/flory

**ФЕРУЗА ЛАЙН, 000**

125212, Москва
ул. Адмирала Макарова д.8
Тел.: +7 (495) 363-9323
e-mail: main@feruza.su
web: www.feruza.su

Компания в широком ассортименте поставляет сушеные овощи, грибы, фрукты, ягоды, орехи, травы, специи, пряности, а также их производные – порошки и гранулы для всех отраслей пищевой промышленности.

С 2008 года компания стала основным поставщиком картофельных хлопьев известного немецкого завода «Mecklenburger Kartoffelveredlung Hagenow GmbH». Продукт, известный на российском рынке как картофельные хлопья Мекленбургер, имеет высочайшее качество, подтвержденное сертификатами и солидным списком предприятий использующих его в своем производстве.

С 2012 года компания является официальным продавцом картофельных хлопьев производимых на российском заводе «Максим Горький». Качество этих хлопьев подтверждено всеми необходимыми сертификатами и заслужило высокую оценку специалистов-технологов.

Зарекомендовав себя надежным партнером и хорошим другом, мы всегда гибко и с пониманием подходим к запросам и пожеланиям клиента.

Флорум НН, 000

603047, Нижний Новгород, ул. Героя Рязцева, д. 35
Тел.: +7(831) 272-19-24, 229-30-01
E-mail: florum-nn@mail.ru
www.florum-nn.ruprom.net

Фроматех Ингредиентс

115054, Москва, ул. Дубининская, д. 71, стр. 7
Тел.: +7(495) 783-82-50
E-mail: info@fromatech.com
www.fromatech.com

Фрутаром, 000

107143, Москва, ул. Вербная, д. 8 А
Тел./факс: +7(495) 781-31-13/ 12
E-mail: flavors@frutarom.ru
www.frutarom.com

Фудлайн, ЗАО

125364, Москва, ул. Свободы, д. 48, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 721-30-10/09
E-mail: info@food-line.ru
www.food-line.ru

Фудлэнд, 000

142771, Московская обл., Ленинский район, пос. Мосрентген, ПП «Автострой»
Тел.: +7(495) 424-20-60/ 70/ 71
www.foodland.ru

Фудмикс, 000

140000, Люберцы, ул. Красная
Тел.: +7(495)646-5874,
+7(916)123-8415
Факс: +7(495)646-5874
E-mail: info@olgan.ru
URL: www.olgan.ru

Фудэксперт, 000

125364, Москва, ул. Свободы, д. 48
Тел./факс: +7(495) 721-30-10/ 09
E-mail: info@foodexpert.ru
www.foodexpert.ru

Х**ХАНТЕХ Сервис, 000**

121165, Москва, Кутузовский проспект, д. 30/32
Тел./факс: +7(495) 988-28-29,
981-08-05/ 06
E-mail: info@hahn-ts.ru
www.gchahn.com

ХимПартнеры, 000

115093, Москва, 1-й Щипковский пер., 4
Тел./факс: +7(495) 737-00-22
+7(495) 745-78-29
E-mail: ChemPartners@propartners.ru
www.propartners.ru

Химфуд, 000

127106, Москва, Гостиничный проезд, д. 6, корп. 2, оф. 350
Тел.: +7(495) 721-16-16
Факс: +7(495) 482-26-22
E-mail: chemfood@him-holding.ru
www.him-holding.ru

Химмед, 000

115230, Москва, Каширское шоссе, д. 9, корп. 3,
Тел.: +7(495) 728-4192, (495) 742-8341
E-mail: mail@chimmed.ru
www.chimmed.ru

Хитон, 000

150002, Ярославль, ул. Бахвалова, 1,
Тел.: +7(4852) 45-86-70/81, 31-32-11,
Факс: +7(4852) 45-77-39
E-mail: hiton_corp@mail.ru
www.hiton.ru

Хр. Хансен, 000

105187, Москва, ул. Щербаковская, д. 53, корп. 17, 3-й этаж, оф. 312
Тел./факс: +7(495) 221-05-06
E-mail: ruaga@chr-hansen.com
www.chr-hansen.ru

Ц**Центис Руссланд, 000**

141400 Московская обл., г. Химки, ул. Ленинградская, владение 39
Телефон: 007 (495) 935 73 00
Факс: 007 (495) 935 73 37
E-Mail: Zentis@Zentis.ru
www.zentis.com

Центр пищевых технологий, ООО
347909, Ростовская обл., г. Таганрог,
ул. Солодухина, д. 87
Тел.: +7(8634) 31-51-20
Тел.: +7(8634) 247-37-66
E-mail: cptofficef9yandex.ru

Церера Торговая компания, ООО
420087, Казань, ул. Родины, д. 24
Тел.: +7(843) 228-50-60
Тел.: +7(843) 228-50-70
E-mail: cerera@cerera.ru
www.cerera.ru

Цитробел, ООО
308015, Белгород, ул. Чичерина, д. 8
Тел.: +7(4722) 22-76-37, (4722) 32-02-35
E-mail: s@citrobela.ru
www.citrobela.ru

ЦУЕГ Россия, ООО
Г249054, Калужская обл.,
Малоярославецкий район, д. Афанасово
Тел.: +7(916) 696-03-08, 260-87-23
E-mail: ru.info@zuegg.it
www.zuegg.it

Ч

Чаплыгинский крахмальный завод
109428, Москва, Рязанский проспект, д.
8А, стр. 14, оф. 603
Тел./факс: +7(495) 232-03-21
E-mail: info@krahmal.com
www.krahmal.com

Ш

Шаллер-Москва, ООО
129110, Москва, проспект Мира, д. 33,
Тел./факс: +7(495) 797-63-33/ 44
E-mail: office.moskau@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

ШАР-плюс, ООО
236001, Калининград, ул. Толбухина, 31
Тел./факс: +7(4012) 53-80-67/ 75
E-mail: office@shar-plus.ru
www.shar-plus.ru

Шоколандия, ООО
119572, Москва, ул. 26 Бакинских
комиссаров, д. 11
Тел.: +7(495) 433-44-55, 434-41-41
E-mail: office@chocolandia.ru
www.chocolandia.ru

Шоколма, Фабрика шоколадных масс
107497, Москва, ул. Бирюсинка, д. 6
Тел.: +7(495) 925-27-28, 740-77-04
E-mail: uma@apri.ru
www.fshm.ru

Штерн Ингредиентс, ООО
192019, Санкт-Петербург, проспект
Обуховской обороны, д. 45, литера О
Тел./факс: +7(812) 319-36-58/ 59
E-mail: info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Штокмайер Руссланд, ООО
115516, Москва, ул. Промышленная, 11А
Тел./факс: +7(495) 228-72-96/ 95
E-mail: info@stockmeier-food.ru
www.stockmeier.de

Э



ЭкоСервис, ООО

115516, Россия, Москва,
Кавказский бульвар, 51/6
Телефон:
+7(495) 926-9604
+7(499) 707-3004
e-mail: info@eko-s.ru
web: www.eko-s.ru

ЭкоСервис объединяет бизнесы лучших производителей со всего мира, чтобы создать выдающийся ассортимент инновационных пищевых ингредиентов для своих клиентов.

Компания ЭкоСервис тщательно следит за тенденциями и изменениями на рынке пищевых ингредиентов, и поэтому сегодня в нашем продуктовом портфеле комплексные предложения, которые могут удовлетворить самый требовательный запрос пищевого производства.

Для пищевых предприятий мы предлагаем только натуральные пищевые ингредиенты самого высокого качества, ведь ЭкоСервис особо тщательно подходит к выбору партнеров-поставщиков – это лидеры производства пищевых ингредиентов в своем сегменте.

Компания «ЭкоСервис» предоставляет полный спектр консалтинговых услуг:

- ведение Вашего бизнеса от разработки свежего решения для выхода на рынок до сдачи проекта «под ключ» для проведения всех нормативных и документальных работ.

За 18 лет высокопрофессиональной работы, компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке натуральных ингредиентов для пищевого производства.

Эвоник Химия, ООО
109028, Москва, ул. Земляной Вал, 50а
Тел./факс: +7(495) 721-28-62
E-mail: chemie@evonik.com
www.evonik.com

ЭКО Ресурс, ЗАО
196084, Россия, г. Санкт-Петербург,
Ул. Киевская, д. 6, оф. 103
Тел./факс: +7 (812) 7777 331/332
e-mail: er@eco-resource.ru
web: www.eco-resource.ru

Экомир, ЗАО
г. Москва, просп. Маршала Жукова, 51
Тел.: +7 (495) 988-21-70
Факс: (495) 626-12-23
tanya@ekomir.ru,
www.ekomir.ru



Электрогазохим, ООО

Украина, Киев
Тел.: +380 44 559 66 06
e-mail: info@egh.com.ua,
egh@online.net.ua
web: www.egh.com.ua

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» разрабатывает, производит и поставляет вспомогательные вещества, соответствующие международным стандартам, для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Опыт, высокая квалификация сотрудников, оснащенность современными лабораторными приборами позволяет разрабатывать широкий спектр высокоэффективных вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям рынка.

Предприятие оснащено современным оборудованием. Технологи и менеджеры компании всегда помогут Вам создать продукты с новыми потребительскими свойствами, удовлетворяющие требованиям быстрорастущего рынка.

ЭкоКолор ТК, ООО
109428, Москва, 1-й Институтский проезд, д. 5, стр. 1, оф. 2-080
Тел.: +7(495) 709-34-38 , 174-87-76
E-mail: sales@ecocolor.com
www.ecocolor.com, www.ecocolor.ru

ЭкоФлор, ООО
196608, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 9, оф. 363
Тел.: +7(812) 676-12-19, 451-90-16
E-mail: info@florex.ru
www.florex.ru

Экстракта, ООО
117342, Москва, ул. Бултерова, д. 17
Тел.: +7(495) (495) 330-98-50
E-mail: ikhokhlov@primepro.ru,
tula@primepro.ru
www.primepro.ru

ЭнзимБиоПродукт, ООО
390013, Рязань, просп. Завражнова, 5А
Тел./факс: +7(4912) 92-14-06, 92-63-70,
E-mail: inbox@enzymbioproduc.ru
www.enzymebioproduct.ru

ЭСА ПКФ, ООО
603058, Нижний Новгород, ул. Шекспира, д. 10 Б
Тел.: +7(831) 257-69-13, 258-34-11
Факс: +7(831) 413-78-22
www.glavprodnn.ru



ЗАО «Управляющая компания «ЭФКО»

119017, г. Москва, ул. Большая Ордынка, д. 40, стр. 4, бизнес-центр «Легион-1»
Тел.: (495) 225-87-24
Факс: (495) 225-87-23
e-mail: sloboda@efko.ru
web: www.efko.ru

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4
Тел./факс: (47 234) 4-49-59
e-mail: food@efko.org
web: www.efko.ru

ООО «Пищевые Ингредиенты»

353555, Краснодарский край, Темрюкский район, Морской порт Тамань
Тел.: (861) 201-01-20,
e-mail: mail1@mgindustry.ru

ООО «КРЦ «ЭФКО - Каскад»

Официальный дистрибьютор.
309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4
Тел./факс: (47234) 3-35-37,
e-mail: krc@efko.org

Эсаром, ООО

119049, Москва, ул. Крымский Вал, 9
Тел./факс: +7(495) 730-58-76
E-mail: office@esarom.ru
www.esarom.com

Эстеро, ООО

129344, Москва, ул. Енисейская, д. 2, стр. 2, оф. 1106
Тел./факс: +7(495) 223-03-09,
+7(499) 189-42-17, (499) 189-23-50
www.estero.ru

Эталон, ООО

107553, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 24 А
Тел./факс: +7(495) 981-49-39
E-mail: info@agro3.ru
www.agro3.ru

Этол-Рус, ООО

1 Москва, ул. Вавилова, д. 87, оф. 7
Тел./факс: +7(495) 981-53-13/14
E-mail: adam.purg@etol.com
www.etol.ru



ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО

119071 Москва
ул. Стасовой, д. 4, офис А250
Тел. + 7 (495) 647 2829
web: www.fmcrossia.com

FMC Corporation – лидирующая химическая корпорация, более 130 лет производящая и разрабатывающая продукты и инновационные решения для потребительского, индустриального и сельскохозяйственного рынков. Подразделение FMC Health and Nutrition является глобальным поставщиком ингредиентов из натурального растительного сырья, которые используются при производстве продуктов питания, фармацевтических препаратов, биомедицины и в других специализированных потребительских и промышленных товарах. Годовой объем продаж подразделения FMC Health and Nutrition в 2014 году – \$ 900 млн.

