

ИНГРЕДИЕНТЫ



INFORUM
GROUP



КОРПОРАЦИЯ «СОЮЗ» ПРОСТРАНСТВО ИННОВАЦИЙ



ЗДОРОВЫЕ ПРОДУКТЫ, ОТКРЫВАЮЩИЕ
КОСМИЧЕСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ!

www.soyuzcorp.com

ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ И МАРГАРИНОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
тел./факс: +7 47234 44959
www.efko.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](http://WWW.OMEGA-TECH.RU)

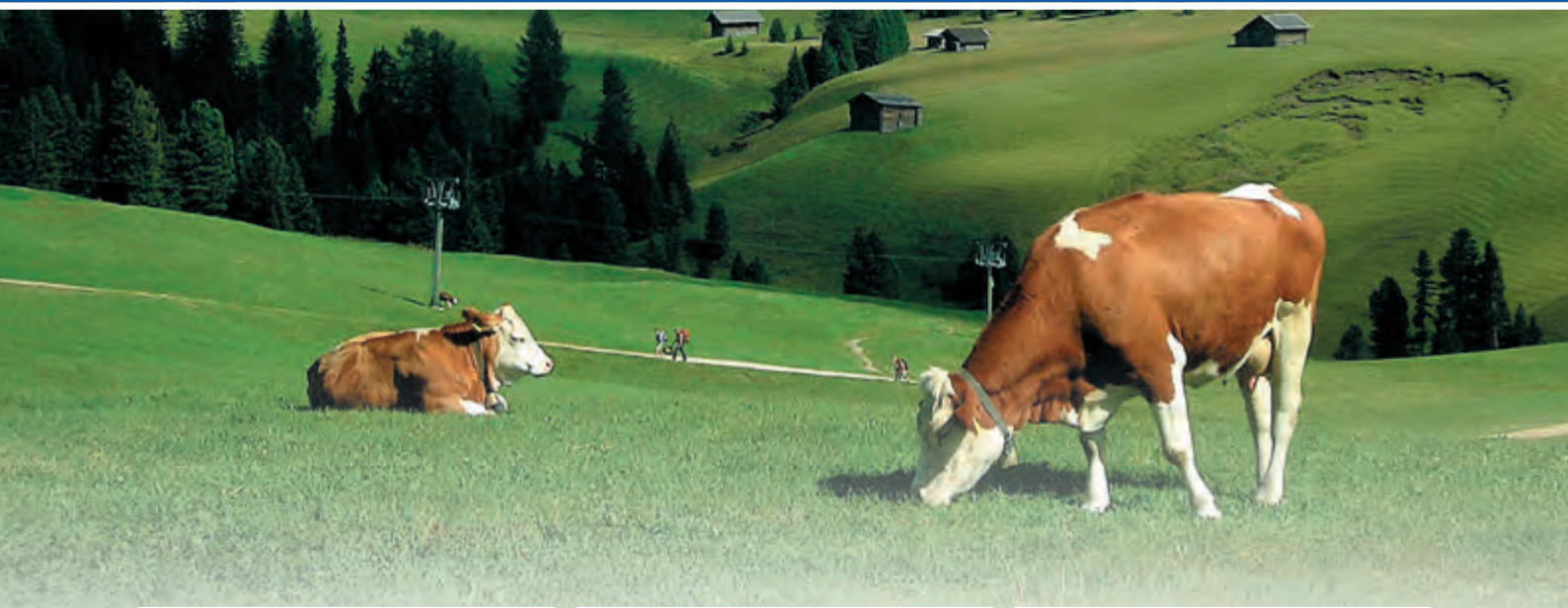
WWW.OMEGA-RUS.COM



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.ru



Натурально и качественно!

- увеличение выхода творога и творожного продукта
- улучшение консистенции кисломолочной продукции и других продуктов питания
- использование натуральных разрешенных ингредиентов
- функциональные комплексные пищевые добавки без крахмала
- инновационный подход к разработке комплексных пищевых добавок и пищевых комплексов





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.



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 «Азелис Рус»



дистрибьютор пищевых ингредиентов для продуктов питания:

- Ароматизаторы
- Модифицированные крахмалы
- Подсластители
- Дрожжевые экстракты
- Пищевые волокна
- Агар
- Гуммиарабик

Наш ассортимент увеличивается согласно запросам и потребностям рынка.



Мы осуществляем технологическую поддержку по всей России.

Наши склады располагаются в городах:

- Москва
- Санкт-Петербург
- Краснодар
- Екатеринбург
- Новосибирск

T: +7 (495) 228-17-79

E: info@azelis.ru

www.azelis.ru

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 "РЕАТЭКС"
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



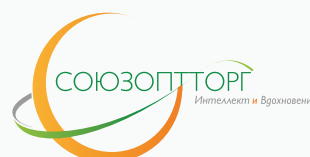
Яркий вкус и польза в вашем продукте

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.soyuzopttorg.com

тел. 8-800-333-00-89

office@soyuzopttorg.com



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, плавленных 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®, Avicel-plus®
- каррагинаны Gelcarin®, Lactarin®, Viscarin®
- альгинаты Protanal®, Manucol®, Manugel®
- пектины FMC Pectin®



FMC

ООО «ЭфЭмСи Кемикалс Рус»
119071 Москва ул. Стасовой, д. 4,
офис А250.
Тел.: +7 495 954 4112
tatiana.matveeva@fmc.com
www.fmcbiopolymer.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





Ингредиенты. Развитие

Соевые текстуранты,
изоляты,
клетчатка,
животные белки,
глюкоза, фруктоза,
картофельные хлопья,
глутамат натрия,
сорбат калия,
ксантановая камедь,
лецитин.

ООО "Ингредиенты. Развитие"
Санкт-Петербург (812) 320-83-60
ingredienty-razvitie.ru





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

ВКУСАРОМ, ООО

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



**SWEET
FEEL**



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

ВКУСАРОМ



АВЕРС Торговый Дом



197101, г. Санкт-Петербург, ул. Кронверкская, д. 23, лит. А
(812) 339-88-72, 339-88-68, 339-88-70
www.neofood.ru · info@neofood.ru

КРАХМАЛЫ

- натуральные
- модифицированные

ХЛОПЬЯ и ПОРОШКИ

- картофельные
- МАКАРОНЫ быстрого приготовления
- КУС-КУС

МУКА экструзионная

- кукурузная, пшеничная,
- рисовая, ржаная
- гороховая, фасоловая

СУБЛИМИРОВАННЫЕ

- фрукты и ягоды

СЛИВКИ и ЖИРЫ сухие

- растительные

ГРЕНКИ суповые и салатные

НАЧИНКИ фруктовые

НАПИТКИ безалкогольные

на натуральном сырье

ИННОВАЦИОННЫЕ
ингредиенты для ваших
успешных
продуктов



Балтийская Группа

Разработки

- технологические инновации
- авторские рецептуры

Маркетинг

- исследования рынка
- изучение мировых тенденций
- разработка концепции

Поставки

- гибкая ценовая политика
- европейские производители

ИНГРЕДИЕНТЫ: казеин, концентраты молочных и сывороточных белков, стабилизаторы, желатин, агар, пектин, красители, ароматизаторы, цитрусовые волокна, фруктовые ингредиенты, сухой яичный белок, подсластители, консерванты, глазирователи, экстракты, улучшители муки, зерновые ингредиенты с Омега-3 и т. д.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ 19 - 48

Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:

- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 19
- Компании участники 20 - 48

2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ 49 - 60

Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.

1. Для изменения внешнего вида 50
2. Для регулирования вкуса и запаха 51
3. Ароматизаторы 52
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта 53
5. Технологические вспомогательные средства 55
6. Для увеличения сохранности продукта 56
7. Физиологические функциональные ингредиенты 56
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 58
9. Прочие ингредиенты 60
10. Продукты и сырье для HORECA 60

3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ 61 - 194

1. Для изменения внешнего вида 61
2. Для регулирования вкуса и запаха 71
3. Ароматизаторы 81
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта 89
5. Технологические вспомогательные средства 115
6. Для увеличения сохранности продукта 121
7. Физиологические функциональные ингредиенты 127
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 143
9. Прочие ингредиенты 183
10. Продукты и сырье для HORECA 191

4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 195

- Информационные материалы компаний 195 - 211
- Контакты компаний представленных на российском рынке 201-234





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

ДВЕНАДЦАТОЕ 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 Девятков

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

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.



115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20, оф. 209

т/ф. +7 (499) 787-72-06

www.sppiunion.ru souz_sppi@mail.ru

СППИ — добровольное объединение юридических лиц, активно занятых производством и реализацией ингредиентов для промышленного потребления в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности: исследовательской, издательской, выставочной, образовательной деятельностью в области пищевых и биологически активных добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в том числе для функциональных пищевых продуктов.

В 2016 году СППИ исполняется 15 лет! Созданный в 2001 году по инициативе 6 компаний, в настоящее время Союз объединяет свыше 50 производителей пищевых ингредиентов, учебных и научных учреждений, издательских компаний.

В непростых экономических и политических условиях 2014–2015 гг. СППИ и ведущим отраслевым объединениям пищевой отрасли удалось отстоять позиции по антисанкционным мерам, что позволило избежать серьезных негативных последствий практически для всех отраслей отечественной пищевой индустрии и сохранить уровень производства без приостановки деятельности, особенно для социально значимых производств детского, специализированного и клинического питания.

Включение пищевых микроингредиентов в перечень продукции, запрещенной к ввозу РФ, поставило предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности в довольно сложную ситуацию, так как Россия является высоко импортзависимой по данной группе товаров. Оперативное решение этого вопроса за счет внесения соответствующих изменений в постановление и разрешение поставок микроингредиентов свидетельствует, с одной стороны, о понимании роли (значении) пищевых микроингредиентов в выпуске пищевой продукции, а с другой стороны — это сигнал о необходимости развития собственной индустрии пищевых ингредиентов. В противном случае решить вопросы продовольственной безопасности страны невозможно, так

как можно иметь сырьё, но его не перерабатывать в полноценные пищевые продукты и ингредиенты. И этот сигнал федеральными органами власти был принят во внимание: определены новые направления развития АПК, готовятся программы поддержки производителей, созданы экономические зоны.

Необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых микроингредиентов была очевидна и ранее, а события 2014–2015 гг. стали своеобразным катализатором для принятия решения о подготовке Программы развития производства микроингредиентов на период до 2030 года (далее Программа). Разработка проекта Программы осуществляется совместными усилиями двух организаций — Союзом производителей пищевых ингредиентов и ВНИИ пищевых добавок. В основу проекта Программы положена Концепция развития отечественного производства пищевых микроингредиентов, разработанная ВНИИПД на период до 2025 г. Бизнес-сообщество отрасли рассчитывает на успешную реализацию данного направления деятельности СППИ.

Сегодня, когда пищевые ингредиенты играют грандиозную роль в создании продуктов питания, а рынок пищевых ингредиентов стремительно развивается, координация предпринимательской деятельности в данной области, обеспечение государственно-правовой помощи, представительство и защита коллективных интересов участников рынка ингредиентов в государственных органах власти и органах местного

самоуправления, общественных и иных организациях, стали насущной необходимостью!

Важной сферой деятельности Союза является и информационное обеспечение производителей, потребителей и граждан России достоверными сведениями о пищевых ингредиентах и принципах их применения, особенно с учетом массового «мракобесия» СМИ и телевидения, и постоянных атак на производителей продуктов питания.

По поводу многих пищевых добавок и сырьевых компонентов на уровне узких специалистов идут научные споры, отголоски которых доходят и до общественного сознания. Многие в этих спорах не имеют ничего общего со здоровьем, а определяется экономикой и провоцируется тривиальной конкурентной борьбой. Человеку, который не является специалистом в этой области, сложно разобраться в клубке противоречивых мнений, постоянно выплёскивающихся в СМИ: и это вредно, и то вызывает аллергию. Но вредным может стать вообще любое вещество, если не знать меры. Применение же каждой пищевой добавки регламентируется соответствующими нормативными документами, которые в нашей стране проходят экспертизу в Роспотребнадзоре и НИИ питания. Ничего опасного для здоровья к использованию в пищевой промышленности эти государственные учреждения не пропускают!

Не без сожаления, приходится констатировать тот факт, что и многие госслужащие, обладающие законотворческой функцией, подвержены соблазну популизма и «сбрасывают» в СМИ очередные инициативы (то о запрете пищевых добавок, пальмового масла, продукции с ГМО, сладостей и безалкогольных напитков с высоким уровнем сахара и прочее, то введение дополнительных акцизов и сборов) будоражающие общественное сознание, тем самым спекулируя на вопросах здоровья потребителей и защите их прав.

Борьба с некачественной, фальсифицированной продукцией, недобросовестными производителями должна проводиться в рамках административного и уголовного кодексов РФ,

соответствующие статьи и меры там хорошо прописаны, и это вполне действующий инструмент.