Компания имеет сильные конкурентные позиции в пищевой и фармацевтической промышленности:

- Микро-кристаллическая целлюлоза - № 1 в мире
- Каррагинаны - № 1 в мире
- Альгинаты - № 1 в мире
- Натуральные красители – в ряду лидеров рынка
- Пектины – сильные позиции на некоторых мировых рынках.

Ю

Юмикс, ООО

Россия, ЮФО, 385017; Республика Адыгея; г. Майкоп, ул. Восточная 126;
Тел.: +7 87777 5 73 07, (918) 424 33 88
e-mail: umiks@list.ru
www.umiks.com

ЮниИнгрид, ООО

103379, Москва, ул. Б. Садовая, д. 8
Тел.: +7(495) 517-78-52, (495) 517-82-05
E-mail: uniingrid@mail.ru
www.uniingrid.ru

Юнифайн Ф и Би, ООО

111141, Москва, ул. Электродная, д. 10
Тел.: +7(495) 788-48-49, 788-48-50
E-mail: mailbox@unifine.ru
www.unifine.com

Юта, ЗАО

197110, Санкт-Петербург, Левашовский проспект, д. 13, литера Е, оф. 401
Тел.: +7(812) 740-60-94, 740-62-56
E-mail: info@uta-company.ru
www.uta-company.ru



Ярмарка ППИ, ООО

185013, Республика Карелия, г. Петрозаводск,
Пряжинское ш., д.12, стр. 1
Тел./Факс: +7(8142) 59-22-99
+7(8142) 59-22-80
e-mail: vsv@tdyarmarka.ru
web: www.vsuhare.ru
Skype: [yarmarka_svetav](https://www.skype.com/name/yarmarka_svetav)
ICQ: 325 353 972
Skype: [yarmarka_svetan](https://www.skype.com/name/yarmarka_svetan)

Компания производит ингредиенты для пищевой промышленности. В 2001 году запущено производство Муки Натуральной Текстурированной (МНТ) и Сухарей панировочных «Хлебный колосок» из зерновых и бобовых культур методом термопластической экструзии. В 2012 году проведена модернизация производства, запущена новая линия, что позволило улучшить качество и увеличить ассортимент выпускаемой продукции. Вся продукция производится из экологически чистого сырья, имеет высокую гидратацию и не содержит ГМО. Сегодня экструзионная продукция компании «Ярмарка ППИ» используется ведущими предприятиями России и СНГ в таких направлениях пищевой промышленности, как мясоперерабатывающая, хлебопекарная, кондитерская, молочная, пивоваренная и др.
Имеется склад в Москве.

ЮТС, Группа компаний

119021, Москва, ул. Россолимо, д. 7
Тел.: +7(495) 748-69-99, 255-29-99,
E-mail: info@utsgroup.ru
www.utsgroup.ru

Я

Явента-Плюс, ООО

350911, Краснодар, ул. Кутовая, д. 4
Тел.: +7(861) 266-55-48, 266-82-22
E-mail: info@yaventaplus.ru
www.yaventaplus.ru

Ярпродснабсервис, ООО

150003, Ярославль, ул. Республиканская
Тел.: +7(4852) 73-28-77, (4852) 58-16-19
E-mail: yarpss@mail.ru, info@yarpss.ru
www.yarpss.ru

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	18-49
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	19-24
• Компании участники	25-49
Зарубежные компании поставщики и производители сырья для пищевой промышленности нацеленные на российский рынок:	
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке	50-53
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	54-66
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	67-181
Информация о сырье и ингредиентах, предлагаемых на российском рынке.	
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	182
ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ	183
Информационный и рекламный материал в помощь специалистам пищевых производств.	
РЕКВИЗИТЫ КОМПАНИЙ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ	201-234
Информация о российских и зарубежных компаниях работающих на рынке России. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	201-221
Информация о зарубежных компаниях нацеленных на российский рынок. Контакты центральных офисов, филиалов, представительств, дистрибуторов и т.п.	
.....	223

КОМПАНИИ

ПО АЛФАВИТУ

Беларусь	224
Бельгия	224
Болгария	224
Германия	224
Дания	226
Доминиканская Республика	226
Египет	226
Индия	227
Италия	229
Китай	229
Латвия	231
Люксембург	231
Малайзия	231
Мексика	231
Нидерланды	231
Польша	232
Румыния	232
Сербия	232
Сингапур	232
Словения	232
Соединенное королевство	232
Судан	232
США	232
Турция	233
Финляндия	233
Франция	233
Украина	233
• Электрогазохим	46
Филиппины	234
Чешская Республика	234
Швейцария	234

Беларусь

МОГИЛЕВСКИЙ ЖЕЛАТИНОВЫЙ ЗАВОД. ОАО

ул. Челюскинцев, 84, Отдел маркетинга, Могилев, 212003

Тел.: +375 (222) 220 563

Факс: +375 (222) 224 254

E-mail: gelatin@tut.by

URL: www.gelatin.by

ОАО «Могилевский желатиновый завод» является единственным предприятием в Республике Беларусь, специализирующимся на производстве пищевого быстрорастворимого желатина. Предприятие производит и реализует: - желатин пищевой весовой марка К-13, П-19, П-17, П-15, П-13, П-11, П-9, П-7; - желатин-сырье для медицинской промышленности марка МК, ТК, Ж (упаков-ка - полипропиленовые мешки по 25 кг); - желатин пищевой фасованный, марка П-11, П-9 (красочные пакетики по 50 грамм).

МОЖЕЛИТ, ОАО

212003, Могилев, ул. Челюскинцев, 84

Тел.: +375(222)220563,

+375(222)224253

Факс: +375(222)224253,

E-mail: gelatin@tut.by

URL: www.gelatin.by

ОАО «МОЖЕЛИТ» является ведущим производителем пищевого желатина на территории СНГ. Продукция производится на современном оборудовании, в соответствии со стандартами качества (НАССР и ISO). Сегодня качеству продукции доверяют и отдают свое предпочтение потребители

России, Казахстана, Узбекистана, Украины, Молдовы и стран Евросоюза. Предприятие специализируется на производстве различных видов желатина из свиного и говяжьего мягкого коллагеносодержащего сырья (В том числе Halal), а также сухих концентратов желе с широким ассортиментом фруктово-ягодных вкусов.

Бельгия

FUJI OIL EUROPE

Kuhlmannaan. 36, Gent, 9042

Тел.: +32 (9) 343 0202

Факс: +32 (9) 343 0256

E-mail: info@fujioileurope.com

URL: www.fujioileurope.com

Компания «Fuji Oil Еигоре» - европейское подразделение корпорации «Fuji Oil Group» (Осака - Япония), является одним из ведущих производителей продуктов питания и лидером в разработке, производстве специальных масел и жиров. «Fuji Oil Group» имеет производственные мощности в Японии, Малайзии, Сингапуре, Китае, США, Европе. Головной офис компании «Fuji Oil Еигоре» находится в Генте (Бельгия), в Барселоне и Варшаве. «Fuji Oil Еигоре» предлагает следующие продукты: эквиваленты и заменители какао масла, жиры для начинок и вафельного крема, жиры для производства мороженого, функциональные жиры для теста, заменители молочного жира, различные функциональные жиры.

PURATOS NA/SA

Avenue Industrialaan 25 Zone Maalbeek, B-1702

Groot-Bijgaarden, Belgium

Phone: +32 2 481.44.44

Fax: +32 2 466.25.81

E-mail: info@puratos.com

URL www.puratos.com

Филиал в России:

142117, Россия, Московская обл., Подольский район,

с/п Лаговское, вблизи д. Северово

Тел/факс: (495) 926-22-24

E-mail: info@puratos.ru

www.puratos.ru

Компания «Пуратос» - это один из крупнейших в мире производителей улучшителей, смесей для хлебопечения и ингредиентов для кондитерского производства. Компания была основана в 1919 году в Бельгии. Сегодня «Пуратос» представлен более чем в 100 странах мира и управляет более 50 филиалами с персоналом около 5 тыс. человек.

Болгария

PANTELEY TOSHEV LTD

4 Obresha Str., Kvartal Gorubliane,

Sofia, 1138

Тел.: +359 (2) 923 1800

Факс: +359 (2) 978 5250

E-mail: ptoshev@toshev-ltd.com

URL: www.toshev-ltd.com

Компания «Panteley Toshev Ltd.» - эксперт в производстве ингредиентов для напитков и пищевых продуктов. «Panteley Toshev» - болгарская компания, которая специализируется на изготовлении сырья и ингредиентов для производства напитков и пищевых продуктов. Основанная в 1995 году, сегодня компания стала лидирующей на рынке Болгарии, Балканском регионе и в других странах. Фирма производит и поставляет более 1000 видов продукции для пищевой промышленности. - Эмульсии и ароматизаторы для Стандартной серии напитков: Апельсин, Кола, Лимон, Яблоко и др.; - Экстракты для напитков: Morning Tonus™, Evening Relax', Erotic Power', Mursala Tonus* и др.; - Ароматизаторы для напитков классической «Русской серии»: Лимонад, Груша, Ситро, Буратино, Тархун и др.; - Основы для изотонических напитков; - Основы для энергетических напитков; - Нейтральные соковые основы серии Полифрут; - Вкусароматические соковые основы; - Новый регулятор кислотности - Сладкая кислота; - Экстракты и ароматизаторы для холодных чаев: Лимон, Персик, Лесные ягоды и др.; - Фруктово-овощные концентраты и пюре; - Изготовление экстрактов и эмульсий по запросу; - Красители; - Антиоксиданты и пищевые кислоты; - Консерванты.

Германия

DR. OTTO SUWELACK NACHF. GMBH & CO. KG

Josef-Suwelack-Strasse, Billerbeck,

48727

Тел.: +49 (2543) 72 0

Факс: +49 (2543) 72 222

E-mail: marion.suedhoff@suwelack.de

URL: www.suwelack.com

Ассортимент Milk & More представляет собой большое разнообразие йогуртных порошков и молочных специалитетов. Компания сохранила всё, за что любят и ценят молочные продукты: чудесный вкус и полезные свойства. Оригинальные карамельные вкусовые нюансы представлены новинками из ряда Caramilk: Caramilk® Beurre Sale или Caramilk® Toffee. В ассортименте Fruit & Crispys есть сублимированные фрукты и хрустящие добавки. Новинка компании - Fruityts, позволяет сделать хрустящую добавку из любого экзотического плода и состоит исключительно из фруктов.

ДП СЭППЛАЙ ГМБХ

49832, Beesten, Lower Saxony, Hauptstrasse 2

Тел.: +49(172)5344189

Факс: +49(590)59300253

E-mail: Birgit.Klashinrichs@dp-supply.com

com

URL: www.dp-supply.com

DP Supply занимается поставками ингредиентов для хлебобулочных изделий, соленых, молочных продуктов. Наша компания работает с порошками, сливками, заменителями и топпингами, пенообразователями и молочными ингредиентами.

BINDER INTERNATIONAL GMBH CO.KG

Otto Hahn Strasse 19. Herrenberg, 71083

Тел.: +49 (7032) 93510

Факс: +49 (7032) 935115

herrenberg@binder-international.com

URL: www.binder-international.com

Производство: концентратов соков, ароматизаторов, пюре, замороженных фруктов и овощей, фруктовых консервов и меда.

BENEO-PALATINIT GMBH

Gottlieb-Daimler-Strasse 12, Mannheim,

68165 Тел.: +49 (621) 421 150

Факс: +49 (621) 421 160 E-mail: info@beneo-palatinit.com

URL: www.beneo-palatinit.com

Компания «БЕНЕО-Палатинит ГмбХ» производит широко признанные на международном рынке функциональные углеводы Изомальт™ и Палатинозу™, которые получают из натурального свежесваренного сахара. Оба эти продукта не разрушают зубную эмаль, обладают низким гликемическим индексом и приятным сладким вкусом, соответствующим профилю сахара. Кроме того, Изомальт вдвое менее калориен, чем сахар. Различные версии Изомальта приспособлены к использованию в различных видах продукции. В мире насчитывается более 2000 продуктов, произведенных с Изомальтом. Чаще всего он используется в леденцовой карамели без сахара. Палатиноза более востребована для продуктов спортивного и здорового питания. Она полностью усваивается, обеспечивая медленное и постепенное поступление энергии в организм, и способствует окислению жира. Сфера использования Палатинозы в продуктах питания продолжает расширяться.