Введение же ограничений на применение отдельных сырьевых компонентов, ограничения перечня пищевых добавок, дополнительных требований к маркировке, в целом не решают вопросов борьбы с фальсификатами, обеспечения качества и безопасности продуктов питания, не повысит культуру промышленного производства, т.к. только строгое соблюдение действующих нормативных актов РФ и ЕАЭС, надлежащий контроль со стороны надзорных органов, а также применение норм административного и уголовного кодекса, в части соблюдения требований Технических регламентов, способно обеспечить достойный уровень качества пищевой продукции для потребителей. Меры должны приниматься к недобросовестному производителю, а не к компоненту продукта! В целом большинство инициатив в отношении регулирования пищевой отрасли составляются без учета действующего национального законодательства и международных обязательств РФ и являются популистской мерой, направленной на расшатывание такого важного сектора экономики как пищевая и перерабатывающая промышленность и дестабилизацию внутреннего потребительского рынка!

Отраслевые объединения, ассоциации и союзы, в том числе и СППИ, ведут активную работу по оценке законодательных инициатив, и анализу их влияния на развитие пищевой индустрии.

Приоритетные направления деятельности СППИ достаточно традиционны и сохраняют свою актуальность и на ближайшие 2016–2017 годы:

1. Работа над Проектом комплексной отраслевой Программы развития производства микроингредиентов (пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства) в РФ на 2015–2030 гг., т.к. применение пищевых микроингредиентов является важнейшим фактором, обеспечивающим развитие производства продуктов питания и реализацию стратегии импортозамещения.

2. Продвижение концепции здорового и функционального питания в части развития производства и применения микроингредиентов.
3. Содействие совершенствованию системы технического регулирования на потребительском рынке, систематический анализ законодательства и правоприменительной практики в области производства и потребления пищевых ингредиентов, подготовка проектов законодательных и иных нормативных правовых актов по регулированию отрасли и рынка пищевых ингредиентов, в т. ч. подготовка предложений в директивные органы по устранению обнаруженных недостатков и ошибок в ТР ТС 029/2012. Работа по гармонизации ТР ТС 029/2012 с международными документами и регламентами в части качества и безопасности пищевых ингредиентов, требований к маркировке и упаковке. Работа над дорожной картой обращения пищевых ингредиентов на рынке ТС (определение/уточнение документального сопровождения оценки соответствия, подтверждения показателей качества и безопасности)
4. Участие в работах по совершенствованию образования и подготовки специалистов в области эффективного производства и безопасного применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств:
 - участие членов Союза в подготовке специалистов (бакалавров) и магистров для индустрии пищевых ингредиентов в ведущих ВУЗах России путем организации практики, подготовки учебной литературы, участие в НИР и ГосГрантах.
 - участие в работе по повышению квалификации специалистов и работников государ-

ственных и бизнес-структур в области получения и применения пищевых добавок, ароматизаторов и функциональных ингредиентов (совместно с отраслевыми НИИ).

5. Участие в Международных выставках, конференциях и семинарах, посвященных технологиям получения, эффективного применения, нормирования и безопасности микроингредиентов в продуктах питания.
6. Взаимодействие с международными организациями, работающими в области пищевых микроингредиентов и продуктов здорового питания.
7. Развитие понятийного аппарата в сфере производства, применения и потребления пищевых микроингредиентов. Работа СППИ и его участников в рамках Медиа-программы в поддержку применения пищевых ингредиентов, т. е. работа со СМИ, систематически формирующими отрицательное представление о пищевых ингредиентах и продуктах питания и доведение достоверной информации до потребителей. Подготовка и проведение ряда пресс-конференций, циклов телепередач и интервью по проблемам развития производства, нормирования и применения пищевых микроингредиентов.

За эти годы СППИ была проделана большая работа по объединению усилий многих участников рынка пищевых ингредиентов для становления и развития отечественной индустрии ингредиентов и успешной деятельности каждого производителя.

Мы верим, что совместные усилия бизнес-сообщества, государственных органов и научных организаций позволят создать и возродить промышленное производство микроингредиентов в РФ и повысить уровень их профессионального применения в пищевых производствах.

Надеемся, что наши инициативы найдут еще больше единомышленников и союзников!

115093, г. Москва, 1-й Шипковский пер., д.20, оф. 209

т/ф. +7 (499) 787-72-06

www.sppiunion.ru souz_spipi@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ 19 - 48

Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:

- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 19
- Компании участники 20 - 48

2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ 49 - 60

Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.

1. Для изменения внешнего вида 50
2. Для регулирования вкуса и запаха 51
3. Ароматизаторы 52
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта 53
5. Технологические вспомогательные средства 55
6. Для увеличения сохранности продукта 56
7. Физиологические функциональные ингредиенты 56
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 58
9. Прочие ингредиенты 60
10. Продукты и сырье для HORECA 60

3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ 61 - 194

1. Для изменения внешнего вида 61
2. Для регулирования вкуса и запаха 71
3. Ароматизаторы 81
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта 89
5. Технологические вспомогательные средства 115
6. Для увеличения сохранности продукта 121
7. Физиологические функциональные ингредиенты 127
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 143
9. Прочие ингредиенты 183
10. Продукты и сырье для HORECA 191

4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 195

- Информационные материалы компаний 195 - 211
- Контакты компаний представленных на российском рынке 201-234

КОМПАНИИ

АВЕРС Торговый Дом, ООО	20
АГРАНА Фрут Московский регион, ООО	21
Азелис Рус, ООО	22
Балтийская Группа, ЗАО	23
Берёзовый мир, ООО	24
Богатырь, ООО	25
ВКУСАРОМ, ООО	26
Дукат, ООО	27
ДСМ Восточная Европа	28
Ингредиенты. Развитие, ООО	29
ИНПАКК, ООО	30
Инфорум Какао, ООО	31
ИТ-Капитал, ООО	32
Милорада КПФ, ООО	33
НОВОЗАЙМС, Представительство	34
ОМЕГА, ГК	35
Пищевые стабилизаторы, ООО	36
РЕАТЭКС®, ОАО	37
Союз, Корпорация	38
Союзоптторг, ГК	39
Файн Арома, ООО	40
ЭкоСервис, ООО	41
Электрогазохим НПП, ООО	42
ЭФКО Пищевые Ингредиенты, ООО	43
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	44
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.	45
Пищевая промышленность AIRU, ООО	46
МОЖЕЛИТ, ОАО	47
Империя Джемов, ООО	47
Крахмал-Центр, ОАО	48
Реттенмайер Рус, ООО	48

**AVERS****АВЕРС Торговый Дом, ООО**

**197101, г. Санкт-Петербург,
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А
Тел. (812) 339-88-72, 339-88-68, 339-88-70
mail.: info@neofood.ru
web: www.neofood.ru**

Представительства в РФ:

- Москва - Тел.: +7 916 205-42-86
- Нижний Новгород - Тел.: (831) 438-85-82

Представительства:

- Украина - Тел.: +38 061 2236764, +38 050 7444733
- Республика Беларусь - Тел.: +375 212 652220

Дилеры:

- «Дело вкуса»
г. Челябинск, ул. П. Калмыкова, д. 9
Тел.: (351) 721-46-17, 721-68-82
Web: aroma-2000@inbox.ru
- «Суворовский редут – Кубань»
г. Краснодар, п. Знаменский, ул. Березовая, д. 2/1
Тел.: (861) 210-10-30, 279-10-30
Web: info-kuban@suvredut.ru

Компания «АВЕРС» работает на российском рынке с 2001 года. Основным видом деятельности компании является дистрибуция пищевых ингредиентов известных западно-европейских компаний.

Компания «АВЕРС» представляет на российском рынке такие компании как:

- AVEBE (Нидерланды) – нативные и модифицированные крахмалы;
- RIXONA (Нидерланды) – картофельные хлопья, порошки, гранулы;
- CHAUCER FOODS (Франция, Великобритания) – гренки, сублимированные овощи, фрукты, йогурты, сыры;
- CODRICO (Нидерланды) – экструзионная мука на основе различного растительного сырья;
- ALPINA SAVOIE (Франция) – макароны быстрого приготовления;
- DP SUPPLY (Нидерланды) – сухие растительные сливки и жиры.

В 2009 году компания АВЕРС открыла в Санкт-Петербурге производство пищевой продукции для кондитерской, хлебопекарной промышленности и сетей быстрого питания.

В ассортименте компании:

- большой выбор фруктовых начинок: джемов, конфитюров, топпингов, варенья для внесения в кондитерские и хлебобулочные изделия до выпечки и выпечные полуфабрикаты с широким диапазоном содержания фруктов и/или ягод;
- более 100 видов сухих смесей для быстрого приготовления картофельного пюре, супов и соусов;
- напитки безалкогольные на натуральном сырье (глинтвейн, грог, сбитень), морсы концентрированные (клюква, брусника, фруктово-ягодные)

Также компания АВЕРС предлагает Вашему вниманию аппарат для быстрого приготовления картофельного пюре, супов и соусов собственного производства.

В составе компании функционируют следующие подразделения: оптовая торговля, собственное опытно-промышленное производство, исследовательская лаборатория, таможенное оформление, сертификация, международные и внутренние перевозки. Отгрузка производится со складов в Санкт-Петербурге, Москве и Нижнем Новгороде.

Компания АВЕРС рада предложить Вам ингредиенты для:

- производства продуктов быстрого приготовления
- кондитерской
- хлебопекарной
- мясной
- масложировой
- молочной
- пищевоконцентратной промышленности
- HoReCa





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.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 послойного 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 мюсли, 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 рецептов 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



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.



Азелис Рус, ООО

127055, г. Москва, улица Бутырский вал, д.68/70, стр. 1
Тел.: +7 (495) 228-17-79
e-mail: info@azelis.ru
web: www.azelis.ru

Международный дистрибьютор пищевых ингредиентов для продуктов питания.

Группа компаний Azelis была образована в 2001 году и на сегодняшний день насчитывает 29 офисов по всему миру, 17 современных лабораторий, около 1100 квалифицированных специалистов. В 2015 году Azelis вошел в ТОП-10 мировых лидеров в области дистрибуции химического сырья.

В России ООО «Азелис Рус» успешно сотрудничает с предприятиями с 2008 года, с момента появления представительства компании и отдела Пищевые ингредиенты. Главный офис компании располагается в Москве. Мы стараемся сделать наш сервис более комфортным для наших клиентов, в связи с чем мы имеем представителей Пищевого отдела в Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Новосибирске и Краснодаре, а технологическая и информационная поддержка оказывается по всей России.

Преимущества работы с ООО «Азелис Рус»:

- 10 лабораторий по разработке новых рецептов, расположенных в Европе, США и Китае.
- Обширная база рецептур.
- Системы качества и оперативный контроль.
- Предоставление образцов.
- Следование тенденциям рынка.
- База лучших поставщиков.

Мы сотрудничаем с крупными производителями пищевых ингредиентов: Silesia, Celanese, DSM, StarPro, ID Food и многими другими.

У нас есть предложения для всех отраслей пищевых промышленности:

- Хлебобулочные изделия.
- Напитки.
- Кондитерские изделия.
- Продукты для быстрого приготовления.
- Молочные продукты и десерты.
- Питание для здорового образа жизни.
- Мясные и рыбные изделия.
- Майонезы и соусы.

ООО «Азелис Рус»

дистрибьютор пищевых ингредиентов для продуктов питания:

- Ароматизаторы
- Модифицированные крахмалы
- Подсластители
- Дрожжевые экстракты
- Пищевые волокна
- Агар
- Гуммиарабик

Наш ассортимент увеличивается согласно запросам и потребностям рынка.



Мы осуществляем технологическую поддержку по всей России.

Наши склады располагаются в городах:

- Москва
- Санкт-Петербург
- Краснодар
- Екатеринбург
- Новосибирск

T: +7 (495) 228-17-79

E: info@azelis.ru

www.azelis.ru



Балтийская Группа

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, Limagrain 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.

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 рецептов 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.

Берёзовый мир, ООО

119180, г. Москва, ул. Большая Полянка, д. 7/10, стр. 3
тел. +7(495)785-92-92 многоканальный
e-mail: info@birchworld.ru, market@birchworld.ru
web: www.birchworld.ru

ООО «Берёзовый мир» — одно из первых российских научно-исследовательских объединений, ведущих активную деятельность с 2001-го года. За это время группа ученых-энтузиастов и специалисты компании выполнили огромное количество исследовательской работы. Было проведено множество экспериментов совместно с десятками научно-исследовательских институтов страны, задействованы лучшие умы отечественной медицины и фармакологии для того, чтобы определить все полезные свойства нового препарата, подаренного самой природой для здоровья людей. Результатом исследований, проводимых ООО «Берёзовый мир» совместно с 25 институтами и научными центрами страны, стали 25 патентов и ещё целый ряд заявок на патенты по применению экстракта бересты в медицине, ветеринарии, пищевой промышленности и косметической промышленности. Bb (экстракт бересты) получается из коры белоствольной берёзы с помощью современных технологий экстрагирования и современного высокотехнологического оборудования на основе запатентованных разработок компании. При процессе получения компонента не применяется ни одного искусственного элемента, поэтому конечный продукт получается по истине уникальным. Экстракт (Bb) вобрал в себя все полезные свойства, о которых врачи и простые люди могли только мечтать.

Исследования показали высокую: адаптогенную, антитумогенную, антиоксидантную, антигипоксантную, гепатопротекторную, детоксикационную, гиполипидемическую, иммуномодуляторную, противовоспалительную, противоаллергенную, противовирусную, ноотропную и тимолептическую активность Bb.

«Бетулиносодержащий экстракт бересты» (Bb) (свидетельство о государственной регистрации № 77.99.88.003.Е.007947.07.15 от 22.07.2015г.) оказался очень эффективным в таких областях, как:

- фармацевтическая: создание лекарственных препаратов

для профилактики и лечение туберкулеза, гепатита С, гриппа типа А, герпеса, сахарного диабета, заболеваний печени, ЦНС, аллергии и токсикозов

- нанотехнологии: создание нового поколения лекарственных препаратов на основе нанодисперсии «бетулиносодержащего экстракта», разработанной совместно с Московской академией тонкой химической технологии имени М.В.Ломоносова (академик РАН Швеи В.И. и профессор Каплун А.П.)

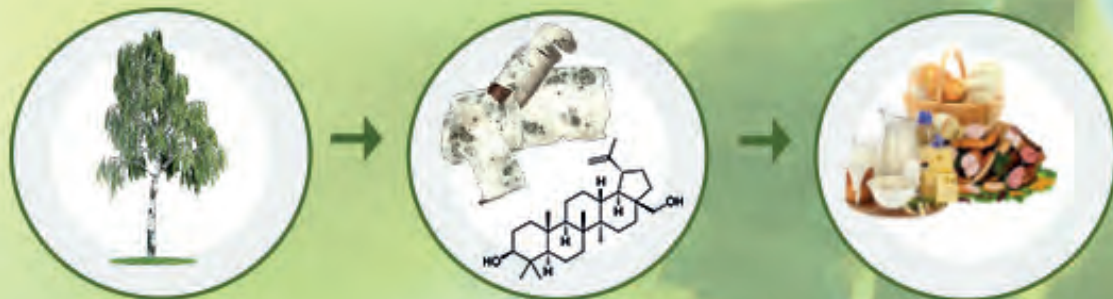
- ветеринарная: применение в животноводстве для лечения и профилактики респираторных заболеваний крупного рогатого скота, профилактики птичьего гриппа, а также в свиноводстве для сохранения молодого поголовья

- пищевая: выпуск биологически активных добавок и обогащённых «Бетулиносодержащим экстрактом бересты» продуктов питания для оптимизации рациона питания человека и создания у него нового качества жизни

- косметика: создание функциональной косметики, обладающей профилактическим и целебным действием

Важной особенностью экстракта из коры берёзы является отсутствие токсичности и, как следствие, безопасность его применения, как у людей, так и у животных.

Здоровый продукт-правильное решение



Ваш выбор-экстракт бересты



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

Для рыбопереработки:

- пряносолевые смеси
- вкусовые букеты
- ускорители созревания
- панировки

Для хлебопекарной промышленности:

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

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 мясopереработки:

- 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)

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



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

«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.





Дукат, ООО

Центральный офис:
г. Пенза, Ул. Металлистов, 7,
Тел.: +7 (8412) 206-320
mail: dykat@dykat.com
web: www.dykat.com

Филиалы:
г. Москва, Коровинское шоссе, д.35, стр.2
Тел.: +7 (495) 783-60-04
mail: dykat_moscow@dykat.com

г. Новосибирск, ул. Дунайская, д.16
Тел.: +7 (383) 362-19-84
mail: dykat_novosibirsk@dykat.com

г. Санкт-Петербург, ул. 6ой Верхний переулоч, 12
Тел.: +7 (812) 414-92-78
mail: dykat_spb@dykat.com

г. Краснодар, ул. Уральская, 71
Тел.: +7 (861) 210-93-94
mail: dykat_krasnodar@dykat.com

г. Екатеринбург, ул. Альпинистов д.77
Тел.: +7 (343) 317-93-94
mail: dykat_ekaterinburg@dykat.com

Компания «Дукат» - крупный производитель и поставщик широкого ассортимента ингредиентов лучшего качества для кондитерской, хлебобулочной, молочной и других отраслей пищевой промышленности, в товарной линии Компании более 1 000 товарных позиций.

Компания Дукат основана в 2001 и с тех пор зарекомендовала себя как надежного партнера по поставке сырья высшего качества. Нашими партнерами и поставщиками являются компании с устойчивым финансовым положением, которые так же, как и мы, стремятся к инновациям. Мы доверяем и уважаем своих партнеров. Получаем удовольствие от совместной работы и гордимся своими результатами. Среди наших партнеров такие компании как «ЭФКО», Корпорация «Союз», НМЖК и др.

Главная цель Компании Дукат - создавать передовой продукт, отвечающий современным требованиям безопасности, уникальный по своим свойствам, идеальный в применении на производстве. Специалисты Компании изготавливают ингредиенты высшего качества, не уступающие аналогам на иностранном рынке сырья. Для создания продукции высоких стандартов, подтвержденных медалями с профессиональных конкурсов и признательностью клиентов, Компания имеет собственные производственные площадки в экологически чистой зоне.

Производственные мощности Компании «Дукат» расположены в г. Пенза и Пензенской области. Производственная площадь состоит из 2ух предприятий:

1. Предприятие по производству пищевых ингредиентов
2. Предприятие по переработке молока

Производственная база оснащена современным европейским оборудованием, полностью автоматизированным, что уменьшает долю участия человеческого фактора в процессе изготовления продукции. Компания Дукат производит широкий ассортимент продукции, отвечающий всем предпочтениям потребителей, это различные виды вареной сгущенки, растительных сливок, кондитерских гелей, начинок фруктовых и кремовых, кондитерской глазури и многое др.

Компания Дукат активно участвует в профессиональных конкурсах на базе международных выставок «Ингредиент года 2014», «Инновации в технологии 2015», «инновации в составе продукта 2015». Продукция Компании - растительные сливки Ducatto, спред и кондитерская глазурь Blisso - обладатели серебряных и золотых медалей!

Для эффективного управления поставками и бесперебойного снабжения клиентов продукцией функционируют филиалы в: Москве, Санкт-Петербурге, Краснодаре, Новосибирске, Пензе.

Более 1 000 клиентов сотрудничают с нами на постоянной основе. Доставка всех грузов происходит с соблюдением всех температурных режимов. Компания Дукат является обладателем собственного автопарка, что гарантирует бесперебойную доставку заказов клиенту точно в срок, без задержек.

Компания Дукат оказывает мощную технологическую поддержку своим клиентам. Наш технологический отдел состоит из профессионалов высшего уровня, имеющих огромный опыт работы в сфере пищевой промышленности. Специалисты компании готовы в любое время выехать на производство клиента, помочь решить ему вопросы по применению продукции, оптимизации производственного процесса, дать консультацию по выбору подходящего именно для данного вида производства сырья, его дозировки. Технологи Компании также разрабатывают продукт по индивидуальному заказу, уникального вкуса, цвета и технических характеристик.

Для информационной поддержки клиентов Компания Дукат проводит технологические семинары в регионах клиентов, где технологи Компании проводят мастер-классы, предоставляют бесплатные образцы продукции и рассказывают о новинках.

Работа с Компанией Дукат это всегда:

- прямые поставки от производителя
- опыт и надежность
- технологическая поддержка
- развитая логистика
- удобная для работы сеть филиалов

Мы ценим всех своих клиентов, больших и маленьких, уже состоявшихся и у кого всё впереди! Мы стараемся делать всё, чтобы Вы были успешными вместе с нами.



ДСМ Восточная Европа, ООО

129226, Москва, Россия, ул. Докукина, 16/1
Тел.: +7 (495) 980-60-60
Факс: +7 (495) 980-60-61
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

недостаточностью. DSM Nutritional Products предоставляет финансовую, техническую и научную поддержку программы, а также 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.



Ингредиенты. Развитие

Ингредиенты. Развитие, ООО

**198184, Россия, г. Санкт-Петербург,
Канонерский остров, д.3, к. 1, лит Б**
Тел.: +7 (812) 320-83-60
Факс: +7 (812) 320-83-59
mail: info@mille.ru
web: ingredienty-razvitie.ru

Компания ООО «Ингредиенты. Развитие» работает на российском рынке почти 20 лет. Основным видом деятельности компании является дистрибуция пищевых ингредиентов, в т.ч. продукции собственного производства.

Мы производим текстурированный соевый белок на швейцарском оборудовании BULLER в виде хлопьев, гранул, гуляша; текстурированный концентрат в гранулах, а также высокобелковые функциональные смеси для мясопереработки.

Помимо собственной продукции ассортимент представлен различными ингредиентами: соевые белки – изоляты, мука; животные белки – натуральный коллагеновый говяжий белок, белки свиной крови; пищевые растительные волокна – пшеничные, соевые, овсяные, бамбуковые, яблочные; пшеничная клейковина; картофельные хлопья; функциональные смеси и комплексные добавки для различных отраслей пищевой промышленности; эмульгаторы, консерванты. Все продаваемые компанией продукты имеют необходимый пакет документов.

За годы работы компания окружила себя надежными партнерами-поставщиками: Linyi Shansong Biological Products CO., LTD., Gushen (Shangdong Gushen), Foodchem International Corporation, ОАО «Иркутский МЖК», ОАО «Амурагроцентр». Интересы некоторых из них ООО «Ингредиенты. Развитие» представляет на эксклюзивных началах, среди них компания ООО «Каргилл» (Россия), компании Mikro-Technik GmbH & Co.KG (Германия).

ООО «Ингредиенты. Развитие» имеет долгосрочные отношения с партнерами-дилерами в Калининграде, Волгограде, Ростове, Челябинске, Омске, Новосибирске, Красноярске, а так же широкую сеть дистрибуции не только в рамках Российской Федерации. Мы осуществляем поставки в Украину, Белоруссию, Грузию, Казахстан, Молдавию, Польшу, Венгрию, Латвию, Литву. За последние годы ассортиментная линейка компании пополнилась такими продуктами как фруктоза, глюкоза, мальтодекстрин, сукралоза, начала поставки новых ингредиентов для пищевой промышленности, таких как — сорбат калия, ксантановая камедь, глутамат натрия.

Преимуществом нашей компании является наличие четко работающей структуры в закупках, производстве, контроле качества, логистике и продажах, а так же профессионально подготовленных специалистов.

Отгрузки товара осуществляются со складов в Санкт-Петербурге, Москве.

Мы обеспечиваем сырьем предприятия:

- рыбной
- мясной
- кондитерской
- хлебопекарной
- масложировой
- молочной
- производства мороженого
- напитков
- здорового питания
- пищевого концентрата промышленности





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 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, антимикробного 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 позволит существенно снизить прогоркание, забраживание и засахаривание начинок.





Инфорум Какао, ООО

Россия, 107023, г. Москва
ул. М. Семёновская, 3А, стр.1
Тел.: +7 (495) 796-90-77
Факс: +7 (495) 796-90-76
mail: cocoa@inforum.ru
web: www.inforum.ru

«Инфорум Какао» ООО (филиал)

Россия, 196240, г. Санкт-Петербург
Ул. Предпортовая, 8, офис 220
Тел./Факс: +7 (812) 415-22-61, +7 (812) 415-22-40
mail: cocoa@inforum.ru

«Инфорум Сибирь» ООО

Россия, 630090, г. Новосибирск
ул. Демакова, 27
Тел.: +7 (383) 332-55-46
Факс: +7 (383) 332-90-93
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 ГК «Инфорум» входят торговые компании «Инфорум Какао» (г. Москва), «Инфорум Какао» (филиал в Санкт-Петербурге), «Инфорум Сибирь» (г. Новосибирск), производственная компания «Инфорум Пром».

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 ГК «Инфорум», охватывает всё пространство СНГ и стран Балтии.

В 2009 году, компания «Инфорум Какао», входящая в ГК «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 глазурей 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 глазурей и масс, глазурей для мороженого основана на принципах ХАССП и соответствует требованиям FSSC 22000.

Мы располагаем уникальной специализированной исследовательской лабораторией, оснащенной самым современным оборудованием, в которой осуществляется разработка новых рецептов. Продукция компании неоднократно награждалась зо-



лотыми медалями и дипломами международных и региональных отраслевых выставок.

Являясь экспертом на мировом и российском рынке кондитерских изделий, обладая мощным производственным потенциалом, Группа Компаний «Инфорум» значительно расширила ассортимент шоколадных масс. Новые линейки Origin шоколада (с использованием экзотических видов какао-тёртого), и термостабильных каплей 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!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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 производствами 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. Повзрослели 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.

Функциональные композиции:

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

Ингредиенты для мясо-, птице, рыбопереработки и хлебоу- лочной 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

Комплексные функциональные смеси:

- комплексные смеси для колбас
- комплексные смеси для деликатесной продукции
- интенсификаторы созревания для с/к
- интенсификаторы созревания 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: +7(495) 956-98-01
e-mail: trade@milorada.ru
web: www.milorada.ru

Год основания 1991.

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
 - коэнзим Q10
 - йодказеин
 - флавоцен
 - фларабин
 - селексен
 - экстракты

- 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.