C.E. ROEPER GMBH

Hans-Duncker Str. 13, Hamburg, D-21035
Тел.: +49 (40) 734101030
Факс: +49 (40) 73410335
E-mail: office@roeper.de URL:
www.roeper.de

С.Е.Роепер ГмБХ - компания, работающая в отрасли пищевых ингредиентов, была основана в 1891 году в Гамбурге, сегодня имеет несколько офисов в разных странах: в Канаде/США, Китае, Польше и России. Является поставщиком природного сырья по всему миру. В программу компании входит полный ассортимент гидроколлоидов, восков и натуральных красителей, которые находят свое применение в кондитерской, мясной, молочной промышленности, а также замутняющие агенты, камеди и смолы. Основные продукты: агар-агар, ксантановая камедь, гуммиарабик, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, коньячная камедь, кармин, каррагинан и многие другие.

FREY+LAU GMBH

12 Immenhacken, Henstedt-Ulzburg,
24558

Тел.: +49 (4193) 995 599
Факс: +49 (4193) 995 541
E-mail: jgrueber@freylay.de
URL: www.freylay.de

«Фрей Энд Лау» - независимая семейная компания, являющаяся ведущим производителем ароматизаторов и эфирных масел. Фирма «Фрей Энд Лау» зарегистрирована как производитель продукции, используемой в фармацевтической промышленности. Таким образом, выпускаемая продукция проходит жесткий контроль и отличается высоким стандартом качества. Предлагаемые компанией ароматизаторы подходят для всех областей пищевой промышленности. В течение долгих лет работы ей удалось сформировать широкую дистрибуторскую сеть во всем мире.

HYDROSOL GMBH & CO.KG

55 Kurt-Fischer-Str., Ahrensburg, 22926

Тел.: +49 (4102) 202 132
Факс: +49 (4102) 202 015
E-mail: rjzaretzki@hyrjrosol.de
URL: www.hydrosol.de

Фирма «Гидрозоль» входит в состав Группы Штерн - Вивиоль. Основной сферой деятельности компании является разработка и развитие функциональных стабилизирующих систем. Технологические свойства таких систем в комплексе значительно сильнее, чем результат действия отдельных продуктов. Только компаунд из активных веществ приводит к оптимальным результатам в продукте. Важной частью деятельности фирмы «Гидрозоль» являются исследования в области натуральных полисахаридов, молочных и соевых протеинов, эмульгаторов и ферментов. В современном технологическом центре в Аренсбурге разрабатываются производственные решения, максимально приспособленные для клиента.

Продукты: стабилизирующие системы для молочных, мясных продуктов, майонеза, соусов и мороженого, наполнители, регуляторы кислотности, готовые стабилизирующие компаунды.

KRAEUTER MIX GMBH

Wiesentheider Str. 4, Abtswind, 97355
Тел.: +49 (9383) 204 285
Факс: +49 (9383) 204 243
E-mail: nadja.krause@kraeuter-mix.de
URL: www.kraeuter-mix.de

Компания «Кройтер-Микс», находится в городке Абтсвинд, Германия и является частной семейной фирмой. С 1919 года она занимается разработкой и производством сухих фруктово-травяных смесей для чая и напитков, а также гастрономических овощных смесей, сушеных трав, специй и пряностей, лекарственных трав. Производство компании сертифицировано по DIN EN ISO 9001:2000 и международному стандарту IFS. Компания предлагает как моно-, так и многокомпонентные смеси, разные типы резки, фракции, а также различные виды обработки. Ежедневно применяя на практике свою уникальную разработку - «комплексную систему планирования и контроля», компания использует принцип взаимосвязи отдельных звеньев цепи поставок: получение сырья из лучших посевных регионов по всему миру, выращивание сырья «на контрактной основе», применение практик культивирования и сбора урожая согласно системе GACP, применение систем управления безопасностью пищевыми продуктами по HACCP, а также производственное оборудование по последнему слову техники, системы фумигации, паровой стерилизации. Надежный и квалифицированный партнер - лучший выбор для предприятий пищевой и фармацевтической промышленности.

LSMW GMBH -TOTAL LIFE SCIENCE SOLUTIONS

30 Lotterbergstrasse, Stuttgart, 70499

Тел.: +49 (711) 8804 1801
Факс: +49 (711) 88041888
E-mail: germany@lsmw.com URL:
www.lsmw.com

Фирма «LSMW GmbH» специализируется как Планировщик и Строитель в области производств различных медикаментов, для пищевых продуктов и химической промышленности. Компания предлагает разнообразные решения проблем в соответствии с мировыми «стандартами» (FDA, EMEA) в таких сферах как: фармацевтическое производство, Биотехнологии, Химическая промышленность, производство медикаментов, производство продуктов питания, производство косметики. Их клиентами: Roche, Sanofi-Aventis, Merck, Weleda, Hermes Pharma. Спектр деятельности включает в себя: консультацию, планирование, реализацию, валидацию, технический менеджмент, логистику, подбор и обработку информации, строительство и архитектуру. «LSMW GmbH» предлагает и осуществляет сервис по всему миру. Основной офис располагается в Германии (Штуттгарт), имеются представительства в странах: Польша, Швейцария, Австрия, Голандия, Бельгия и Россия. «LSMW GmbH» является дочерним предприятием концерна «M+WZander» и включает в себя 370 сотрудников.

MARTIN BAUER GMBH & CO. KG

Dutendorferstr. 5-7, Vestenbergsgreuth,
91487
Тел.: +49 (9163) 88 0

Факс: +49 (9163) 888 312

E-mail: welcome@martin-bauer.com
URL: www.martin-bauer.com

Мартин Бауэр - ведущий поставщик фруктового и травяного чая, а также лечебных чайных смесей. Компания также специализируется на ароматизации черного, зеленого и белого чая. Мартин Бауэр применяет свои, накопленные с 1930 года, познания в таких областях, как функциональное питание и вэлнес. Следуя своей долгой традиции, но используя при этом новейшие технологии, они создают успешные натуральные продукты высочайшего качества, разработанные для наилучшего позиционирования бренда и подстроенные под продуктовую линейку. Мартин Бауэр является частью «the nature network®», где объединены более 25 предприятий по производству растительной продукции по всему миру. Мартин Бауэр предлагает огромное разнообразие травяных и фруктовых чаев, черного и зеленого чая, а также растительное сырье.

МЕГГЛЕ ГМБХ ЭНД КО, КГ

83512, Wasserburg, Megglestr. 6-12

Тел.: +49(8071)73464
Факс: +49(8071)73449

E-mail: daniela.lenz@meggle.de
URL: www.meggle-foodsystems.com

«Меггле Фуд Системз» разрабатывает и реализует функциональные, высококачественные смеси и ингредиенты для пищевой промышленности. Наша продукция на основе молока и сывороточных белков идеально подходит для широкого спектра применений:

- Функциональные молочные белки и гидроколлоидные соединения для стабилизации молочных продуктов.
- Восстановленные молочные продукты для рынков с ограниченной доступностью молока.
- Эмульгаторы и стабилизирующие вещества для мяса и полуфабрикатов.
- Растительные жиры в порошках.
- Ингредиенты для кондитерских изделий.
- Вещества для облегчения взбивания десертов.
- Сливки для кофе и пенообразователи для капучино.

MOLKEREI MEGGLE WASSERBURG GMBH & CO KG

Megglestrasse 6-12, Wasserburg, 83512

Тел.: +49 (08071) 73 456
Факс: +49 (08071) 73 449

E-mail: volker.pinz@meggle.de
URL: www.meggle-ingredients.com

Функциональные порошки как составляющие рецептов для пищевой промышленности. Разрабатывает, производит и продает широкий ассортимент пищевых ингредиентов на основе молока, казеина, лактозы и сыворотки. Компания представляет продукцию: - для хлебопекарной и кондитерской промышленности: производные и смеси лактозы и сахарозы; - для молочной промышленности: стабилизирующие и текстурирующие смеси; - для мясоперерабатывающей промышленности: компоненты для улучшения структуры и для связывания воды; - для производства супов и соусов: эмульсии пеннораспылительной сушки и производные сыворотки для улучшения структуры, внешнего вида продукции; - для производства десертов: смеси по запросу покупателей и порошки

для украшений; - для производителей сухих напитков: широкий выбор молочных порошков и пенообразователей; - конкурентоспособные аналоги сыров: полуфабрикаты или функциональные порошки для производства.

MUHLNENCHEMIE GMBH & CO. KG

Kurt-Fischer-Strasse 55, Ahrensburg, 22926

Тел.: +49(4102) 202 001

Факс: +49(4102) 202 010

E-mail: info@muehlenchemie.de

URL: www.muehlenchemie.de

Компания Muehlenchemie является одним из ведущих в мире производителей улучшителей хлебопекарных свойств и качества муки. Фирма предлагает мукомольным предприятиям разных стран полный комплекс услуг по оптимизации свойств муки - ферментные системы, заменитель бромата, аскорбиновую кислоту, окислители, отбеливатели, хлебопекарные концентраты для готовых мучных смесей, премиксы витаминов и минеральных веществ, а также консультации по оборудованию хлебопекарных лабораторий и поставку дозаторов. В технологическом центре проводятся обучения и семинары по обработке и стандартизации муки. Широкий ассортимент продукции постоянно обновляется с учетом качества урожая пшеницы в различных регионах мира. Приоритет отдается разработке индивидуальных решений в соответствии с требованиями заказчика. Новейшими разработками, являются сульфгидрилоксидаза для стабилизации теста и феруловая эстераза для оптимизации реологических свойств теста.

PARADIESFRUCHT GMBH

Bergener Strasse 10, Salzwedel. 29410

Тел.: +49 (3901) 307 900

Факс: +49 (3901) 307 901

E-mail: info@paradies-frucht.de

URL: www.paradies-frucht.de

Фирма Парадизфрут ГмБХ (Paradiesfrucht GmbH) была основана в 2003 году для производства и продаж сублимированных продуктов питания и входит в состав группы компаний Янке (Jahncke Group), находящейся в частной собственности. Компания разрабатывает и производит продукты сублимационной сушки, необходимые для пищевой промышленности, и можем предложить клиентам широкий ассортимент продукции (в том числе биопродукты), например: 1. сублимированные ягоды и фрукты в форме кусочков, шайб, гранулята и порошка; 2. грануляты и порошки на основе сублимированных ягод и фруктов и других ингредиентов; 3. сублимированные травы и специи; 4. сублимированные овощи; 5. сублимированные мясные продукты.

PLANTEXTRAKT GMBH & CO. KG

Dutendorferstr. 5-7, Vestenbergsgreuth. 91487

Тел.: +49 (9163) 88 450

Факс: +49 (9163) 888 455

E-mail: welcome@plantextrakt.com

URL: www.plantextrakt.com

Плантэкстракт - ведущий производитель чайных и травяных экстрактов

и декофеинизированного чая - создает для своих клиентов продукт, являющийся стандартом на мировых рынках пищевой продукции и напитков. Плантэкстракт является частью «the nature network19», где объединены более 25 предприятий по производству растительной продукции по всему миру. Поэтому все имеющиеся у этой группы предприятий ноу-хау находится и в полном распоряжении их клиентов. Плантэкстракт предлагает экстракты из трав и фруктов, экстракты из черного и зеленого чая, а также черный и зеленый чай без содержания кофеина. Научно-исследовательские подразделения постоянно работают над инновативными идеями, разрабатывая новые функциональные концепции питания. Концепции, которые их клиенты могут адаптировать к своим рынкам, исходя из своих индивидуальных потребностей.

SATRO GMBH

Wiedenbrucker Str. 80, Lippstadt, 59555

Тел.: +49(2941) 662 0

Факс: +49 (2941) 662 152

E-mail: info@satro.de

URL: www.satro.de

Часть группы компаний «Campina» - одной из крупнейших компаний в секторе молочных продуктов в мире. Один из ведущих поставщиков новейших ингредиентов для международной пищевой промышленности. Основная деятельность: разработка и производство функциональных ингредиентов и смесей для хлебопекарной, молочной промышленности и для производства приправ. Новинки и решения специально по запросам заказчиков. Широкий ассортимент продукции: Для производства приправ: готовые к производству смеси для майонеза и кетчупа, порошковые жиры and эмульгаторы для супов и соусов. Для производства молочных продуктов: стабилизаторы и улучшители консистенции на основе белков и гидроколлоидов, пшеничные протеины с содержанием белка до 80%, казеинаты и лактоза. Для хлебопекарной промышленности: порошковые жиры, стабилизаторы, соусы из взбитых сливок, жиры в виде крема, стабилизаторы масла.

Дания

ФОРТИТЕК ЕВРОПА АПС

4621, Гагструп, 9, Эгегаардсвей

Тел.: +7(495)6461584

Факс: +7(495)4249560

E-mail: inforussia@fortitech.com

URL: www.fortitech.com/russia

Fortitech, теперь входящий в состав DSM, предоставляет готовые решения для производителей продуктов питания, напитков и БАДов, желающих вывести на рынок обогащенные и функциональные продукты питания для того, чтобы выделиться в конкурентной среде и также удовлетворить спрос потребителей повсюду в мире. Являясь пионером в области развития индивидуальных функциональных питательных премиксов, техническая команда Fortitech может помочь производителям инкорпорировать любой нутриент для любой области применения конечного продукта.

Доминиканская Республика

COMERCIAL ROIG. CXH

Paseo De Los Periodistas 54, Santo Domingo

Domingo

Тел.: +1-809 682 8171

Факс: +1-809 686 6613

E-mail: gdroig@comercialroig.com.do

Экспорт ферментированных и неферментированных какао-бобов и их производных.

RIZEK CACAO. C. POR A.

Prolongation Av. 27 De Febrero # 1762,

Alameda,

Santo Domingo, 25322

Тел.: +1 809 530 9400

Факс: +1 809 530 0404

E-mail: info@nazariorizek.com

URL: www.nazariorizek.com

Крупнейший доминиканский производитель и экспортер какао бобов. Производит также полуфабрикаты, например, какао масло, какао ликер и какао порошок. В состав компании входят 43 органические фермы, занимающие площадь 4 300 га. Компания использует уникальные технологии для производства эксклюзивной продукции из какао, основной чертой которой является свежесть. Бобы и продукция от компании «Rizek Cacao» сертифицированы как органическая продукция, в соответствии со стандартами EEC, NOP, JAS и в соответствии с Нормативами Тропического Союза по Какао Бобам.

Египет

DEHYDROFOODS

Floor 14, Bldg. 5, Road Elfarag, 97 Chor-

nish Elnile, Cairo, 11231

Тел.: +20 (2) 245 894 72

Факс: +20 (2) 245 894 74

E-mail: export@dehydrofoods.com

URL: www.dehydrofoods.com

Крупнейший египетский производитель и экспортер сушеного лука, пряностей, приправ, семян и эфирных масел. В состав компании входит 3 предприятия - одно из них производит продукцию на основе лука, другое - на основе специй и приправ, третье производит эфирные масла. Компания широко известна благодаря высокому качеству продукции и клиентского сервиса. Цель подразделения, занимающегося разработкой новой продукции - создавать для покупателей продукцию высокого качества с необходимыми цветовыми и вкусовыми характеристиками. Многие наименования были созданы в тесном сотрудничестве с заказчиками, которые помогли нам достичь наилучших возможных результатов. Благодаря использованию самого современного оборудования - 100% автоматических машин из нержавеющей стали и сортировочного оборудования, работающего на основе лазера, в компании смогли получить продукцию высшего качества. Благодаря современному производству, продукция стала конкурентоспособной не только в Египте, но и на мировом рынке.

EGYPTIAN TRADING HERBS & SPICES

16a Mohamed Khalaf Str, Dokki, Giza
Тел.: +20 (2) 37424861
Факс: +20 (2) 3 7416395
E-mail: info@egyherbspices.com
URL: www.egyherbspices.com

Египетская компания, работающая в секторе сухих трав и пряностей, используемых в пищевой промышленности и в производстве напитков. Задача компании - поставлять на международный рынок оригинальные специи на основе всемирно известных египетских трав и пряностей. Вся продукция выращивается, перерабатывается и фасовывается в соответствии с самыми строгими стандартами качества.

GIZA NATIONAL DEHYDRATION CO

Shabramant-Giza, Cairo
Тел.: +20 33810848
Факс: +20 33810832
E-mail: info@gizadehydration.com
URL: www.gizadehydration.com

Компания стремится к совершенству. Компания GND поставляет продукцию высшего качества покупателям - известным компаниям во всем мире. Микробиологические лаборатории компании оснащены самым современным оборудованием, в т.ч. камерами с приграничными потоками воздуха, охлаждающими и нагревающими инкубаторами, вакуумными печами и автоклавами. Оборудованием управляют обученные и опытные инженеры. Компания «Giza National Dehydration S.A.E. (GND)» была основана в 1992 году. Компания является старейшим капиталовложением KATO Investment - уже с 1935 года работает в секторе сухих овощей и фруктов. Три основных продукта компании - египетский лук, лук-порей и чеснок, знаменитые своим ароматом и вкусом. Эти три продукта составляют 95% производства компании. Сегодня GND является крупнейшим в Египте частным производителем и экспортером с долей рынка экспорта 45%.

SMA TRADING COMPANY
26th Faysal St Giza, Cairo, 12151
Тел.: +20 (02) 338 260 86
Факс: +20 (02) 338 246 53
E-mail: rabie@smaeg.com
URL: www.smaeg.com

Компания занимается выращиванием, производством и экспортом пряностей, специй, овощей и зерна, в т.ч. базилика, петрушки, укропа, мяты, перечной мяты, майорана, розмарина, орегано, семян подсолнуха, семян аниса, тимьяна, шамбалы, ромашки, семян фенхеля, чили. Семейная компания, основанная в 1989 году.

Индия

AMAR ORGANICS
501, 5th Floor, Gowra Grand, Behind Gowra Plaza,
1-8-384 & 385, S P Road, Begumpet, Secunderabad, 500016
Тел.: +91 (40) 27846275, 27846750
Факс: +91 (40) 27816817

E-mail: info@amarorganics.com
 Производство ароматизаторов, вкусовых добавок и натуральных экстрактов.

COFFEE BOARD OF INDIA
No. 1, Dr. B R Ambedkar Veedhi, Bangalore
Тел.: +91 (80) 222 559 20
Факс: +91 (80) 222 555 57
E-mail: dirprom@gmail.com URL: www.indiacoffee.org

Государственная индийская организация при Министерстве Промышленности и Торговли. Основная задача - максимально увеличить объем экспорта кофе, выращенного в Индии. Совет помогает налаживать контакт между индийскими экспортерами кофе, и покупателями во всем мире. На каждое зернышко кофе, экспортируемое из Индии, Кофейный Совет выдает разрешение на экспорт, и помогает поддерживать самые высокие стандарты качества.

FARAVELLI GROUP
Via Medardo Rosso 8, Milano, 20159
Тел.: +39 (02) 697 171
Факс: +39 (02) 680 966
E-mail: silvia.ditomaso@faravelli.it
URL: www.faravelli.it

Ведущая группа компаний, занимающаяся распространением сырья и ингредиентов для пищевой, фармацевтической и кормовой промышленности. Компания производит смеси стабилизаторов и эмульгаторов под маркой Fara: по запросам клиентов - они позволяют улучшить внешний вид и структуру конечного продукта, а также продлить его срок хранения. Наша продукция применяется в основном в соусах, приправах, мороженом, джемах, мясных изделиях.

FAZLANI EXPORTS PVT LTD
Nirmal Bldg, 21st Floor, Nariman Point. Mumbai, Mumbai. 400021
Тел.: +91 (22) 663 966 66
Факс: +91 (22) 663 966 77
E-mail: info@fazlani.com
URL: www.fazlani.com

Одна из крупнейших экспортных организаций в Индии. Специализация: растительные масла (например, кунжутное - натуральное и очищенное), специи (цельные и молотые), бобовые, ядра орехов и другая сельскохозяйственная продукция. С момента своего основания задачей нашей компании является поставка на международный рынок продукции высшего качества. Сегодня компания экспортирует продукцию в США, Канаду, страны Европы, Африки, Юго-Восточной Азии и в Австралию. Благодаря своей истинно замечательному опыту на рынке экспорта, компания получила несколько престижных наград и сертификатов от Президента Индии за отличную работу в сфере экспорта. Офисы и производство компании расположены в Мумбаи и Кандле, рядом с морским портом. На заводах перерабатываются семена кунжута, специи, бобовые и другая сельскохозяйственная продукция. На заводе в Мумбаи установлены последние модели оборудования Sortex Z4+V, Sortex Z3 и Sortex 90004, а в Кандле - Sortex Z4. В Мумбаи у компании есть два современных цеха по очистке кунжутного масла. Все основное оборудование произведено с использованием специальных материалов для пищевой промышленности. Спо-

собность компании соответствовать ожиданиям клиентов, и предлагать продукцию по конкурентоспособным ценам является ее основным преимуществом. Благодаря этому есть постоянные клиенты на международном рынке, и их число растет. Компания может похвастаться разнообразной клиентурой по всему миру. Компания тщательно контролирует стандарты качества продукции и сроки доставки. Сегодня компания широко известна на мировом рынке.

FIVESTAR DEHYDRATION PVT. LTD
Rampara Road, Talaja Dist. Bhavnagar (Gujarat), Talaja, 364140
Тел.: +91 (2842) 240 267
Факс: +91 (2842) 222 467
E-mail: info@fivestardehydration.com, fstdpl@sancharnet.in
URL: www.fivestardehydration.com

Крупнейший производитель и экспортер продукции на основе сушеного лука и других специй. С 2003 года компания поставляет продукцию по всему миру. Компания предлагает «Свежесть Природы» - продукцию на основе сушеного лука. Специально разработанное сортировочное оборудование с системой очистки позволяет получить высококачественные продукты путем электрической сортировки. Преимуществами этого метода является короткое время переработки и сокращение микробиологической нагрузки. Благодаря этому возможно тщательно контролировать продукцию на соответствие стандартам качества. Компания поставляет качественные ингредиенты для пищевой, фармацевтической и диетической промышленности, в полном соответствии со стандартами НАССР и ISO 9001-2000. Продукция: хлопья, гранулы из сушеного белого/красного/возможно/желтого лука, рубленый и резаный лук, порошки различного размера, а также другая продукция (куркума, кунжут).

K T DEHYDRATION / KT QUALITY CONTROL PVT LTD
101 Madhpuri, 39 Sardar Vp Road, Vile Parle-W. Mumbai, 400056
Тел.: +91 (22) 261 007 2930
Факс: +91 (22) 261 026 36
E-mail: ktexport@gmail.com
URL: www.ktqc.biz

Компания сертифицирована по стандартам ISO 9001-2000 и НАССР. Специализация - производство сушеного лука и чеснока в самых разных формах, в т.ч. в гранулах, в порошке, нарезанный, дробленый и т.д. Продукция компании продается в Индии и экспортируется в США, Россию, страны Европы и Латинской Америки. Компания приглашает новых клиентов, которых интересует в первую очередь качество продукции. Также приглашает агентов-посредников для продажи своей продукции в России. Они заинтересованы в развитии сбыта на российском рынке следующей продукции: 1) Бутилальдегидоспирт 2) Третбутило-ксининон 3) Осажденный кварц 4) Дигидрат цитрата натрия 5) Цитрат калия 6) Лактат кальция 7) Бензоат натрия.