Мы рады предложить ингредиенты для следующих отраслей пищевой промышленности:

- Кондитерская
- Масложировая
- Молочная
- Напитки
- Продукты здорового питания
- Хлебопекарная
- Пищеконцентраты
- Мороженое
- Чай, кофе
- Мясная

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

Продукты Компании **DSM Nutritional Products:**

- **β-каротин 30% FS;**
- **β-каротин 30% FS SF;**
- **β-каротин EM Yellow;**
- **β-каротин Emulsion Red;**
- **Натуральный бета-каротин CaroCare 30% S.**

Продукты Компании **Biocon del Peru:**

- **ATOS C-1;**
- **ATOS C-2;**
- **ATOS C-3;**
- **ATOS C-4;**
- **Biocon APS 80.**



МИЛОРАДА
Россия, 129185, Москва,
ул. Годовикова, 9
Тел.: (495) 956-98-01
Факс: (495) 616-66-79
E-mail: trade@milorada.ru
www.milorada.ru



Новозаймс, АО (Дания)

Представительство Novozymes

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.

Выпуская 700 видов изделий в области биоинноваций, находящихся 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 гидрогенизированных 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 Подмоскovie 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 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 «Халяль». По желанию клиентов возможно производство продукции, сертифицированной по требованиям «Кошер».

География

Центральный офис группы компаний находится в ближайшем Подмоскovie.

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.

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».

В 2015 году были разработаны и введены в производство комплексные пищевые добавки и пищевые комплексы «Мультек Премиум 150», «Стэмикс КС», «Стэмикс Фрост М» и «Стэмикс ВТ», а также волокно пищевое «Фибрил 900» для производства творожного продукта и творога. Также в продаже появились но-

Разработка и производство многофункциональных комплексных добавок и пищевых комплексов для молочных и других продуктов питания

Натурально и качественно!

- увеличение выхода творога и творожного продукта
- улучшение консистенции кисломолочной продукции и других продуктов питания
- использование натуральных разрешенных ингредиентов
- функциональные комплексные пищевые добавки без крахмала
- инновационный подход к разработке комплексных пищевых добавок и пищевых комплексов

винки для кисломолочной продукции комплексные пищевые добавки «Мультек П» и «Мультек Сол» и пищевой комплекс «Стэмикс Лакт» (для продукции «Чистая этикетка»), который в своем составе не содержит добавок с «Е» кодом.

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

Мы рады видеть Вас среди наших многочисленных клиентов!

Отрасли пищевой промышленности:

- масложировая
- мясная
- молочная
- консервная



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

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- мясоперерабатывающая
- молочная
- производство напитков

ОАО «РЕАТЭКС» - предприятие с 87-летней историей, наследник всех лучших традиций опытного завода им. Л.А. Костандова НПО «Минудобрения». 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 и создано практически новое опытно-производственное предприятие. Большую поддержку при этом оказывал выдающийся организатор отечественной химической отрасли, министр химической промышленности СССР (1965 - 1980 гг.) Костандов Леонид Аркадьевич.

С 1985 года предприятие возглавляет Кесоян Г.А. – Заслуженный химик Российской Федерации, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники, кандидат технических наук.

В 2015 году отмечался двойной юбилей: 100 - ление Л.А. Костандова и 50-летие его детища – выставки «ХИМИЯ». ОАО «РЕАТЭКС» активно участвовал в подготовке празднования 100-летия со дня рождения Л.А. Костандова. Празднование прошло в Международном университете г. Москвы 27 ноября 2015 года.

На 18-й Международной выставке «Химия 2015» ОАО «РЕАТЭКС» завоевал 1-е место в конкурсе им. Л.А.Костандова по номинации «Лучшее предприятие» и два диплома по номинации «Лучшая продукция, экспонируемая на выставке» за Калий фосфорнокислый 2-замещенный 3-водный пищевой (Е340ii) и Фосфорную кислоту для электронной промышленности ос.ч.12-3 оп-4.

За последние 25 лет по программе импортозамещения проведена исключительно многогранная и значительная по объему работа в области технологии пищевых фосфатов. В целях обеспечения рынка отечественными высококачественными пищевыми фосфатами, завод впервые в России разработал технологии и освоил производство сложных комплексных фосфатных добавок группы «ПОЛИФАН®» для применения в производстве мясных продуктов. По функциональным качествам они не уступают импортным аналогам.

Для производства плавящихся сыров нашими специалистами совместно с НИИ Маслоделия и сыроделия, г. Углич были разработаны универсальные фосфатные добавки «ФОНАКОН®» марок А,Б,В, зарекомендовавшие себя в течение 20 лет как лучшие отечественные соли-плавители. В 2011 году была разработана добавка «ФОНАКОН®-К-М», предназначенная для выработки плавящихся сыров и плавящихся сырных продуктов, термостойких при вторичной тепловой обработке при 100-1500С, используемых в процессах промышленной переработки в качестве наполнителей для колбас, сосисок, котлет, пельменей, различных полуфабрикатов.

Потребителям предоставляются подробные технологические инструкции по применению этих добавок. Разработанные технологии получения пищевых фосфатов позволяют гибко и оперативно реагировать на потребности наших заказчиков.

Ассортимент пищевых фосфатов, выпускаемых предприятием, включает в себя калий фосфорнокислый 2-зам.3-водн., монофосфат кальция, ортофосфат натрия 3-замещ. 12-водный, триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности, ам-

моний гидроортофосфат, натрий пирогосфорнокислый 4-х замещенный безводный, несколько видов импортозамещающих фосфатов серии «АР-ВИК®», цитрат натрия, цитрат калия

В общем объеме выпускаемого ассортимента доля продукции для пищевой отрасли составляет 91 %. На все марки пищевых фосфатов получены декларации о соответствии Таможенно-го союза «ЕАС».

Около 40% выпускаемой нами продукции приобретается предприятиями Москвы и Московской области.

Свыше 300 компаний Российской Федерации и стран СНГ используют нашу продукцию. Стабильное количество клиентов свидетельствует о том, что коллектив предприятия профессионально и своевременно удовлетворяет возникающий на рынке спрос, благодаря научно-техническим исследованиям и разработкам, патентам. Постоянный контроль обеспечивает оптимальное качество продукции.

Успех организации гарантируется сочетанием опыта ее специалистов, накопленного за последние десятилетия, надежности поставок сырья и работающего оборудования.

ОАО «Реатэкс» на протяжении многих лет сохраняет лидерство среди предприятий малотоннажной химии по выпуску продукции неорганической химии.



Корпорация «СОЮЗ»

Санкт-Петербург

196605,
г. Пушкин, шоссе Подбельского, д. 9
Тел./факс.: +7(812)336-91-15
e-mail: soyuz@soyuzcorp.com

Новосибирск

630087,
ул. Немировича-Данченко, д. 122, офис 258.
Тел./факс: +7 (383) 315-20-30
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

Калининград

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

Воронеж

394036,
ул. Арсенальная, д. 3 офис 323
Тел./факс: +7 (473) 228-18-36,
228-18-35, 228-18-37
e-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

Москва

117105,
Варшавское шоссе, д. 26, офис 201 М.
Тел./факс: +7 (499) 702-44-87
e-mail: moscow@soyuzcorp.ru

Екатеринбург

620078,
ул. Коминтерна, д.16, офис 419 А.
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

Краснодар

350059,
ул. Уральская, д. 126, офис 67
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53
e-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

Республика Казахстан, г. Алматы

050010,
г. Алматы, пр-т Достык, д. 38,
БЦ «Кен-Дала», офис 23.
Тел./факс: +7 (771)789-14-01

Корпорация инноваций

Официальный поставщик Московского Кремля Корпорация «СОЮЗ» — ведущий российский производитель жиров специального назначения для различных отраслей пищевой промышленности. Продукция, выпускаемая компанией, находит широкое применение в кондитерской, хлебопекарной, масложировой и молочной отрасли, в производстве фритюра.

Компания является резидентом Особой экономической зоны в Калининградской области и имеет там собственное современное высокотехнологичное производство.

По мнению международных экспертов, аналогов по уровню оснащенности нет не только в России, но и в большинстве европейских стран. Проектирование предприятий изначально осуществлялось с учетом технических новинок и оригинальных инженерных решений. Система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на производственной площадке сертифицирована в соответствии с международными стандартами ISO 9001: 2008, FSSC 22000, RSPO.

Ни для кого не секрет, что в плоскости качества продуктов питания в нашей стране еще немало резервов для развития. Здоровые пищевые ингредиенты без трансжиров рано или поздно вытеснят дешевые подделки. Корпорация «СОЮЗ» идет именно этим путем. Неспешно, но уверенно. Производство масложировых продуктов для здорового питания — глобальная миссия компании. И эта идеология остается фундаментальной парадигмой развития Корпорации. Помогает в ее воплощении активное взаимодействие с ведущими российскими и зарубежными научно-исследовательскими центрами и институтами.

Вклад Корпорации в решение задач по обеспечению населения страны качественными продуктами был отмечен многочисленными знаками отличия и благодарственными письмами (ссылка на раздел награды компании). Компания удостоена Высшей общественной награды Российской Федерации в сфере производства продовольствия «За изобилие и процветание России».

Корпорация «СОЮЗ» — надежный бизнес-партнер, ориентированный на потребности клиента. Компания имеет развитую сеть филиалов и дилерских центров (ссылка на раздел Контакты) в России и странах Ближнего Зарубежья.





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@soyuzopttorg.com
web: www.soyuzopttorg.com

Филиалы:

Москва

office_msk@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(499) 682-70-90

Краснодар

ug@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(861) 275-65-04

Екатеринбург

ural@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(343) 278-60-44

Омск

omsk@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(3812) 30-27-80

Новосибирск

siberia@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(383) 220-50-32

Казань

kazan@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(843) 272-64-91

Самара

samara@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(846) 205-99-33

Алматы

sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com

Тел.: (727) 379-15-22

Павлодар

pv@soyuzopttorg.com

Тел.: (7182) 32-28-44

Киев

kiev@soyuzopttorg.com

Тел.: +38 (044) 484-61-82

Ташкент

tashkent@soyuzopttorg.com

Тел.: +(998 71) 202-30-00

Минск

minsk@soyuzopttorg.com

Тел.: +(375 17) 388 49 00

Отрасли пищевой промышленности:

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

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

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

- 16 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



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 мясоперерабатывающих 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.

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
Тел.: +7(495) 926-9604, +7(499) 707-3004
e-mail: info@eko-s.ru
web: www.eko-s.ru

Компания «ЭкоСервис» - профессиональный поставщик ингредиентов и сырья для пищевой промышленности

Компания «ЭкоСервис» тщательно следит за тенденциями и изменениями на рынке, и поэтому сегодня в нашем продукто-вом портфеле готовые идеи и комплексные решения, которые удовлетворяют потребности современного пищевого рынка:

- разнообразие вкуса сублимированных ягод и фруктов;
- оригинальные включения для кондитерских изделий и моро-женого;
- набор ингредиентов на базе орехов высокого качества;
- функциональные ингредиенты для детского, спортивного и здорового питания.

Для пищевых предприятий мы предлагаем пищевые ингре-диенты самого высокого качества, ведь компания «ЭкоСервис» особенно тщательно подходит к выбору партнёров.

Мы предлагаем индивидуальный подход и профессиональный сервис от выбора подходящего ингредиента до продвижения го-тового продукта на рынке.

За 20 лет высокопрофессиональной работы компания пол-ноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке 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

**ВКУСНЫЕ ИДЕИ И
АППЕТИТНЫЕ РЕШЕНИЯ
ОТ КОМПАНИИ**

ЭкоСервис

**КОМПЛЕКСНАЯ
ПОДДЕРЖКА
КЛИЕНТОВ**

**ЯРКИЕ
КОНЦЕПЦИИ
ГОТОВЫХ
ПРОДУКТОВ**

**БОГАТЫЙ
ОПЫТ**

www.eko-s.ru
+ 7(495) 926 96 04



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 глазурей («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 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

АО «Управляющая компания «ЭФКО»
119017, г. Москва, ул. Летниковская, д.10, стр.2,
БЦ «Святогор – 2».
Тел.: (495) 225-87-24,
e-mail: sloboda@efko.ru

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

ООО «Пищевые Ингредиенты»
353555, Краснодарский край, Темрюкский район, Морской
порт Тамань
Тел.: (86148) 6-05-27, 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

ГК «ЭФКО» является одной из ведущих компаний в сфере инноваций в пищевой промышленности.

Группа компаний «ЭФКО» - лидер масложировой отрасли России, входит в тройку крупнейших компаний агропромышленного комплекса страны и занимает 8-е место по объему реализации продукции в пищевой промышленности. По итогам 2014 года группа вошла в число 100 крупнейших частных компаний России по версии Forbes.

«ЭФКО» лидирует на рынке пищевых ингредиентов, используемых в кондитерской, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности, является одним из ведущих производителей майонеза, растительного масла, кетчупа, молочной и кисломолочной продукции, включая продукцию под такими широко известными брендами, как «Слобода» и Altero, а также крупным производителем компонентов кормов для сельскохозяйственных животных и птицы. Продукция компании экспортируется в более 40 стран мира. Производственные активы компании расположены в Белгородской и Свердловской областях, Краснодарском крае и Подмосковье.

Продукция компании «ЭФКО» и условия ее производства полностью соответствуют российским стандартам качества ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), принципам ХАССП, 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.

Располагая самым современным в Восточной Европе производством масложировой продукции при партнерстве с уникальным маслониловым терминалом, компания производит широкий ассортимент специализированных жиров – эквивалентов и заменителей масла какао лауринового и нелауринового типов, кондитерских жиров, заменителей молочного жира и промышленных маргаринов.