PAPRIKA OLEO'S (INDIA) LIMITED

36, M. C. ChirJambara Nadar Street, Virudhunagar, 626001

Тел.: +91 (4562) 247 964

Факс: +91 (4562) 245 904

E-mail: spicexco@city.com

URL: www.paprikaoleos.com

Производители и экспортеры олеорезинов стручкового и сладкого перца, измельченного и перемолотого чили, куркумы в виде порошка, сухого имбиря и бесстручкового чили. Растения, из которых производят олеорезины, а также измельченные и перемолотые чили проходят сертификацию в Системе НАССР и Международной организации по стандартизации в эквиваленте 9001:2000. Все продукты проходят безупречное тестирование. Ассортимент продукции варьируется от стручкового перца с 500,000 SHU до 95% чистого капсаицина, от олеорезинов сладкого перца с 10,000CU до 140,000CU, перемолотые чили от 10,000 до 100,000SHU, а также измельченные чили от 10,000SHU до 60,000SHU и куркума в виде порошка с содержанием куркумина в размере 5.25%

PARRY NUTRACEUTICALS

Parry House, 5th Floor, # 43 Moore Street, Chennai. 600001

Тел.: +91 (44) 2530 6821

Факс: +91 (44) 2535 8114

E-mail: rishadganapathy@parry.murugappa.com

URL: www.parrynutraceuticals.com

Часть группы компаний «Мигидарра», общая сумма активов которой составляет 2.2 млрд долларов. Компания расположена в г. Ченнай, Индия. Является мировым лидером в области микрородорослевых технологий. Производит самую рафинированную в мире органическую спирулину, натуральный бетакаротин из Dunaliella Salina, и астаксантин из Haematococcus pluvialis. Ассортимент каротиноидов завершает лутеин и зеаксантин из календулы, а также комплекс Томат Ликопин. Органическая спирулина производства сертифицирована в соответствии с четырьмя основными стандартами: USDA - NOP, Naturland (Германия), Ecosert (Франция) и OCIA - IFOAM. Это единственная в мире спирулина, сертифицированная по стандартам USP (фармакопея США) в соответствии с программой контроля ингредиентов. Производство водорослей с использованием микротехнологий также сертифицировано по стандартам ISO - 9001: система контроля качества, ISO 14001 - система контроля окружающей среды, НАССР - безопасность питания и cGMP. Сейчас компания начинает продажу первой вегетарианской EPA (жирные кислоты Омега-3), произведенной из водорослей. Эта продукция будет выведена на рынок в 2009 году.

RUCHI SOYA INDUSTRIES LTD INDIA

301, «Mahakosh House», 7/5, South Tukoganj,

Indore (Madhya Pradesh), 452001

Тел.: +91 (731) 401 7108

Факс: +91 (731) 251 8127

E-mail: vishal_sharma@ruchigroup.com

URL: www.ruchigroup.com

Группа компаний, представляющая собой конгломерат с активами стоимостью 4 млрд долларов, возглавляет мировое производство продукции из сои, выращенной без применения генной инженерии. Компания усиливает свои позиции на рынке стран Европы, Азии, Среднего Востока, Африки, Дальнего Востока и России. Сегодня она является компанией №1 среди индийских производителей соевой продукции. Доля экспорта компании составляет 32% от общего объема индийского экспорта пищевых продуктов. Сегодня бренд Ruchi является синонимом не содержащей ГМО сои.

SARDA STARCH PVT. LTD., INDIA

14/16, 2nd Floor, Gopal Das Mantri Marg, Kalbadevi Road, Mumhai. 400002

Тел.: +91 (22) 240 7155

Факс: +91 (22) 224 0230 4

E-mail: sales@sardagums.com

Производство различных гидроколлоидов для загустения и связывания жидкостей, для применения в пищевой промышленности. Компания предлагает: порошок из гуаровой смолы, порошок из смолы кассии (используется вместо смолы рожкового дерева), порошок из листьев подорожника, каррагинан, порошок из семян финика и т.д. Компания предлагает различные типы смол неизменно высокого качества по одинаковым условиям поставок. Продукция используется для стабилизации и загустения, для превращения жидкости в желе.

SPICES BOARD INDIA

Pb No 2277, Nh Bypass, Palarivattom Post,

Cochin, 682025

Тел.: +91 (0484) 233 3606

Факс: +91 (0484) 233 4429

E-mail: spicesboard@vsnl.net

URL: www.indianspices.com

Государственная индийская организация, занимающаяся продвижением экспорта из Индии качественных специй и продукции на основе специй. Она является международным звеном между покупателями со всего мира и индийскими экспортерами специй. Задача Совета - помочь найти продукцию высокого качества, переработанные продукты на основе специй с дополнительными ценными характеристиками. В последнее время Индия стала практически единственным источником покупки и поставки широкого ассортимента специй и продукции на основе специй.

ВИ.ТИ. ФУДС ПВТ, ЛТД

364290, Mahuva/Bhavnagar/Gujarat,

Vasi Talav, G-9, Swami Vivekanand Complex

Тел.: +91(2844)294290

E-mail: vtfoods.onion@gmail.com

www.vt-food.com

Один из самых известных в Индии производителей и экспортер обезвоженного лука и чеснока. Производитель прошел сертификацию ISO 22000:2005, и имеет сертификаты KOSHER, USFDA, FPO, Spices Board.

ИЗ ЭКСПО КОМПАНИ

364290, Mahuva, 107, 1st Floor, Nomoney Complex, near meghdoot cinema

Тел.: +91(2844)227600

Факс : +91(2844)227600

E-mail: info@earthexpocompany.com

URL: www.earthexpocompany.com

Индийская компания, прошедшая сертификацию ISO 9001, 22000, FDA, и KOSHER, занимается переработкой и экспортом красного перца/чили, куркумы, специй, сушеных овощей и масличных семян. Компания поставляет продукцию в США/Южную Америку/Канаду/ЕС и Россию.

ЛЮКС ФЛЭЙВОРС

600114, Chennai. 21, Durairaj Street, Palavanthangal

E-mail: manoj@luxflavours.com

URL: www.luxflavours.com

«Люкс Флэйворс» вместе с дочерним предприятием «Зао Люкс Флэйворз» создала службу маркетинга и складские помещения для своевременной доставки целого ряда зарегистрированных продуктов. Ароматизаторы включают в себя жирорастворимые, водорастворимые, сухие строительные смеси и инкапсулированные формы.

НУТРИ ФЛЭЙВОРС ПРИВАТ, ЛТД

600040, Chennai, Annagar, Tamilnadu,

1st Street

NO.88/2 AB Block

Тел.: +91(44)26289003,

+91(44)26289004

Факс: +91(44)42615110

E-mail: nutriflavours@vsnl.net;

nutriflavour@gmail.com

URL: www.nutriflavours.com

Компания «Нутри Флэйворс Приват Лтд» производит пищевые ароматизаторы и усилители вкуса. Наиболее распространенная продукция это гидролизированный растительный белок (HVP) из сои и риса, экстракт дрожжей и вкусы на основе смешивания аминокислот и индийских специй, которые используются ДЛЯ увеличения содержания белка и выступают в качестве приправ для широкого спектра таких продуктов, как супы, лапша, соусы, чипсы, мясо и др.

С ЭНД Д ЛТД./ НАТУРАЛ ДЕГИДРЕЙТЕД ВЕДЖЕТЕБЛЬС

364002, Бхавнагар / Гуджарат, G-14,

Аристо Комплекс, Вага Вади Роад

Тел.: +91(278)3001295

Факс: +91(278)2432497

E-mail: info@naturaldehydration.com;

somdev@sanddi.com

URL: www.naturaldehydration.com

Фирма С энд Д, совместно с партнерами Натурал Дегидратед, является лидером поставщиком сушеного лука и замороженных овощей на рынок РФ. Производство награждено правительством Индии и сертифицирована: ISO, НАССР, GAP. Компания поставляет лук сушеный различных видов. Лук после обработки для удаления вредных микробов. Кроме сушеного лука компания также поставляет замороженные овощи и специи из Индии.

Италия

B&V-THE AGAR COMPANY

Borgo Regale 15, Parma, 43100

Тел.: +39 (0522) 671000

Факс: +39 (0522) 671333

E-mail: agar@agar.com URL:

www.agar.com

Очень динамичная международная компания, сертифицированная в соответствии со стандартами ISO 9001/2000. Специализация - производство агар-агара и пищевых стабилизаторов на основе гидроколлоидов. В состав компании входят 3 завода на 3 континентах - в Европе, Африке и Азии, где производится полный ассортимент порошков агар-агар для пищевого, бактериологического и технического применения. Для российского рынка компания B&V разработала специальные виды агара для производства зефира, пастилы, мармелада, суфле, птичьего молока и сгущенного молока. Компания также разработала систему BIVI: полный спектр пищевых стабилизаторов на основе выбранных гидроколлоидов для применения в пищевой промышленности.

BEST SRL

Via Antonino Lo Bianco 8, Palermo, 90144

Тел.: +39 (091) 518 888

Факс: +39 (091) 518 876

E-mail: michael.ferrara@best-citrus.it

URL: www.best-citrus.it

Была основана в 1994 году как частное общество с ограниченной ответственностью. Компания работает в секторе сельскохозяйственной промышленности; Специализация компании - производство и продажа продукции на основе цитрусовых, выращенных в Италии (белые и красные апельсины, лимоны, мандарины). Компания постоянно расширяет ассортимент продукции (пример новинки - пюре из опунции), и предлагает широкий выбор продукции, созданной по индивидуальным заказам. Импортирует концентраты из экзотических фруктов. Сегодня компания считается одним из самых надежных поставщиков продукции на основе итальянских цитрусовых, благодаря техническому ноу-хау, качеству продукции, коммерческому опыту и знанию мирового рынка. Продукция производится с помощью самого современного оборудования, и осуществляется с соблюдением всех норм для переработки цитрусовых, в соответствии со стандартами качества UNI EN ISO 9001:2000.

ITALGELATINE S.P.A.

S. S. Alba-Bra N. 201, S. Vittoria D'alba (Cn), 12069

Тел.: +39 (0172) 47 8047

Факс: +39 (0172) 47 8715

E-mail: italgelatine@italgelatine.com

URL: www.italgelatine.com

Компания Италжелатин - самый крупный производитель желатина в Италии, а также лидирующий производитель этого важного сырья в Европе. Соответствие HACCP стандарту и сертификация по ISO 9001 делает Италжелатин современной фирмой с полным качеством как его постоянная цель. Италжелатин особенно при-

дает значение важности человеческих ресурсов, которые являются фундаментом для ее продукта и услуг.

Китай

A.H.A INTERNATIONAL CO., LTD
Jinan Mansion, 306 Tunxi Road, Hefei, 230001

Тел.: +86 (551) 4673755

Факс: +86 (551) 4673765

E-mail: jiangyl@anhuichem.com

URL: www.ahaint.com

Компания «A.H.A International Co., Ltd. (A.H.A)» ранее называлась «Anhui Chemicals Imp & Exp Co., Ltd», основана в 2002 году и является одним из крупнейших в Китае негосударственных экспортно-импортных предприятий. В 2007 год оборот компании превысил 200 млн долларов США, из них доля экспорта составила 156 млн долларов США. Импорт - 4 млн долларов США. Компания вошла в Первую Пятёрку международных торговых компаний в провинции Аньхуи. С 2003 по 2007 гг., компания занимает первое место среди негосударственных предприятий-экспортеров провинции. Сегодня в компании работает 130 квалифицированных сотрудников: в 14 отделах экспорта, 1 отделе импорта, 6 отделах логистики. Кроме того, в состав компании входит 1 лаборатория, 1 совместная транспортная компания, 1 склад (4500 кв.м.) и 1 фармацевтическое совместное предприятие. Для облегчения международной торговли, организовано два дочерних предприятия в Гонконге и в Шанхае.

ADANA (CHINA) LTD.

Room 30#-2. Lu Ming Yuan, Bda, Beijing, 100176

Тел.: +86 (10) 67875049

Факс: +86 (10) 67874037

E-mail: gchem@vip.sohu.com

URL: www.adana.com

Ведущий китайский производитель и распространитель эмульгатора эфира сахарозы, сукроглицерид и кристаллической фруктозы.

ANHUI BBKA BIOCHEMICAL CO., LTD

73 Daqing Road, Bengbu, 233010

Тел.: +86 (552) 4928167

Факс: +86 (552) 4927149

E-mail: mikeyx1688@yahoo.com.cn

URL: www.zlfysh.com

Крупная компания, занимающаяся переработкой сельскохозяйственной продукции в основном для фармацевтической промышленности. Компания сертифицирована в соответствии со стандартами ISO9002, и продукция продается в более чем 100 странах. Сегодня основная продукция, которую экспортирует компания - лимонная кислота, крахмальный сахар, лизин и глутаматнатрий.