ГК «ЭФКО» является одной из ведущих компаний в сфере инноваций в пищевой промышленности. Еще в 2002-2003 годах технологам компании удалось создать первые кондитерские жиры и заменители молочного жира с минимальным содержанием трансизомеров. В 2003 году «ЭФКО» освоила самый экологически чистый процесс модификации специализированных жиров



- «сухое» фракционирование и вывела на рынок первые отечественные заменители масла какао (ЗМК) нелауринового типа, в 2007 году - ЗМК лауринового типа, в 2014 году начала производство эквивалента масла какао – одного из самых сложных и высокотехнологичных специализированных жиров премиум-класса. Во многом именно благодаря инновациям ГК «ЭФКО» и началу выпуска качественных жиров в широкой ассортиментной линейке российской масложировой отрасли удалось решить проблему импортозамещения – доля импортных жиров за последние 15 лет упала с 49% до 9%.

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

Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- хлебопекарная
- масложировая
- молочная
- мороженое



ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО

Офис в России:

119071, Москва, ул. Стасовой, д. 4, офис А250

Тел.: + 7 (495) 945 954 4112

web: www.fmc.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 2015 году – \$ 4.3 млрд.

Компания насчитывает около 7,000 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 2015 году – \$ 950 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

● Микро-кристаллическая целлюлоза AVICEL® и AVICEL-PLUS®

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.

● Альгинаты PROTANAL®

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.

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).

● Каррагинаны GELCARIN® и VISCARIN®

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 FMC PECTIN®

Пектины FMC PECTIN® – очищенные полисахариды производимые кислотной экстракцией из цитрусовых (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут) и стандартизированные 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.

● Натуральные красители и красящие экстракты BIOCOLOR®

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

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

● Философия компании FMC

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.



ХОЛКОФ Г.М.Б.Х.

Филиал ООО «ХОЛКОФ Г.М.Б.Х.»
127411 Россия, Москва, Дмитровское шоссе 157,
стр. 15, оф. 15208
Тел. +7(499) 258-08-75/76/77
e-mail: office@holkof.com
web: www.holkof.com

Немецкая фирма ХОЛКОФ ГмБХ основана совсем недавно, летом 2014 года. Сфера нашей деятельности – изготовление и продажа смесей пряностей и функциональных добавок для продуктов питания. В московском представительстве компании трудятся наши коллеги, чья задача – передавать собранный за многие годы работы в пищевой отрасли глубокий опыт российским мясоперерабатывающим предприятиям, ориентированным на инновации. Поэтому в нашем ассортименте Вы найдёте не только традиционные ингредиенты, но и практичные решения и нововведения для оптимизации производственных процессов.

Ассортимент продуктов, предлагаемых компанией ХОЛКОФ ГмБХ, охватывает основные популярные вкусовые направления, а также необходимые функциональные ингредиенты, которые уже успели зарекомендовать себя на рынке под маркой STAR-MIX.

ХОЛКОФ ГмБХ – это первоклассное немецкое качество – Made in Germany.

Наше производство находится в Германии, городе Штайнфельд-Мюлен (Нижняя Саксония). Завод укомплектован современным оборудованием, обеспечивающим равномерность и однородность различных смесей, а также просеивателями и металлодетекторами, чтобы избежать нежелательных примесей в готовом продукте. Наша особая гордость – это собственное стерильное помещение для производства стартовых культур. Все производственные шаги находятся под компьютерным управлением, весовой контроль на этапе упаковки осуществляется с помощью чеквейера. Многоступенчатый контроль безопасности обеспечивается интегрированной системой ХАССП, также на производстве проводится регулярный аудит на соответствие международному стандарту пищевой безопасности IFS (International Featured Standard Food) для производственных компаний. Каждая готовая партия проходит в нашей лаборатории фотометрический контроль, определяющий соответствие всех параметров эталонному образцу.



Со многими нашими продуктами российские заказчики уже знакомы и активно их используют. Это и наши универсальные функциональные ингредиенты Эмульгатор RX34, Смесь волокон PFХ, и эффективный краситель Кармента АС 20, благодаря которому получается натуральный красный мясной цвет даже на белом курином филе, и, разумеется, наши инновационные решения для производства сырокопчёных колбас – смеси СаламиСтар и стартовые культуры СтартСтар. Будем рады предложить Вам и другие эффективные решения для колбасного и мясного производства!





Пищевая промышленность AIPU, ООО

201908, Китай, г. Шанхай, р-н. Баошань, ул. Лосинь, д.111
Тел.: +86-21-56869511, 56869551
Факс: +86-21-56863960
e-mail: sales@aipufood.com
web: www.aipufood.com

Основанное в 1993 году, ООО «Пищевая промышленность AIPU» является поставщиком пищевых ингредиентов с высокой репутацией в Китае. Мы предоставляем высококачественные усилители вкуса и карамельный колер нашим партнерам из более чем 70 стран под строжайшими стандартами безопасности пищевых продуктов.

Мы также установили долгосрочные партнерские отношения со многими известными мультинациональными компаниями.

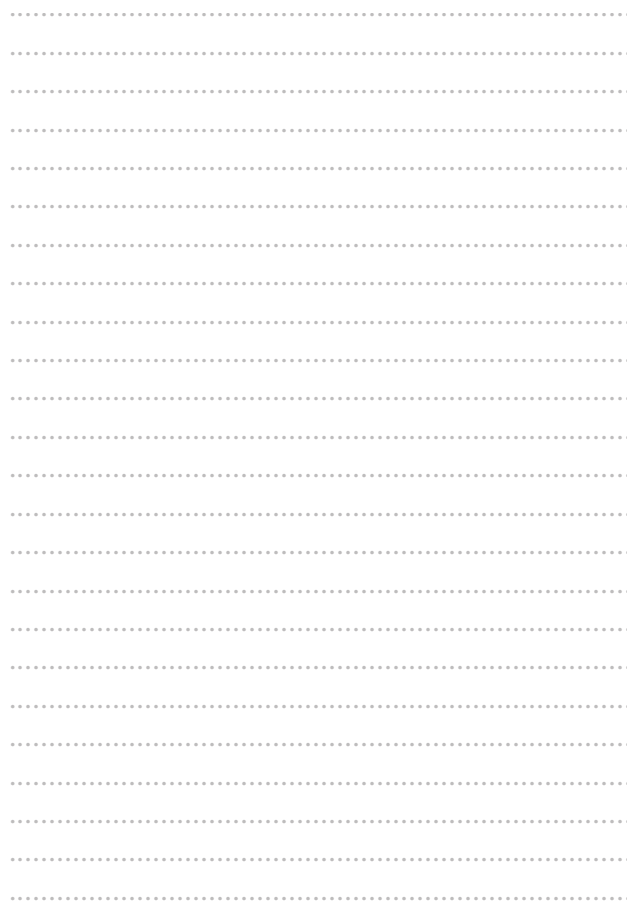
Со штаб-квартирой в Шанхае, где расположена крупнейшая производственная база компании и центр R&D, в настоящее время AIPU работает с годовой производительностью 40,000 тонн жидких и 32,000 тонн порошковых продуктов.

Наши главные продукты:

- Карамельный колер: Красящий агент предоставляет красноватый, коричневый и темный цвет, который может быть применен в производстве хлебобулочных изделий, напитков, ликера, мороженого, закусок, приправ и т.д.
- Гидролизированный растительный белок: вид усилителей вкуса на растительной основе, который широко применяется в соевых продуктах, таких как подливки, супы, приправы и закуски.
- Порошок соевого соуса: Изготовленный из соевого соуса натуральной ферментацией, порошок соевого соуса AIPU сохраняет оригинальный уникальный вкус соевого соуса.
- Динатрия сукцинат: Отличительный усилитель вкуса, обеспечивающий уникальный вкус моллюсков.
- Этилмальтол: Пищевая добавка со сладким запахом, традиционно используется для усиления вкуса в продуктах питания, напитках, ароматизаторах и т.д.

Являясь одним из отраслевых пионеров и членом Китайской Ассоциации по пищевым добавкам и ингредиентам, AIPU предлагается в качестве основного составителя нескольких китайских стандартов безопасности по пищевым продуктам. Мы имеем ISO, HACCP и BRC сертификаты. В то же время, все наши продукты одобрены Кошером и Халялем. Глобальное Страхование ответственности за продукт также доступно для проектов мультинациональных компаний по требованию.

Наши клиенты, в основном, из предприятий пищевой промышленности и кейтеринга ресторанного обслуживания. В AIPU мы ценим важность продовольственной безопасности и гарантируем нашим клиентам стабильные поставки высшего качества. Мы профессиональные, верные и творческие, и стремимся предлагать нашим партнерам комплексные решения с разнообразными и индивидуальными продуктами. «Сделать именно Ваш продукт таким, каким его любят миллионы!». AIPU придерживается этой идеи и стремится сделать Вашу каждую тысячную добавку более натурально и вкусно!





МОЖЕЛИТ, ОАО

212003, Республика Беларусь,
г. Могилев, ул. Челюскинцев, 84
Тел.: +375(222)78-84-11, факс +375(222)78-84-14
e-mail: gelatin@tut.by и marketing@gelatin.by
web: www.gelatin.by



ОАО «МОЖЕЛИТ» - единственный производитель желатина пищевого на территории Таможенного союза. Пищевой желатин это универсальный ингредиент, который применяется в качестве загустителя, пенообразователя и стабилизатора в различных областях пищевой промышленности: мясоперерабатывающей, молочной, рыбоперерабатывающей, в кондитерском производстве, в производстве напитков, а так же в домашней кулинарии, как отдельный элемент здорового питания.

ОАО «МОЖЕЛИТ» производит и реализует пищевой желатин в соответствии с ГОСТ 11293-89 из мягкого коллагенсодержащего говяжьего сырья. Ассортимент насчитывает большое количество различных марок. По заявке покупателя предприятие имеет возможность производить желатин в соответствии со спецификацией заказчика: различной вязкостью и прочностью студня, размерами частиц и прозрачностью. Желатин от ОАО «МОЖЕЛИТ» изготавливается исключительно из говяжьего сырья (тип В) и имеет сертификат «Халал» («HALAL»).

Для промышленного применения, желатин пищевой упаковывается в полипропиленовые ламинированные мешки (желтого цвета) по 25 килограммов.

Предприятие основано и стабильно функционирует с 1937 года. Квалифицированный персонал и многолетний опыт работы, в сочетании с применением новых технологий и оборудования, служат гарантией качества и безопасности продукции выпускаемой ОАО «МОЖЕЛИТ».



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: www.jamempire.ru

ООО «Империя 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, Рн, сухие вещества, активность воды и влажность, и соответствует ТУ, разработанному ведущими специалистами ООО «Империя джемов».

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

II. 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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

IV. 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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

VII. 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

VIII. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные 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. Соевые продукты)
- 8.9 Сахар и сиропы
- 8.10 Продукты из крови

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна. Молотые злаки. Отруби. 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

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

I. ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)																
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	23	64	-	
Богатырь, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	25	-	-	
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	63	-	
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	-	-	
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	63	210	
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-	
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	64	-	
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	44	62	-	
ХОЛКОФ Г.м.б.х.	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	45	62	-	
AIRU FOOD	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	46	62	-	
1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы																
Богатырь, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	25	-	-	
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	30	64	-	
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	-	-	
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-	
1.3 Глазироваватели. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор																
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	23	-	-	
Инфорум Какао, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	31	65 - 66	196 - 197	
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	-	-	
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	68	210	
Неос Ингредиенты, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-	
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	
Ярмарка ППИ, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-	
ЭкоСервис, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	41	68 - 70	-	
Дукат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	27	67	-	

II. 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																
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	22	73	-	
ЭкоСервис, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	41	-	-	
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	72	-	
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	73	210	
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-	

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

II. 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

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности

ИНПАКК, ООО	●									●			30	74	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●									32	-	-
Неос Ингредиенты, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●				-	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●			○						35	-	-
КПФ Милорада, ООО	●												33	73	210

2.3 Усилители вкуса и запаха

Азелис Рус, ООО		●	●	●	●								22	75	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●			41	77	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●								29	75	-
ИНПАКК, ООО	●									●			30	75	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●					32	-	-
КПФ Милорада, ООО					●								33	-	210
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●			24	77	-
ГК ОМЕГА			●	●									34	-	-
Симбио, ООО			●	●									-	-	-
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●							-	-	-
AIRU FOOD		●	●	●	●		○	●					46	76	-

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

Балтийская Группа, ЗАО	●	●			●	●	○	●		●	●		23	-	-
Богатырь, ООО			●	●									25	79	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●									32	77	-
ГК ОМЕГА	●		●	●		●	○						35	79	-
Файн Арома, ООО		●	●		●								40	-	-
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●			●	●	●		-	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										45	80	-
AIRU FOOD			●	●				●					46	78	-

2.5 Посолочные смеси

ИТ-Капитал, ООО			●	●									32	-	-
ГК ОМЕГА			●	●									35	80	-
Богатырь, ООО			●	●									25	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										45	-	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

3.1 Ароматизаторы натуральные															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	22	83	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	23	82	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	-	-
КХПА, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	82	210
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Симбио, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	82	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Натурекс	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	25	-	-
3.2 Ароматизаторы прочие															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	22	87	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	23	-	-
Вкусаром, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	26	84 - 85	-
Инфорум Какао, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	31	-	196 - 197
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	-	-
КХПА, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	86	210
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	86	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	87	-
Файн Арома, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	40	87	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	25	-	-
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции															
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	25	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	-	210

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

IV. 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	●					●	○		●	●			23	91	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●	●	●			32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			33	93	210
ГК ОМЕГА	●		●	●									35	90 - 91	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●			○		●	●			39	92	-
Богатырь, ЗАО			●										25	93	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			44	44	-
ЭкоСервис, ООО	●	●								●			41	91	-
Желатин															
Балтийская Группа, ЗАО	●						○			●			23	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									35	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●			○						39	94	-
Богатырь, ООО			●										25	-	-
Можелит, ОАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			47	94	-
Камеди растительные и микробные, смолы															
Азелис Рус, ООО	●	●					○	●	●				22	98	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●				23	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●		●	○	●	●				29	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●	●				32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			33	-	210
ЭкоСервис, ООО		●					○			●			41	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									35	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●		●	●							39	-	-
Богатырь, ООО			●										25	-	-
Нативные и модифицированные крахмалы															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					22	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○						20	102	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			33	-	210
ГК ОМЕГА			●	●									35	-	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					48	-	-
Модифицированные целлюлозы															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○		●	●			23	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●			33	-	210
ГК ОМЕГА			●										35	-	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●				●	○	●					44	97	-
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			●	○	●					48	95	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

IV. 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	●					●	○		●	●			23	99	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●			33	-	210
ГК ОМЕГА			●										35	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●			○		●	●			39	-	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●					○		●				44	97	-
Смеси гидроколлоидов															
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●					32	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									35	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО	●		●			●	○	●	●	●			36	99 - 101	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●						●					42	-	-
Академия-Т, ЗАО	●				●				●	●			-	-	-
ЭфЭмСи Кемикалс Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			44	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●			33	-	210
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			●	○	●					48	98	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										45	-	-
Воски															
Балтийская Группа, ЗАО	●												23	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●			33	-	210
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли															
Богатырь, ООО			●			●							25	103 - 105	-
Инфорум Какао, ООО	●					●		●					31	106	196 - 197
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●			33	-	210
ТД Аверс, ООО						●							20	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									35	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●		●	○	●		●			36	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●			●	○	●					39	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●			●	●	○	●					42	103	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										45	106	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					48	-	-
4.3 Вещества вызывающие помутнение															
КХПА, ООО									●				-	-	-
Союзоптторг, ГК									●				39	-	-
4.4 Осветляющие вещества															
ИНПАКК, ООО			●	●		●							30	107	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

IV. 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

4.5 Пенообразователи															
ГК ОМЕГА	●												35	-	-
4.7 Улучшители															
Богатырь, ООО	●	●	●										25	108	-
ИНПАКК, ООО	●									●			30	108	-
Инфорум Какао, ООО	●	●											31	-	196 - 197
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●					32	-	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●											-	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●				●							42	109	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●						●					23	108	-
Берёзовый мир, ООО	●	●											24	109	-
4.8 Разрыхлители															
Неос Ингредиентс, ООО	●												-	-	-
ГК ОМЕГА	●												35	-	-
4.9 Фосфаты															
Неос Ингредиентс, ООО	●	●											-	-	-
ГК ОМЕГА			●	●									35	-	-
РЕАТЭКС, ОАО	●	●	●	●	●	●	○		●	●			37	111 - 113	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●			●					32	110	-
Богатырь, ООО			●										25	110	-

V. 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

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства															
Инфорум Какао, ООО	●	●		●									31	120	196 - 197
ИТ-Капитал, ООО			●	●									32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●					○						33	120	210
НОВОЗАЙМС (Novozymes)	●	●				●	○			●	●		34	116 - 118	-
Электрогазохим НПП, ООО	●												42	119	-
Балтийская Группа, ЗАО	●												23	118	-
ИНПАКК, ООО			●	●		●							30	119	-
5.2 Закваски. Стартовые культуры															
КПФ Милорада, ООО							○						33	120	210
Неос Ингредиентс, ООО		●											-	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.х.			●										45	120	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

6.1 Консерванты; 6.2 Антиоксиданты

6.1 Консерванты															
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	20	123	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	23	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	29	122 - 123	-
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	30	122	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	-	210
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.х.	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	45	-	-
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	24	123	-
6.2 Антиоксиданты															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	30	124 - 125	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	125	210
Неос Ингредиенты, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	-	-
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	42	124	-
РЕАТЭКС, ОАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	37	-	-

VII. 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

7.1 Белки															
ЭкоСервис, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	41	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	23	128	-
Неос Ингредиенты, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	129	-
ГК ОМЕГА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	32	128	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	39	129	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	25	-	-
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты															
ЭкоСервис, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	41	130	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	-	-
Симбио, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	-	130	-
AIPI FOOD	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	46	130	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	раболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса			
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	О компании	О продукте	Статья
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		28	131	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			33	131	210
7.4 Минералы															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		28	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			33	-	210
Академия-Т, ЗАО									●	●			-	-	-
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания															
ЭкоСервис, ООО	●	●			●		○		●	●	●		41	132, 134	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●		23	133 - 134	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		28	135 - 136	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		33	-	210
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○			●			24	136	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●				●		○	●	●	●			-	-	-
Ярмарка ППИ, ООО	●	●	●	●	●	●	○		●	●			-	-	-
НЕКСИРА	●	●								●			-	-	-
Реттенмайер Рус, ООО			●										48	133	-
7.6 Пребиотики и пробиотики															
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●	●	●	●		41	137	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●		●	○	●	●	●	●		-	-	-
НЕКСИРА	●	●			●	●	○	●	●	●			-	137	-
КПФ Милорада, ООО							○	●					33	-	210
7.7 Пищевые волокна															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			22	141	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●		○			●			41	141	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●			23	140	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●			○		●	●			29	138, 140	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		33	-	210
ГК ОМЕГА	●		●	●			○						35	-	-
Пищевые стабилизаторы, ЗАО	●		●			●	○	●	●	●			36	-	-
НЕКСИРА	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			-	140	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●			48	138 - 139	-
ХОЛКОФ Г.м.б.х.			●										45	141	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●		○						48	-	-
7.8 Функциональные молочные ингредиенты															
ЭкоСервис, ООО							○			●			41	142	-
Балтийская Группа, ЗАО	●						○	●		●			23	142	-
ГК ОМЕГА				●			○						35	-	-
Богатырь, ООО			●										25	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●				33	-	210

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

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

VIII. 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. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел

ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●			28	152	-
СОЮЗ, Корпорация	●	●				●	○	●		●			38	154 - 162	206, 209
ЭФКО, ГК	●	●				●	○	●					43	144 - 152	198 - 203
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●					31	153	196 - 197
Дукат, ООО	●	●											27	162	-

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

ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●			41	163	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		28	164	-
Берёзовый мир, ООО										●			24	-	-

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

ЭкоСервис, ООО					●								41	-	-
Богатырь, ООО			●							●			25	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		23	166	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●								29	165	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			33	165	210
Файн Арома, ООО		●	●		●								40	-	-

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

ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●		●	●		41	167	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●	●	●	●		23	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		33	-	210
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		-	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●					○	●	●				20	167	-

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

Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●	●	●			23	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●	●	●	●	○	●		●			39	168	-
ГК ОМЕГА	●	●				●							35	168	-
Дукат, ООО	●	●						●					27	168	-
ЭкоСервис, ООО										●			41	-	-

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

ИТ-Капитал, ООО				●									32	-	-
-----------------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	---

Яйцепродукты

Балтийская Группа, ЗАО	●	●											23	-	-
ГК ОМЕГА	●												35	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●			●				●			39	169	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ноггес			
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	О компании	О продукте	Статья
Экстракты (не рыбные, не мясные)															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●						●	●	●			23	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	-	-
ГК ОМЕГА						●							35	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●			●	●	○	●			●		-	-	-
ЭКО РЕСУРС, ООО		●					○	●	●	●			-	-	-
КПФ Милорада, ООО	●								●	●			33	-	210
8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки															
ИТ-Капитал, ООО			●										32	171	-
ИНПАКК, ООО			●										30	171	-
ГК ОМЕГА			●										35	171	-
Берёзовый мир, ООО			●										24	169	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●										29	171	-
Файн Арома, ООО			●										40	-	-
Богатырь, ООО			●										25	170	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										45	-	-
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители															
ТД Аверс, ООО					●							●	20	173	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●											23	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●											32	-	-
ГК ОМЕГА	●												35	-	-
Инфорум Какао, ООО	●	●											31	172	196 - 197
Богатырь, ООО	●	●											25	-	-
Берёзовый мир, ООО	●	●											24	172	-
8.4 Концентраты															
ТД Аверс, ООО					●							●	20	173	-
Берёзовый мир, ООО					●								24	173	-
8.5 Какао, какао-продукты															
Инфорум Какао, ООО	●	●				●	○	●	●	●		●	31	174	196 - 197
8.6 Шоколадные изделия															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●						●					23	-	-
Инфорум Какао, ООО	●	●			●		○	●					31	-	196 - 197
ЭкоСервис, ООО	●	●						●					41	-	-
Берёзовый мир, ООО	●	●						●					24	174	-
8.7 Начинки, наполнители															
Инфорум Какао, ООО	●	●						●				●	31	176	196 - 197
КПФ Милорада, ООО	●	●						●					33	-	210
ГК ОМЕГА	●	●			●	●	○	●		●			35	-	-
Дукат, ООО	●	●						●					27	175 - 177	-
АГРАНА Фрут Московский регион	●	●					○	●					21	178 - 179	-
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○	●					20	175	-

Российский рынок ингредиентов 2016 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ноггес			
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	О компании	О продукте	Статья
8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Ферментированные соевые продукты)															
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●			○						29	180 - 181	-
ИТ-Капитал, ООО			●	●									32	182	-
ГК ОМЕГА				●									35	-	-
AIRU FOOD			●	●	●			●					46	182	-
8.10 Продукты из крови															
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●									29	-	-

IX. 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 / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)															
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●		●					●			29	184	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○			●			23	-	-
ТД Аверс, ООО		●	●		●								20	184	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●		●			41	185	-
Натурекс (Naturex)					●	●	○	●	●	●			-	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●					39	184	-
9.2 Биологически активные добавки															
Берёзовый мир, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			24	185	-
Милорада КПФ, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			33	185	210
9.3 Бульоны, супы, отвары															
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							30	186	-
9.5 Спиртосодержащая продукция															
КПФ Милорада, ООО	●						○	●	●	●	●		33	-	210
Берёзовый мир, ООО	●						○	●	●	●			24	186	-
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты															
ТД Аверс, ООО		●	●	●	●								20	189	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●		23	187	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							30	188	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●					41	-	-
Азелис Рус, ООО		●	●	●	●								22	187	-

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

10.1 Готовые продукты, блюда; 10.2 Соусы. Маринады. Заправки; 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические; 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки;
10.5 Декорирующие продукты, добавки; 10.6 Кляры. Панировочные смеси; 10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA

10.2 Соусы. Маринады. Заправки															
ТД Аверс, ООО												●	20	192	-
10.3 Специи. Смеси вкусоароматические															
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.												●	45	193	-
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки															
ЭкоСервис, ООО												●	41	193	-
ТД Аверс, ООО												●	20	-	-
10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA															
ТД Аверс, ООО												●	20	194	-

I. Для изменения внешнего вида продукта

- 1.1 Пищевые красители стр.62-64
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы..... стр.64
- 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор стр.65-70

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



Карамельный колер

Страна производства: Китай

Торговая марка: AIPU

Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Ассортимент: простой (E150a), аммиачный(E150c)и аммиачно-сульфитный (E150d).

Сфера использования: широко используется в пищевой промышленности в качестве пищевого красителя. Соответствующие продукты: газированные напитки, сок, холодный чай, пиво, ликёры (бренди, виски, ром и др.), хлебобулочные изделия (хлеб темного цвета, куки, блины, печенье), комплексные смеси для мясопродуктов, приправы, соусы, лапши быстрого приготовления, закуски, смеси, кондитерские изделия, экстракты ароматизаторов, мороженое и т.д.

Функции: карамельный колер является одним из наиболее широко используемых пищевых красителей. Карамельный колер, растворимый в воде, имеет запах горелого сахара и несколько горький вкус. Его цвет варьируется от желтоватого до янтарного до темно-коричневого. Это поможет сделать цвет пищевых продуктов более привлекательным.

Особенности / преимущества / описание:

- Более 100 видов продукции.
- Охватывает три класса (простой, аммиачный и аммиачно-сульфитный) в жидкой и порошкообразной формах.
- Широкий спектр цветов (в водном растворе): золотистый -янтарный-темно- коричневый.
- Высокая интенсивность цвета класс I (E150a) и с метилимидазолом (4-Mel) в низких дозах класс III(E150c) и IV класса (E150d) доступны.
- Халаль, Кошер и Вегетарианский.

Физическое состояние: темно-коричневый в виде жидкости или порошка.

Тип: без глютена/Без ГМО/Кошер/Халаль/Вегетарианский.

Состав: 100% Карамельный колер.

Дозировка:

- Напитки: от 0.05% до 2.0%.
- Хлебобулочные изделия: от 0.2% до 5.0%.
- Ароматизаторы, Приправы & Соусы: от 0.5% до 5.0%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых контейнерах в прохладном и сухом помещении. Желательно не превышать 25°C. Продукт не должен быть заморожен.