ANHUI WONFLAVOR FOODS CO., LTD

A-1605, Gujing Baihua Plaza, Shouchun Road, Hefei, 230001

Тел.: +86 (551) 2612604

Факс: +86 (551) 2626614

E-mail: info@wonflavor.com

URL: www.wonflavor.com

Частная компания, продающая продукцию по всему миру. Ведущий профессиональный производитель сухих овощей, свежих овощей, специй, орехов и местной продукции.

BEIJING LONGEVITY VITA BIOTECH CO., LTD

C19 Zhong Guancun Sci-Tech Building, 34# Zhong Guancun South Street, Haidian District, Beijing, 100081

Тел.: +86 (10) 62111931

Факс: +86 (10) 62119566

E-mail: qxchen139@vip.sina.com,

jshuo@263.net.cn

URL: www.sjvt.com

Компания была основана в 1994 году при инвестициях Китайского Центра Контроля и Профилактики заболеваний (организации, занимающейся независимым изучением и разработкой). Компания занимается производством и продажей питательных веществ, добавок и смесей, используемых в производстве молочных продуктов, напитков, диетического питания, хлопьев и мюсли и т.д.

BEIJING NORTH SUNLIGHT FOOD ADDITIVE CO.. LTD

No. 119 Majialou, Huangtugang, Fengtai District, Beijing, 100070

Тел.: +86 (10) 63938522, 63938523

Факс: +86 (10) 63938618

E-mail: bfxg@btxg-fas.com

URL: www.bfxg-fas.com

Компания была основана в марте 2002 года. Специализация - разработка, производство и продажа пищевых добавок и ингредиентов. Компания первой предложила концепцию супермаркета для оптовых и розничных продаж пищевых добавок. Уже открыты супермаркеты пищевых добавок площадью от 1000 до 4000 кв.м., где представлено более 2000 наименований пищевых добавок и ингредиентов, упаковочное оборудование и приправы. Супермаркеты в стиле склада, управляемый профессиональными менеджерами, был назван «бесконечной выставкой пищевых добавок».

CHINA FOOD ADDITIVES & INGREDIENTS ASSOCIATION (CFAA)

Rm. 1402, Tower C, Vantone, No. 6a, Chaowai St., Beijing, 100020

Тел.: +86 (10) 822 906 23

Факс: +86 (10) 822 906 25

E-mail: cfaa1990@yahoo.com.cn

URL: www.chinafoodadditives.com

Китайская ассоциация Пищевых Добавок и Ингредиентов (CFAA) была основана в марте 1993 года. Это организация, объединяющая производителей пищевых добавок, предприятия и бизнесы, использующие и продающие пищевые добавки. Другая наша функция - быть связующим звеном между государством и предприятиями, работающими в сфере пищевых ингредиентов. В Ассоциацию входит более 1000 членов, в т.ч. производители, потребители, дистрибьюторы, институты по исследованию и разработке, университеты и производители оборудования в разных городах, провинциях и регионах Китая. Также в Ассоциацию входит не-

сколько иностранных компаний.

DEOSEN CORPORATION LTD
33 Yongliu West Road, Linzi, Zibo,
255400 Тел.: +86 (533) 722 0837,722
0838,
609 9617
Факс: +86 (533) 721 6024
E-mail: terry.zheng@deosen.com
URL: www.deosen.com

Задача компании - производство высококачественных гидроколлоидов и пищевых эмульгаторов. Компания выпускает эту продукцию уже в течение 16 лет. Основной бренд Zibohan стал самой знаменитой маркой эмульгаторов в Китае, и завоевал репутацию безопасной и высококачественной продукции с прекрасными характеристиками. Филиал компании - Unitech Chemicals (Zibo) Ltd. - занимается производством и продажей во все страны мира сукралозы, карбоксиметилцеллюлозы, ПАУ и органической глины.

FISINO
Rm. 2607, Area B, No. 328, Wen-Er Road,
Hangzhou, 310012
Тел.: +86 (571) 889 143 37
Факс: +86 (571) 888 541 75
E-mail: chem2008@uip.163.com
URL: www.fisino.com

Крупный китайский поставщик пищевых ингредиентов. Основная продукция: ПВПП, лимонная кислота, камедь, заменители сахара, антиоксиданты, аминокислоты, сушеные овощи и т.д.

GUANGZHOU FLOWER FLAVOURS & FRAGRANCES CO., LTD
No 1, Dongkeng Road, Dong Feng Dong
Road, Baiyun Street North, Guangzhou,
510440
Тел.: +86 (20) 86169658 Факс: +86
(20) 36362603
E-mail: flower@8flower.com.cn
URL: www.cif.en.alibaba.com,
www.8flower.com.cn.en

Специализация компании - пищевые ароматизаторы высшего качества. Компания предлагает более 1000 видов ароматизаторов. Сертифицирована по стандартам ISO90001, HACCP GMP и Halal. Ароматизаторы компании широко используются в молочной, хлебопекарной, кондитерской промышленности, для производства мороженого, напитков, масел и жиров.

MASSON GROUP COMPANY LIMITED
48, Sha Mian Street, S., Li Wan District,
Guangzhou, 510130
Тел.: +86 (20) 812 158 65
Факс: +86 (20) 812 155 35
E-mail: massonadd@masso.n.21
cn.com
URL: tjj.masson.com.cn

Один из крупнейших китайских производителей эмульгаторов. Компания предлагает дистиллированные моноглицериды, моно- и диглицериды, дистиллированные пропиленгликольмоностеараты и эмульгаторы для выпечки высокого и устойчивого качества. Вся продукция сертифицирована в соответствии со стандартами HACCP, HALAL и Kosher. Ежегодная производственная мощность компании составляет 18,000 тонн продукции, таким образом, она может гарантировать поставки доста-

точного количества продукции в сжатые сроки.

WUXI JIAYUAN CHEMICAL CO., LTD
1311 Jinchuan Mansion, 426 Changjiang
Ave., Hefei, 230061
Тел.: +86 (551) 283 3269
Факс: +86 (551) 283 3059
E-mail: henryduan@jychemicals.com
URL: www.jychemicals.com

Ведущий китайский поставщик высококачественного сырья для пищевой промышленности, производства напитков, фармацевтической промышленности. Благодаря уникальным и многопрофильным химическим технологиям, применяемым на не скольких заводах в Китае, компания можем не просто поставлять сырье превосходного качества и по доступным ценам, но и предложить покупателям во всем мире надежный и профессиональный сервис. Основная продукция: ароматизаторы и усилители вкуса, витамин Е, бескалорийный сахарозаменитель, ОАТ β-глюкан, розмариновая кислота, L-теанин и пищевая клетчатка и др.

QIANJIANG YONGAN PHARMACEUTICAL CO., LTD
Rm. 1604, Huayin Plaza, 786 Minzhu
Road, Wuchang, Wuhan, 430071
Тел.: +86(27) 507 017 57
Факс: +86 (27) 873 396 89
E-mail: michelle@yongangroup.com
URL: www.chinataurine.com

Крупнейший производитель таурина; ежегодная производственная мощность составляет 20 000 мегатонн. Продукция сертифицирована в соответствии со стандартами GMP, ISO, HACCP, FAMI-QS, KOSHER и Halal.

SINOCHEM NINGBO LTD
21 Jiangxia St., Ningbo, 315000
Тел.: +86 (574) 872 602 14,
872 601 61
Факс: +86 (574) 87346701,
873 667 75
E-mail: healthfood@sinochem-nb.com
URL: www.hfoods.com, www.sinochem-nb.com

Компания Sinochem, входящая в 500 лучших мировых компаний, по версии журнала Fortune Globe, стала одним из лидирующих поставщиков продуктов питания. Среди нашей продукции - сушеные овощи, сублимированные фрукты, ягоды и овощи, пищевые добавки.

WOLF CANYON (YANTAI) TRADING LIMITED
1003 Qi Li Mansion, 80 Chao Yang
Street, Yantai,
264001
Тел.: +86 (535) 661 1291
Факс: +86 (535) 661 0971
E-mail: wolfcychina@163169.net
URL: www.wolfcychina.com

Компания была основана в 1994 году. Производит и продает пищевые ингредиенты и добавки. Широкий ассортимент продукции: антиоксиданты, подсластители, гели, эмульгаторы, усилители вкуса, крахмал, приправы и ароматизаторы, пищевые красители, сухие овощи и фрукты и т.д.

ZHUCHENG DONGXIAO BIOTECHNOLOGY CO., LTD
Dongxiao Technology Park, Xinxing Town,
Zhucheng, 266004
Тел.: +86 (532) 858 781 89
Факс: +86 (532) 858 791 89
E-mail: rbxu@dongxiao.net
URL: www.dxbiotech.com

Компания была основана в декабре 2007 года; общий размер инвестиций составил 320 млн юань. Компания занимает площадь 210 000 кв.м. Благодаря современной системе по глубокой переработке крахмала, она производим 1,47 млн тонн сиропа мальтозы, моногидрата декстрозы, мальтодекстрина и сиропа с высоким содержанием фруктозы. Продукция продается в Китае и в 19 других странах в разных частях света.

АНТЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, 234000, Shuzhou City, Anhui Province, No.10, Huaihai Road
Тел.: +86(557)3600305
Факс: +86(557)3600305
E-mail: chenxie@antegroup.com
URL: www.anlegroup.com

Компания была основана в августе 2004 года с уставным капиталом 20 миллионов китайских юаней. Анте представляет почти 100 категорий товаров 9 классов, годовой объем продаж которых составил 2 млрд.юаней (спирты, пшеничный крахмал, пшеничная клейковина, водка и др. продукты). Стабильное и высокое качество ценится клиентами во всем мире. Цель компании «Анте» - предлагать продукцию и услуги высокого качества Go конкурентным ценам, что позволит завоевать доверие клиентов В создать основу устойчивого развития отношений.

АНХУЙ ЗИНФЕН ПЕКТИН 235100, Huai Bei, Anhui Province, NO.6 Shui Shan Road,Sui Xi! Economical Development Area
Тел.: +86(561)6066789
Факс: +86(561)6066789
E-mail: eric_chang99@hotmail.com
URL: www.ahjinf.com

Компания, основанная в декабре 2008 года, выпускает 1000 тонн высококачественного цитрусового пектина (НМ, LM). Нашей компании принадлежат 3 линии переработки апельсиновой корки в Китае. Надежный источник сырья является одной из основ конкурентоспособности успешного бизнеса. Благодаря нашему опыту работы с технологиями в сочетании с экономически эффективным производством мы можем предложить высококачественную продукцию, экономически выгодную нашим клиентам.

АХА ИНТЕРНЕТНЛ, 000 Hefei, Jinan Mansion Tunxi Road Anhui Province
Тел.: +86(551)64673758
Факс: +86(551)64673765
E-mail: food@anhuichem.com
URL: www.ahaint.com

A.H.A Intern ational Co., Ltd., отдел пищевых ингредиентов, является ведущим экспортером таких пищевых ингредиентов, как окислители, аминокислоты, антиоксиданты и консерванты, витамины, подсластители.

ВЕНДА ИНГРЕДИЕНТС КО , ЛТД
116620, Dalian Liaoning, No.18
ShengMing 3rd Road, DD port
Тел.: +86(411)87585000
Факс: +86(411)87585005
E-mail: taosong@wenda.com;
tlozhnikova@inbox.ru
www.wendaingredients.com

Компания Wenda производитель и поставщик функциональных пищевых ингредиентов, включая фосфатные смеси WendaPhos, связующие альгинатные смеси WBS, смеси камедей KoolGel, специи SafePlate и т.д. Благодаря нашей производственной линии, сертифицированной BRC Grade A, специально разработанной системе контроля качества и международной команде технологов, благодаря нашему 20-ти летнему опыту работы, мы можем предложить не только хороший сервис по поставке ингредиентов, но также кредитную поддержку, доступное общение с локальными менеджерами, необходимые регистрационные документы в России и пр.

ДЖИФЛЭЙВОРС ТЕКНОЛОДЖИ
510055, Guangzhou, Aoot 1220,
Zhongzhou Tradung Centre, No1088
Xingang East Road,
Haizhu District
Тел.: +86(20)28087231
Факс: +86(20)28087236
E-mail: marketing@gyflavours.com
URL: www.gyflavours.com

Основанная в 1980 году компания « ГАНГЯНГ ФЛЭЙВОРС ЭНД ФРАГРАНСЕС ТЕКНОЛОДЖИ КО ЛТД » уже много лет входит в десятку лучших предприятий в Китае. В результате постоянной работы за последние 30 лет компания располагает производственными базами, прошедшими сертификацию 2 ISO и HASP. Нашей целью является последовательное налаживание партнерских отношений с нашими клиентами путем предложения широкого выбора экономически эффективных вкусовых решений.