Упаковка: жидкость: Бочка из PE по 30 кг или 250 кг.

Порошок: Картоны или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46



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, ко-шиниль, 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.44



Кармента AC 20

Страна производства: Германия

Торговая марка: STAR-MIX

Производитель: HOLKOF GmbH

Сфера использования: колбасные изделия: варёные, п/к, в/к, сырокопчёные.

Функции: пищевой краситель.

Особенности / преимущества / описание:

- обеспечивает естественный мясной цвет;
- может использоваться на очень светлой мясной основе (напр., курином филе).

Физическое состояние: порошок.

Состав: комбинация красителей (кармина и гемоглобина).

Дозировка: 2 г/кг массы.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: герметичный пакет с защитой от потери цвета и аромата, фасовка 1 кг.

Сертификат качества: СГР, Декларация соответствия.

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. Покрывает. Декор

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



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.33



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.33



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

Страна производства: Перу, Швейцария, Германия, Франция, Индия
Производитель: Biocon del Peru, 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.33



Бета - Каротин

Страна производства: Швейцария, Франция, США, Испания
Торговая марка: CaroCare®, Quali®-Carotene®, Betanar®
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: Окрашивание и обогащение соков и безалкогольных напитков, мороженого, злаковых продуктов, кондитерских изделий, молочных продуктов, пудингов, супов, соусов, продуктов быстрого приготовления, instantных 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.

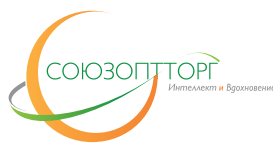
Физическое состояние: Жидкие эмульсии; суспензии; сухие порошки, растворимые в холодной воде; капсулированные формы; капсулированные формы, растворимые в холодной воде.

Сертификат качества: Имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.28

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы



Красители натуральные

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

Ассортимент: аннато, бета-каротин, антоциан, карамельный колер, кармаус, 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.39



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.23



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИМПАКК»

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 сиропообразная 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.30

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Шоколадные массы и глазури

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент: • тёмные массы • молочные массы • горькие массы • шоколадный декор (капли 5 - 6 мм) • 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.31



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: • тёмные • молочные • белые • цветные • спрей • топпинг

Сфера использования: производство мороженого: • глазирование мороженого • глазирование вафельных стаканчиков, рожков • покрытие массы мороженого распылением • начинке 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 градусах Цельсия – пластичная масса

• при 40 градусах Цельсия – 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 градуса Цельсия, 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.31

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



Кондитерские и жировые глазури

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

Ассортимент: • какаоcодержащие • молочные • белые • йогуртовые • цветные • кондитерский декор (капли 5 - 6 мм)

Сфера использования: • формование • глазирование и декорирование кондитерских, хлебобулочных изделий и творожных сырков • отливка 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.31



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 • 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.31

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Blisso - темная глазурь кондитерская - ДУКАТ

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Новые Технологии

Ассортимент: 01-13, 02-14, 03-14, 04-14

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции: рекомендуем использовать глазурь в производстве тортов, пирожных, конфет, для глазировании зефира, сухофруктов, приготовления ганаша, для декорирования любых десертов.

Особенности / преимущества / описание: глазурь изготовлена на основе нетемпературных заменителей масла какао лауринового типа, в виде мелких дробцов. За счет уникальной композиции жиров и высокого содержания какао-порошка глазурь обладает отличными органолептическими показателями.

Глазурь Blisso 04-14 награждена золотой медалью «Инновационный продукт» 2015 в номинации «Инновации в технологии»

- продукт готов к применению
- не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- устойчивость к поседению
- твердая, колкая консистенция
- быстрое расплавление (за счет мелкой формы).

Перед использованием глазурь растопить в ёмкости с водяной рубашкой, температура воды в рубашке не должна превышать 55-65 °С. Глазурь готова к использованию, когда температура всей массы глазури достигнет 40±2,0 °С.

Срок хранения: при температуре от 5 °С до +22 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Упаковка: гофрокороб. Масса нетто 20 кг.

Информация о компании: стр.27



Гель для глазирования и отделки любых кондитерских изделий холодного нанесения - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Ассортимент: фруктовый, карамельный, шоколадный, белый, нейтральный, перламутровый, зеркальный.

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Функции: для глянцевого и заливки тортов и пирожных. Особенности / преимущества / описание: гель прост в использовании, не требует никакой предварительной подготовки, обладает исключительной прозрачностью и блеском. Является экономически выгодным продуктом для кондитерских предприятий, использующих импортные аналоги подобных продуктов, не уступающим по качеству и более выгодным по цене.

- устойчив к замораживанию и дефростации
- не течет после разрезания, образуя ровный срез.
- предохраняют от высыхания поверхность готового изделия и фрукты.
- гель «нейтральный» при использовании красителей пищевых точно передает цветовую палитру
- сочетаются друг с другом, что позволяет создавать мраморные рисунки.
- прекрасно сочетаются с растительными сливками.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: пластиковое ведро. Масса нетто: 6 кг.

Информация о компании: стр.27



Гель для глазирования и отделки любых кондитерских изделий горячего нанесения - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Функции: для глянцевого и заливки тортов и пирожных.

Особенности / преимущества / описание: желеобразный продукт горячего использования для глянцевого и заливки тортов и пирожных. Получаемое с помощью данного геля желе при разрезании дает ровный срез, устойчиво к замораживанию и размораживанию, имеет приятный вкус.

- обладает исключительной прозрачностью и блеском.
- очень простой в работе.
- прекрасный вид изделия за счет блестящего поверхностного слоя.
- предохраняют от высыхания поверхность готового изделия и фрукты.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: пластиковое ведро. Масса нетто: 6 кг.

Информация о компании: стр.27



Blisso - белая глазурь кондитерская - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Новые Технологии

Ассортимент: ГК-2Б и ГК-1Б

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции: рекомендуем использовать глазурь Blisso при глазировании конфет, мармелада, зефира, драже, сухофруктов, карамели, суфле, тортов, мучных кондитерских изделий, для нанесения декора на поверхность кондитерских изделий.

Особенности / преимущества / описание: глазурь изготовлена на основе нетемпературных заменителей масла какао лауринового типа, в виде мелких дробцов.

- продукт готов к применению
- не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- устойчивость к поседению
- твердая, колкая консистенция
- быстрое расплавление (за счет мелкой формы)

Перед использованием глазурь растопить в ёмкости с водяной рубашкой, температура воды в рубашке не должна превышать 55-65 °С. Глазурь готова к использованию, когда температура всей массы глазури достигнет 40±2,0 °С.

Срок хранения: при температуре от 5 °С до +22 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Упаковка: гофрокороб. Масса нетто 20 кг.

Информация о компании: стр.27

1.3 Глазирова́тели. Глазури. Панировка. Покры́тия. Декор



Глазирова́тели. Лак. Покры́тия

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.33



Сублимированные ягоды и фрукты

Ассортимент: классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы:

- целые сублимированные ягоды;
- кусочки сублимированных ягод и фруктов;
- фруктовые слайсы;
- фруктовые гранулы;
- фруктовый порошок.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- батончики-мюсли;
- каши быстрого приготовления;
- хлебобулочные изделия;
- начинки и декорирование изделий;
- чай и другое.

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.
- Натуральный цвет и форма.
- Сохранение полезных свойств свежего сырья.

Информация о компании: стр.41



Ореховые ингредиенты

Ассортимент:

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

Сфера использования:

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

Информация о компании: стр.41



Оригинальные «включения»

Ассортимент:

- кусочки печенья и бисквита;
- шоколадная чечевица и цветные драже;
- карамельные кубики и драже;
- меренги, маршмеллоу и многое другое

Сфера использования: кондитерские изделия, мороженое, выпечка

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.41

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Шоколадная чечевица и цветные драже

Ассортимент:

- шоколадная чечевица: шоколадное ядро с натуральным цветным покрытием;
- разноцветные драже различных вкусов и цветов.

Сфера использования: драже могут использоваться в качестве декора, посыпки кондитерских изделий и мороженого, а также внутри продукта.

Функции: придают оригинальную текстуру, вид и вкус продукту.

Особенности / преимущества / описание: ассортимент включений подобран в соответствии с трендами мирового рынка.

Физическое состояние: различные размеры, вкусы и цвета

*

Информация о компании: стр.41



Карамельные кубики и драже

Ассортимент: формы: драже, кубики.

Вкусы: классика, солёная карамель.
Возможно нанесение покрытия (шоколад и др).

Сфера использования: карамельные кубики и драже могут использоваться в качестве декора, посыпки кондитерских изделий и мороженого, а также внутри продукта.

Функции: придают оригинальную текстуру, вид и вкус продукту.

Особенности / преимущества / описание: ассортимент включений подобран в соответствии с трендами мирового рынка.

Информация о компании: стр.41



Фисташка, фисташковая паста

Ассортимент:

- фисташка целая;
- фисташка дроблёная;
- 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.41



Кусочки печенья и бисквита

Ассортимент:

- кусочки брауни;
- кусочки амаретти;
- кусочки печенья а-ля OREO;
- кусочки какао-печенья;
- солёное печенье/бисквит;
- с фундуком;
- без яичного белка;
- экструдированное печенье (1 см) и многие другие.

Сфера использования: кусочки печенья и бисквита могут использоваться в качестве декора, посыпки кондитерских изделий и мороженого, а также внутри продукта.

Функции: придают оригинальную текстуру, вид и вкус продукту.

Особенности / преимущества / описание: ассортимент включений подобран в соответствии с трендами мирового рынка.

Физическое состояние: размеры и формы: крошка, кусочки различных фракций, шарики, полусферы, фигурки.

Информация о компании: стр.41

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



Меренги, маршмеллоу

Ассортимент:

Меренги:

- капельки
- кусочки
- крошка.

Маршмеллоу:

- мини
- микро

Сфера использования: меренги и маршмеллоу могут использоваться в качестве декора, посыпки кондитерских изделий и мороженого, а также внутри продукта.

Функции: придают оригинальную текстуру, вид и вкус продукту.

Особенности / преимущества / описание: ассортимент включений подобран в соответствии с трендами мирового рынка.

Физическое состояние: различные размеры, формы и вкусы.

Информация о компании: стр.41



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 производства), не содержит ГМО.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: п/пропиленовые мешки с полистиленовыми вкладышами 5 кг, 20 кг, 25 кг.

Сертификат качества: декларация соответствия по тамож.союзу.

Информация о компании: стр.49

II. Для регулирования вкуса и запаха продукта

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей стр. 72 - 73
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности стр. 73 - 74
- 2.3 Усилители вкуса и запаха стр. 75 - 77
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы .. стр. 77 - 80
- 2.5 Посолочные смеси стр. 80

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



Ингредиенты. Развитие

Фруктоза кристаллическая для диабетического (диетического, лечебного) питания

Страна производства: Китай

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, присущих для напитков.

Особенности / преимущества / описание:

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

Физическое состояние: белый кристаллический порошок.

Срок хранения: 24 месяца.

Упаковка: мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Ингредиенты. Развитие

Глюкоза (декстроза моногидрат)

Страна производства: Китай

Сфера использования:

- производство продуктов диетического и лечебного питания;
- производство спортивного питания;
- продукты детского питания;
- производство сахарных и кондитерских изделий (шоколад, мягкие и другие виды конфет, начинка вафель, пралине, диетические бисквиты, мучные кондитерские изделия, торты, при изготовлении мармелада 20 % от количества сахара берется глюкоза);
- производство пива и вина, напитков, производимых с использованием концентратов соков, газированных, а так же в производстве напитков из порошков;
- производство слабоалкогольных и безалкогольных напитков, ликеров (для модификации и усиления вкуса);
- производство фруктовых и овощных консервов (например, маринованные огурчики) - для сохранения натурального цвета;
- хлебопечение (для ускорения брожения, придания вкуса и аромата, цвета корочке, замедляет очерствение);
- производство мороженого (занижает точку замерзания, увеличивает его твердость, обладает гигроскопичностью) и сгущенного молока;
- производство БАД (в качестве носителя-наполнителя и питательного вещества);

Особенности / преимущества / описание:

- высококалорийна, легко усваивается организмом, регенерирует силы, укрепляет работу сердца. Является универсальной добавкой укрепляющей силы во время реабилитации после болезни, состоянии утомления при повышенной физической нагрузке;
- принимает активное участие в поддержании энергетического баланса, а ее полное отсутствие в организме становится причиной появления лишнего веса.

Физическое состояние: белый порошок.

Срок хранения: 24 месяца.

Упаковка: мешки массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29

2.1 Подсластители. Сахарозаменители

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности



Подсластители

Страна производства: Германия
Производитель: Celanese

Ассортимент: Qorus 1100, Qorus 2100, Qorus 3100.

Сфера использования:

- для кондитерских изделий
- для молочных продуктов
- для жевательной резинки
- для сладких газированных напитков.

Функции: Уменьшение калорийности продукции, замена сахара в продукте от 50% до 100 %.

Особенности / преимущества / описание: подсластители на основе ацесульфам калия E950. Стабильны к любой среде, термостабильны, легко растворимые. Коэффициент замены сахара 275-300.