ДУНХУАН ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ПРОДУКТЫ
735000, Jiuquan, High-tech Industrial
Park Jiuquan Gansu Province
Тел.: +86(937)2689155
Факс: +86(937)2689159
E-mail: sales4@dunhuangfv.com
URL: www.dhfv.com

Компания находится в промышленном парке высоких технологий Ганьсу и занимает площадь 49332,84 кв.м. Основным направлением деятельности компании является производство и продажа томатного порошка.

КЕВИН ФУД, 000
511300, Guangzhou, Sanlian Industrial
Zone, Licheng Street, Zengcheng
Тел.: +86(20)61736338
Факс: +86(20)61736333
E-mail: celia.tse@kevinfood.com
URL: www.kevinfood.com

Компания «Кевин Фуд», 000, является ведущим производителем эмульгаторов, гидроколлоидов и функциональных систем/систем стабилизаторов для пищевой промышленности. Занимаясь

исследованием, разработкой, производством и маркетингом, она предоставляет комплексное эффективное и действенное обслуживание.

Латвия

PURE FOOD, SIA
22 Daigones, Tukums Region, Pure, 3124
Тел.: +371 (6) 310 1200
Факс: +371 (6) 310 1202
E-mail: purefood@purefood.lv
URL: www.purefood.lv

Фруктово-ягодные добавки к йогуртам, молочным продуктам. Джем, для мороженого, варенье, конфитюры, джемы для кондитерских изделий.

Люксембург

BNLFOOD INTERNATIONAL S.A.
1,Z.A.Salzbaach, Wiltz, L-9559
Тел.: +352 (26) 95 56 20
Факс: +352 (26) 95 56 39
E-mail: alo@bnlfood-bfi.com, fbe@
bnlfood-bfi.com
URL: www.bnlfood-bfi.com

Холдинг, расположенный в Люксембурге. Дочерние компании холдинга занимаются разработкой, производством и продажей цельного яичного порошка, порошка из яичных желтков и из яичных белков, а также узкоспециализированной продукции, такой как авидин, лизоцим, фосфолипиды с выдающимися характеристиками. В состав группы компаний входит производство в Европе (Бельгия), в Южной Америке (Бразилия и Аргентина) и в Китае. Центр Исследований и Развития находится в Бельгии. Основной рынок сбыта продукции - Россия, Украина, страны Балтии, а также Дальний Восток и страны Евросоюза.

Малайзия

PREMIUMS FATS SDN BHD
Lvl 27, Wisma Tun Sambanthan, Jin Sultan Sulaiman, Kuala Lumpur, 50000
Тел.: +60 (3) 2273 5033
Факс: +60 (3) 2273 4340
E-mail: enquiry@premium-fats.com
URL: www.premiumveg.com

Кондитерские жиры: суррогат масла какао, заменитель масла какао, жиры для производства шоколада и мороженого, кокосовое масло, гидрированное кокосовое масло. Жиры для хлебопекарной промышленности: маргарин, жиры для разрыхления, смеси масел. Специальные смеси жиров: заменитель молочного жира, другие жиры.

ПРЕМИУМ ВЕДЖИТЭЙБЛ ОЙЛС
50490, Kuala Lumpur, Suit 6-08, Level 6, Wisma UOA Damansara 2, 6 Changkat Semantan, Damansara Heights
Тел.: +6(03)20826200,

+6(01)26082311
Факс: +6(03)20935660
E-mail: enquiry@premium-kl.com
URL: www.premiumveg.com

Вертикально интегрированная компания и одна из старейших в Малайзии перерабатывающих компаний пальмового и кокосового масел, а также производитель таких жиров, как CBS, CBA, транс-свободные жиры, структурные жиры, MFR, HCNO и др. Для шоколада, кондитерских изделий, мороженого и хлебобулочных изделий. Экспорт в более чем 50 стран мира. Компания осуществляет поставки таким всемирно известным брендам, как Cadbury's, Nesle, Unilever, Kerry Ingredients, Walls и т.д. PVO располагает современными производственными возможностями в городе Пазир Гаданг в Малайзии и в Индии. Компания и спользует плантации масличных пальм расширяющейся группы Goodhope Group.

Мексика

PRO MEXICO
Camino A Santa Teresa 1679 3° Sur,
Jarrjines Del Pedregal, Deleg. Alvaro
Obregon, Mexico D. F., Cp 01900
Тел.: +52 5447 7000
E-mail: adriana.gonzalez@promexico.gob.mx
URL: www.promexico.gob.mx

Мексиканская государственная организация, занимающаяся продвижением международной торговли и привлечением прямых зарубежных инвестиций. В состав организации входит сеть зарубежных представительств, сотрудничающих с международными представительствами в Мексике. Сюда обращаются инвесторы и импортеры со всего мира.

Нидерланды

FRISLAND FOODS BUTTER
Noorderweg 27, Noordwijk. 9824 Pa
Тел.: +31 (594) 677 758
Факс: +31 (594) 658 852
E-mail: info.bufter@frieslandfoods.com
URL: www.frieslandfoods.com

Friesland Foods Butter - это часть Royal Friesland Foods, мультинациональной компании из Голландии. Friesland Foods Butter перерабатывает сливки в широкий ассортимент масла, спредов и сухих смесей. Продукция продается по всему миру в виде ингредиентов ведущим производителям продуктов питания, включая пекарни, производства шоколада и мороженого. Клиенты компании в Европе, Дальнем и Среднем Востоке покупают масло, молочный жир и топленое масло. Ключевые бренды: Congress, Nedgold and Wheelbarrow. Все наши специалитеты идут с тройной гарантией: гарантированный вкус, гарантированное качество премиум класса и гарантированная безопасность продукта.

SKM EUROPE EGG INGREDIENTS

Gansstraat 16, Utrecht, 3523 Hv
Тел.: +31 (30) 232 5842
Факс: +31 (30) 232 5846
E-mail: info@skmeurope.nl
URL: www.skmeegg.com

В компании сочетаются традиции Индии и Европы благодаря уникальной концепции безопасных, полезных для здоровья яичных ингредиентов, происхождение каждого компонента которых можно отследить. Компания поставяет продукцию напрямую со склада в Голландии, поэтому для клиентов это все равно что приобрести товар у европейского поставщика. Компания предлагает полный ассортимент яичного порошка: порошок из яичного желтка (термостойкий) для использования в майонезах, порошок из яичного белка (высокопрочная гелевая или взбитая структура), и различную продукцию на основе цельного яичного порошка для использования в кондитерской промышленности.

Российский рынок является для них новым, и они ищут партнеров для его развития.

года в распоряжении компании находится наиболее полно оборудованная в Европе Пилотная Станция для Обучения и Прикладных Исследований.

Сербия

VANDRUNEN FARMS

VanDrunen Farms Европа - филиал VanDrunen Farms (США) в Сербии
Njegoseva bb, 23160 BanatskoKaradjordjevo Serbia
Тел: +381 23 835 018
http:www.vandrunen.rs
Контактное лицо:
Драгана Савков
dsavkov@vandrunen.rs
Tel: +381 62 563 516

Дистрибьютор в России :
ЗАО ФК Экомир

Van Drunen Farms Европа является частью компании Van Drunen Farms (США). Частная компания, которая находится в поселке Банатско-Караджорджево в Сербии. Производство интегрировано в производственный процесс и систему контроля качества компании Van Drunen Farms. VanDrunen Farms – компания по высушиванию фруктов, овощей, специй и трав с более чем 150-летним опытом в производстве натуральных, здоровых и надежных ингредиентов для пищевой промышленности. Высочайшее качество сырья и методов его обработки обеспечивают сохранение самого высокого уровня питательной ценности. На фабриках с новейшими технологиями, находящимися в США (Иллинойс, Висконси Калифорния) и Европе, обрабатывается более 22,000 тонн продукции ежегодно.

Сингапур

MOI INTERNATIONAL (SG) PTE LTD

5 International Business Park, Singapore, 609914
Тел.: +65 682 952 96
Факс: +65 682 952 97
E-mail: tarun@ncheo.com
URL: www.moigrup.com

Более 55 лет опыта в производстве пищевых масел и жиров. Компания является ведущим производителем и экспортером растительных масел и жиров. Предлагает полный ассортимент продукции - пальмовое масло, кокосовое масло, жир.

AALST CHOCOLATE PTE LTD

26 Tuas Avenue 7, 639273
Тел.: +65 68632626
Факс: +65 68632622
E-mail: sales@aalst-chocolate.com.sg
URL: www.aalst-chocolate.com

В состав компании входит сверхсовременный завод в Сингапуре, занимающийся производством шоколада для пищевой промышленности и смесей. Компания использует сырье из Западной Африки и Южной Америки. Продукция производится по заказу клиентов, она может быть

приспособлена для различного применения - производства кондитерских изделий, печенья, мороженого, выпечки и других продуктов питания. Компания предлагает продукцию в виде блинчиков, таблеток, чипсов, жидкости, ломтей и батончиков.

Словения

ETOL

Skofja Vas 39, Целье. 3000
Тел.: +386 (3) 42 77 250
Факс: +386 (3) 42 77118
E-mail: tomaz.kuzman@etol.com
URL: www.etol.com

ЭТОЛ - международная компания с многочисленными представительствами и совместными предприятиями. Производственная программа компании включает ароматизаторы для следующих пищевых продуктов: алкогольные и безалкогольные напитки, конфеты, мороженое, пудинги, детское питание, специи, корм для животных. Кроме того, мы также производим добавки для табачных продуктов, натуральные и искусственные красители.

США

ALMOND BOARD OF CALIFORNIA

1150 9th Street, Suite 1500, Modesto, California, 95354
Тел.: +1 (209) 549 8262
Факс: +1 (209) 549 8267
E-mail: office@almonds.ru
URL: www.almonds.ru

Калифорния - крупнейший в мире поставщик миндаля. Более 80% мирового производства миндаля сосредоточено именно в Калифорнии. Около 6000 фермеров Калифорнии и 115 переработчиков/экспортеров снабжают миндалем 80 стран мира. Приблизительно 70% выращиваемого в Калифорнии миндаля идет на экспорт. Совет Производителей Миндаля штата Калифорния является Федеральным Маркетинговым Агентством, которое было основано в 1950 г. под контролем Министерства Сельского Хозяйства США. Основная задача Совета - проведение мероприятий по развитию дистрибуции, потребления и продаж миндаля по всему миру. В число подобных мероприятий входят: маркетинговые программы в США и других странах, исследование состава и полезных свойств миндаля, постоянные исследования по улучшению процесса выращивания миндаля, анализ статистической информации и контроль качества продукта. Совет не устанавливает цены на калифорнийский миндаль.

TRILINI INTERNATIONAL LTD

Trilini Building, 41 Terrace Place, Brooklyn, New-York, 11218
Тел.: +1 (718) 437 2700
Факс: +1 (718) 437 4295
E-mail: info@trilini.com
URL: www.trilini.com

Трилини Интернэшнл Лтд. - поставщик высококачественных специальных масел и жиров для кондитерской и молочной промышленности. Экспортер различных сортов какао-масла, какао-порошка, какао тертого и широкой гаммы орехов.

Польша

POLISH COUNCIL FOR SUPPLEMENTS AND NUTRITIONAL FOODS (KRSIO)

Chlodna 64, Warsaw, 00 872
Тел.: +48 (22) 425 8805
Факс: +48 (22) 357 8343
E-mail: info@krsio.org.pl
URL: www.krsio.org.pl

Организация была создана в 2004 году. Она представляет польских производителей диетического питания и пищевых добавок. Их задача - предоставлять информацию потребителям и профессионалам, работающим в этом секторе; гарантировать научную основу и безопасность продукции, а также ее соответствие стандартам качества; разрабатывать нужную нормативную базу для всего Евросоюза, вести переговоры по научным и законодательным вопросам

Румыния

ROLLIT PRODIMPEX S.R.L.

126 B, Eroiu Iancu Nicolae St., Voluntari-Ifov, 077190
Тел.: +40 (21) 490 8130
Факс: +40 (21) 490 8140
E-mail: office@rollit.ro
URL: www.rollit.ro

С 1994 года компания занимается разработкой инновационной продукции и формул ингредиентов в соответствии с требованиями заказчиков. Компания представила на рынке современную технологию мясопереработки, полностью отвечающую требованиям покупателей из Восточной Европы. Они смогли это сделать благодаря опыту итальянского владельца компании и профессионализму 30 инженеров-технологов, обучавшихся в Италии, Германии и Франции. С 2002

Официальный представитель компаний - «Fuji Oil Еигоре» (Бельгия), «Fuji-Oil» (Япония), производителей специальных жиров. Штаб-квартира «ТрилинИ» расположена в Нью-Йорке, США. Представительства находятся в Москве и Новосибирске (Россия), Киеве (Украина), Роттердаме (Нидерланды) и Антверпене (Бельгия).

Турция

ALTINMARKA GIDA SANAYI VE TICARET A.S.

Kirackoyu Yolu Ataturk Cad. No:2/2a
HadiMKoy, Стамбул
Тел.: +90 (212) 293 81 19
Факс: +90(212) 243 82 70
E-mail: chocolate@altinmarka.com.tr
URL: www.altinmarka.com.tr

Производство высококачественного какао и шоколада. Благодаря полностью интегрированному непрерывному производству - от какао-бобов до шоколада - у нас есть возможность выполнять запросы заказчиков с максимальной гибкостью и мощностью. Предприятия, работающие в сфере производства шоколада, могут получить высококачественную продукцию, созданную с использованием нашего опыта и квалификации: массу какао, какао-порошок (натуральный и ошелоченный), натуральное дезодорированное масло какао, темный, молочный и белый шоколад в виде блоков/драже/колотого/кусков и жидкости, паста из фундука.

МАЙСА ГИДА ИНК.

34956 , Istanbul, Melka ras Bulvarı,
No: 54, K.O.S.B , Tuzla
Тел.: +90(216)5819800
Факс: +90(216)5819829
E-mail: sesen@maysagida.com.tr;
export@maysagida.com.tr
URL: www.maysagida.com.tr

Основанная в 1992 году в Стамбуле компания MAYSA GIDA является ведущим производителем широкого ассортимента молочных и пищевых ингредиентов. Благодаря современному оборудованию, исследованиям и разработкам, а также лабораториям контроля качества и опытному техническому персоналу, компания производит следующие продукты: животный сычуг, сычуг микробного происхождения, ферментированный химозин, закваски, смеси стабилизаторов и эмульгаторов, порошок для мороженого, анализатор молока, пищевые консерванты, ароматы и красители.

Финляндия

VALIO LTD

Meijeritie 6, Helsinki, 00370
Тел.: +358 103 811 21
Факс: +358 103 812 509
E-mail: firstname.familyname@valio.fi
URL: www.valio.com

Валио крупнейшая компания пищевой промышленности по чистому обороту, перерабатывает более 80% молока, поставляемого на молочные заводы Финляндии. Чистейшее молоко в сочетании с

современными технологиями и длительным опытом обеспечивает производство продукции высочайшего качества. Валио предлагает сливочное масло, сухое молоко, сухую пахту и ассортимент деминерализованной сыворотки для широкого применения в пищевой индустрии и производстве детского питания. Новинка Валио - сухое обезжиренное безлактозное молоко.

Украина



Электрогазохим, 000

Украина, Киев
Тел.: +380 44 559 66 06
e-mail: info@egh.com.ua,
egh@nline.net.ua
web: www.egh.com.ua

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» разрабатывает, производит и поставляет вспомогательные вещества, соответствующие международным стандартам, для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Опыт, высокая квалификация сотрудников, оснащенность современными лабораторными приборами позволяет разрабатывать широкий спектр высокоэффективных вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям рынка.

Предприятие оснащено современным оборудованием. Технологи и менеджеры компании всегда помогут Вам создать продукты с новыми потребительскими свойствами, удовлетворяющие требованиям быстрорастущего рынка.

КРЕАТИВ, ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

Проспект Промышленный, д. 19, Отдел маркетинга, Кировоград, 25014
Тел.: +38 (0522) 35 7171
Факс: +38 (0522) 35 7184
E-mail: mail@creativ-group.com.ua
URL: www.creativ-group.com.ua

В промышленную группу «Креатив» входят предприятия по производству широкого ассортимента продуктов питания из отечественного и импортного сырья с использованием самых современных технологий: масложировое направление. Производственный комплекс включает в себя маслоэкстракционный завод, ЗМЖ,

завод по производству маргаринов и жиров, элеваторный комплекс. Внедрена система управления качеством ISO 9001:2000. Также существует система контроля качества выпускаемой продукции.

Франция

AGI

95870, Bezons, 222 rue Michel Carre
Тел.: +33(1)34263636
Факс: +33(1)39818484
E-mail: info@agi-sa.fr
URL: www.agi-sa.fr

Компания «AGI» специализируется на гидроколлоидах-загустителях. «AGI» разрабатывает и производит смеси функциональных ингредиентов для мировой пищевой промышленности. Наш ассортимент включает в себя: альгинат, каррагинан, гуаровую камедь, камедь рожкового дерева, ксантановую камедь, коньячную камедь, камедь кассии, карбоксиметилцеллюлозу. Мы производим наши смеси во Франции и предлагаем нашим клиентам как стандартные, так и индивидуальные продукты.

BIO SPRINGER

103 Rue Jean Jaures, Maisons-Alfort,
F-94704
Тел.: +33 6 76 34 97 67 (cell)
Факс: +33 1 49 77 03 58
E-mail: savoury@biospringer.com
URL: www.biospringer.com

Bio Springer - ведущий производитель дрожжевых экстрактов, предлагает вкусоароматические ингредиенты «clean label» для пищевой промышленности и нутриенты, не содержащие компоненты животного происхождения, для биотехнологической промышленности. Bio Springer предлагает различные сочетания дрожжевых экстрактов для создания оригинального вкуса супов, соусов, приправ, сэндвичей и мясных продуктов. Вкусоароматические продукты Bio Springer выполняют уникальные функции, такие как усиление вкуса, длительное послевкусие, уменьшение содержания соли, возможность создания разнообразных вкусов. Bio Springer предлагает своим клиентам высококлассную технологическую поддержку на базе недавно созданного кулинарного центра («Culinary Center») в головном офисе компании. Bio Springer является 100% дочерней компанией Lesaffre Group, мирового лидера в производстве хлебопекарных дрожжей и ингредиентов.

DIANA NATURALS

5 Rue De La Gare, Antrain, 35560
Тел.: +33 (2) 999 84077
Факс: +33 (2) 999 84539
E-mail: pkraineua@diana-naturals.com
URL: www.diana-naturals.com

Диана Натуралс специализируется на производстве и продаже натуральных сухих и жидких фруктовых, овощных, мясных и рыбных ингредиентов, предназначенных для производителей продуктов питания. Компания работает во многих странах мира через разветвленную сеть

представительств и дистрибьюторов. Знание российского рынка основывается на шестилетнем опыте в сотрудничестве с локальными и мультинациональными компаниями.

СЕМУА / ГРИФ

66968, Perpignan Cedex 9, 2980, Avenue

Julien Panchot- CS00002

Тел.: +33(0)46856353

Факс: +33(0)46854682

E-mail: service.consommateur@cemoi.fr

URL: www.cemoi.fr

Группа СЕМУА - специалист в производстве шоколада, включающим в себя полный процесс от обработки какао-бобов до конечного продукта. Имея мощности более 260000 тонн в год, СЕМУА входит в пятерку мировых лидеров в сфере обработки какао-бобов и производства шоколадной продукции. Широкий диапазон качественной продукции, адаптированной к специфическим потребностям производителей шоколада, кондитерского производства, а также производства молочных продуктов: кувертуры, какао-порошок, начинки, глазурь, декор, какао-ликер, масло какао. Расположение в Европе: GRYF Польша, Африка, США, Россия.

Филиппины

ТБК МАНУФАКТОРИНГ КОРПОРЭЙШН

6500, Tacloban/Leyte, Brgy. 76 Hollywood Nula-Tula

Тел.: +63(2)7255161

Факс: +63(2)7255163

E-mail: sales@tbkcom.ph

URL: www.tbk.com.ph

Являясь ведущим производителем природного класса каррагинана Филиппинах. ТВК предлагает высокого качества и экономически эффективный каррагинан, используемых в производстве продуктов питания.

Чешская Республика

RIEBER & SON ASA FOOD INGREDIENTS

133 Melnicka Str., Bysice, 27732

Тел.: +420 (315) 645111

Факс: +420 (315) 645 422

E-mail: mail@rieberfi.ru

URL: www.rieberfi.ru, www.rieberfoods.no

Rieber & Son Asa Food Ingredients - ведущий Скандинавский производитель обезвоженных пищевых продуктов, имеет производства в Норвегии, Швеции, Дании, Голландии, Чехии и Польше. RFI производит и поставляет широкий ассортимент пищевых ингредиентов: натуральные порошки морепродуктов, белковые экстракты и порошки, натуральные порошки экстракта говядины, гидролизированный растительный белок (ГРБ), ароматизаторы и усилители вкуса, стоки натуральных продуктов. Для мясных, рыбных, консервированных и других продуктов пищевой промышленности.

Швейцария

ECOM AGROCACAO LTD

Avenue Guillemin 16, Pully, 1009

Тел.: +41 (21) 721 7283

Факс: +41 (21) 721 7205

E-mail: guancauwenberghe@ecomtrading.com

URL: www.ecomtrading.com

Мировое присутствие компании Есом позволяет ей постоянно расширяться. Идет ли речь о финансировании местных ферм по выращиванию какао, о торговле ценными бумагами, или о переработке и перевозке какао-бобов - компания Есом делает все возможное, чтобы предоставить отличный сервис и доставить качественные продукты на основе какао в любую точку мира. Их основная цель - удовлетворять потребности клиентов и оправдывать их ожидания. Компания не просто поставляет товары покупателям, но и консультирует их по ситуации на мировом рынке какао, разрабатывает продукцию в соответствии с требованиями и спецификациями заказчиков, оказывает техническую и информационную поддержку по применению продукции, решает проблемы, наблюдает за характеристиками продукции и получает отзывы от покупателей, что позволяет ей гарантировать качество и установить взаимовыгодные отношения. Транспортные ресурсы компании расположены таким образом, что она может эффективно осуществлять поставки продукции по всему миру; у нее внедрена система VMI - запаса, управляемого поставщиком.

ЛОНЗА, ЛТД

CH 4002, Базель,

Мюнхенштайнерштрассе, 38

Тел.: +41(61)3168810

Факс: +41(61)3169810

E-mail: alain.gamboni@lonza.com

URL : www.lonza.com

Лонза - Один из мировых лидеров по поставкам ингредиентов для фармацевтической промышленности, отраслей здравоохранения и жизнедеятельности. Продукты и услуги компании охватывают все потребности заказчиков, от исследований до производства конечных продуктов. Крупнейший в мире производитель активных фармацевтических ингредиентов, а также важных химических и биотехнологических ингредиентов для пищевой промышленности, консервации, сельскохозяйственных нужд и средств личной гигиены. Головной офис компании находится в Базеле, Швейцария.

Приоритетные направления деятельности:

- координация деятельности участников рынка пищевых ингредиентов и добавок
- представительство и защита интересов членов СППИ в государственных органах власти, общественных и иных организациях
- обеспечение производителей, потребителей достоверными сведениями о пищевых ингредиентах
- техническое регулирование и создание нормативной базы индустрии пищевых ингредиентов
- создание условий для обучения и подготовки специалистов в области пищевых ингредиентов
- развитие обмена информацией путем организации выставок, научно-практических конференций, форумов и семинаров, поддержки выпуска специализированных изданий, журналов и книг, проведение пресс-конференций.



Вкус
Цвет и аромат
Текстура и структура
Сохранность продукции

Ароматизаторы
Красители
Консерванты
Антиокислители
Стабилизаторы
Загустители и эмульгаторы
Подсластители и наполнители
Носители и ферменты
Функциональные ингредиенты:
Пищевые волокна
Пребиотики и пробиотики
Минеральные вещества
Витамины