Физическое состояние: порошкообразные

Информация о компании: стр.22



Аскорбиновая кислота

Страна производства: Китай
Производитель: DSM Nutrition Limited

Ассортимент: аскорбиновая кислота, E300.

Сфера использования:

- напитки;
- кондитерское производство;
- хлебопечение;
- пищевые концентраты;
- продукты здорового питания.

Функции:

- обогащение продуктов витамином C;
- стабилизация продуктов (мясная отрасль);
- стабилизация окраски (в соки, вина);
- улучшитель (в выпечку, хлебопечение).

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 36 месяцев.

Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр.33



Стевия

Страна производства: Великобритания
Производитель: PureCircle Limited

Ассортимент: экстракт стевии.

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции:

- замена сахара в продукте до 50%;
- уменьшение калорийности;
- усиление вкуса.

Особенности / преимущества / описание: природный растительный заменитель сахара.

Физическое состояние: порошок.

Состав: содержание экстракта стевии не менее 97%.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: 30 кг.

Информация о компании: стр.33

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, антимиикробный 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.30



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 сиропообразная 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.30

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 сиропоподобная жидкость от бесцветного до светло-желтого 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.30



Дрожжевые экстракты

Страна производства: Нидерланды

Производитель: DSM

Ассортимент: Maxavor Keys, Maxagusto, Multirome, Замена глутамата (Gistex Hum LS & Maxarome Select).

Сфера использования:

- Бульоны и супы
- Закуски и снеки
- Мясо
- Соусы
- Хлебобулочные изделия
- Крем-супы
- Продукты быстрого приготовления

Функции: Дрожжевые экстракты применяются для изготовления различных продуктов гастрономической группы. Они не только добавляют вкус, но и выявляют лучшие грани имеющегося вкуса и делают сбалансированным весь вкусовой профиль. В нашем ассортименте более 30 видов дрожжевых экстрактов, каждый из которых отличается особой функциональностью или преимуществом. Применение дрожжевых экстрактов позволяет сократить использование соли, глутамата и ароматизаторов, тем самым получить продукт с «чистой» этикеткой.

Дрожжевые экстракты натуральные, безопасные и недорогие. Они настолько концентрированные, что вам нужно лишь небольшое их количество (менее 1%), чтобы получить нужный результат.

Информация о компании: стр.22



Ингредиенты. Развитие

Глутамат натрия (пищевая добавка E621)

Страна производства: Китай

Ассортимент: размер частиц 80 меш, 60-120 меш

Сфера использования:

- 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 морепродукты и мясные продукты (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;
- подавляет окисление жиров – прогоркание.

Физическое состояние: белый кристаллический порошок

Дозировка: 0,1-0,5%

Срок хранения: 36 месяцев.

Упаковка: бумажные мешки массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29

2.3 Усилители вкуса и запаха



Этилмальтол

Страна производства: Китай
Торговая марка: AIPU
Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Сфера использования: широко применяется в продуктах питания, мясных продуктах, напитках, вине, табаке, косметике для усиления приятного аромата.

Функции: Этилмальтол -- усилитель вкуса и улучшитель. Это обеспечивает сладкий запах, который может быть охарактеризован как карамелизированный сахар или приготовленные фрукты. Сладкий запах продукта делает его хорошим выбором для покрытия некоторых неприятных запахов еды.

Особенности / преимущества / описание:

- Два вкуса доступны: оригинальный вкус для сладких и жареный вкус для отличительного вкуса.
- Замечательный эффект на улучшение и усиление аромата пищевых продуктов.

Физическое состояние: белый кристаллический порошок.

Тип: усилители вкуса и запаха.

Состав: 100% Этилмальтол.

Дозировка:

- соус: от 0.1% до 0.18%;
- печенье и хлебобулочные изделия: от 0.1% до 0.18%;
- переработанное мясо: от 0.05% до 0.12%;
- йогурт и молочные продукты: от 0.08% до 0.1%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых мешках в прохладном и сухом помещении. Избегайте контакта с железными предметами.

Упаковка: картонные или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46



Динатрия сукцинат

Страна производства: Китай
Торговая марка: AIPU
Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Ассортимент: безводный, гексагидрат

Сфера использования: широко используется в продуктах питания и приправах, таких как закуски, лапши быстрого приготовления, соевый соус, супы и т.д..

Функции: Динатрия сукцинат является усилителем соленого вкуса, обеспечивающим уникальный вкус морепродуктов и моллюсков (мидии). При использовании вместе с другими солеными ингредиентами, это может значительно усилить соленый и вкус умами пищи.

Особенности / преимущества / описание:

- Строгий контроль тяжелых металлов.
- Природные продукты (растительного происхождения) доступны.
- Заменитель MSG.

Физическое состояние: белый порошок.

Тип: усилители вкуса и запаха.

Состав: 100% Динатрия сукцинат.

Дозировка:

- Основа соусов и супов: от 0.05% до 0.3%.
- Маринованные Овощи и Маринад: от 0.03% до 0.2%.
- Закуска: от 0.02% до 0.08%.
- Куриный Соус & Порошок :от 0.2% до 0.6%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых мешках в прохладном и сухом помещении. Избегайте контакта с железными предметами.

Упаковка: картонные или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46

2.3 Усилители вкуса и запаха



Фруктовые порошки

Ассортимент: классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы сублимированных порошков.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- батончики-мюсли;
- каши быстрого приготовления;
- хлебобулочные изделия;
- начинки и декорирование изделий;
- чай и другое.

Функции: фруктовые порошки могут использоваться в качестве натурального премиум ароматизатора или красителя.

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.

Информация о компании: стр.41

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



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 мясазаменителей.

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.32



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия

Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты

Производитель: ООО «Березовый мир»

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: GCP № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24



Маринадные смеси

Страна производства: Россия

Торговая марка: Балт - Маринад

Производитель: ООО «ИТ - Капитал»

Ассортимент:

- универсальные пряновкусовые маринадные смеси для мяса;
- пряновкусовые маринады для отдельных видов мяса;
- пряновкусовые маринады для овощей;
- пряновкусовые маринады с кусочками овощей.

- 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.32

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



Порошок соевого соуса

Страна производства: Китай
Торговая марка: AIPU
Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Ассортимент: низко соленый SSP-001, классический вкус SSP-002, безглютеновый SSP-009, растворимый в воде SSP-023.

Сфера использования: широко используется в соленых пищевых продуктах, таких как, жидкие соевые соусы, сухие смеси специй, закуски, переработанное мясо, супы, маринады, и т.д.

Функции: порошок соевого соуса является усилителем соленого вкуса со вкусом и ароматом ферментного соевого соуса. Это может помочь усилить вкус умами пищевых продуктов, таким образом, может заменить глутамат натрия (MSG) в некоторой степени.

Особенности / преимущества / описание:

- Ферментированный соевый соус в качестве сырья.
- Различные профили: Вкус японского соевого соуса доступен; сильный вкус сои.
- Безглю-теновый продукт доступен.
- Некоторые типы продуктов могут быть непосредственно использованы в качестве жидкого соевого соуса путем добавления воды.

Физическое состояние: бледно желтый - коричневый порошок.

Тип: специи, пряности, приправы/халяль/кошер.

Состав: ферментированный соевый соус (содержится соя и пшеница), мальтодекстрин и соль.

Дозировка:

- Переработанное мясо: от 0.4% до 1.0%.
- Соусы: от 20% до 24%.
- Приправы: от 10% до 15%.
- Основа супов, Маринад: от 10% до 20%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых мешках в прохладном и сухом помещении. Избегайте контакта с железными предметами.

Упаковка: картонные или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46



Гидролизированный растительный белок

Страна производства: Китай
Торговая марка: AIPU
Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Ассортимент: вкус и аромат нейтральный HVPONS26, говядины HVPLBS07, жареной говядины HVPRBS04, жареной курицы HVPRCS06.

Сфера использования: широко используется в соленых продуктах, таких как консервированное мясо, колбасы, соусы, супы, приправы, смеси, различные подливки, закуски и т.д.

Функции: гидролизированный растительный белок представляет собой растительную базу соленых ингредиентов с подлинным вкусом бульона.

Когда продукты производятся при консервированиях, замораживаниях или сушках, частичная потеря вкуса почти неизбежна. Производители могут использовать HVP (Гидролизированный Растительный Белок), чтобы восстановить потерянные ароматы, выявить скрытые вкусовые характеристики, и, как правило, округлить и улучшить вкус пищевых продуктов. Она также может помочь в улучшении вкуса умами, таким образом, может заменить глутамат натрия MSG в некоторой степени.

Особенности / преимущества / описание:

- вегетарианский: получены из кукурузы, сои или пшеницы;
- ароматизированные продукты доступны: мясо, птица, говядина, жареные;
- строгий контроль уровня 3-Хлор-1,2-пропандиол (3-MCPD);
- сертифицированы Халялем и Кошером.

Физическое состояние: бледно желтый - коричневый порошок.

Тип: Специи. Пряности. Приправы/халяль/кошер/вегетарианский.

Состав: гидролизированный растительный белок, соль, глутамат натрия, мальтодекстрин и пальмовое масло.

Дозировка:

- переработанное мясо: от 0.4% до 1.0%;
- соусы: от 20% до 24%;
- приправы: от 10% до 15%;
- основа супов, Маринад: от 10% до 20%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых мешках в прохладном и сухом помещении. Избегайте контакта с железными предметами.

Упаковка: картонные или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46

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 E621, E627, E631; 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.35



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.35



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

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сосиски, сардельки высшего сорта, варенные 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.25



Смеси натуральных и водорастворимых специй, антиокислителей

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сосиски, сардельки высшего сорта, варенные 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.25

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

2.5 Посолочные смеси



СалямиСтар

Страна производства: Германия
Торговая марка: STAR-MIX
Производитель: HOLKOF GmbH

Ассортимент: «СалямиСтар 1», «СалямиСтар 2», «СалямиСтар 3», «СалямиСтар 4», «СалямиСтар 5», «СалямиСтар 6».
Сфера использования: сырокопчёные колбасы.

Функции: вкусо-ароматические смеси с функциональным компонентом.

Особенности / преимущества / описание:

- разнообразные вкусовые направления: от классических до оригинальных;
- идеально подходят для работы со стартовыми культурами СтартСтар благодаря специально подобранной питательной среде;
- большинство продуктов в линейке не содержат глутамат.

Физическое состояние: порошок.

Состав: пряности, декстроза, соль поваренная пищевая, антиокислитель, экстракты пряностей.

Дозировка: 10-18 г/кг массы.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: герметичный пакет с защитой от потери цвета и аромата, фасовка рассчитана на 100 кг фарша.

Информация о компании: стр.45



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, активизирует 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

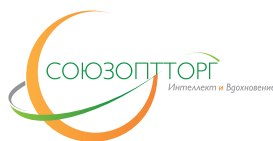
Информация о компании: стр.35

III. Ароматизаторы

3.1 Ароматизаторы натуральные стр. 82 - 83

3.2 Ароматизаторы прочие стр. 84 - 87

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, пищекоцентра, 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.39



Натуральные ароматизаторы

Страна производства: Великобритания, Германия, Нидерланды,

Турция, Франция, Швейцария

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;
- ароматизирующие 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.33



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.23

3.1. Ароматизаторы натуральные



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.00



Ароматизаторы

Страна производства: Германия

Производитель: Silesia

Ассортимент: В ассортименте более 2000 ароматов для различных продуктов.

- Ягодные вкусы для желатиновых конфет и мармелада: малина, брусника, черника, ежевика, черная смородина.
- Популярные ароматы для кондитерской промышленности: Пломбир, Панакотта, Чизкейк, Сгущенное молоко, Тирамису, Ваниль.
- Ароматизаторы для сыров, сливочного масла и спредов, йогурта и творога, творожного продукта, мясных изделий и полуфабрикатов, а также для соусов и кетчупов.
- Специально для российского рынка разработана антикризисная коллекция «классических ароматов» для напитков.
- Широкая линейка ароматизаторов для алкогольных напитков: текила, бренди, ром, ирландский ликер и многое другое.

Сфера использования: молочная продукция, масложировая продукция, кондитерская промышленность, мясная промышленность, алкогольные и безалкогольные напитки, чай, приправы, соусы, продукты быстрого приготовления.

Формы: порошкообразные, инкапсулированные, жидкие

Тип: натуральные, идентичные натуральным.

Срок хранения: 12-24 месяца.

Информация о компании: стр.22



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.00

3.1. Ароматизаторы прочие



Стабикрим Сладкосливочное масло

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



Ассортимент: пастообразные ароматизаторы
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавящиеся 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.26



Стабикрим Сливки

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



Ассортимент: пастообразные ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавящиеся 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.26



Стабикрим Сливки Премиум

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



Ассортимент: порошковые ароматизаторы
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавящиеся 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.26



Стабикрим Топленые сливки

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



Ассортимент: порошковые ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавящиеся 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.26

3.1. 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.26



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.26



Стабикрим Деревенское масло

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



Ассортимент: порошковые ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, сгущенное молоко, мороженое, плавленые 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.26



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.26

3.1. Ароматизаторы прочие



Арома Перфект

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
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.35



«Пельмени Биф»

Страна производства: Россия
Торговая марка: ОМЕГА
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.35



Ароматизаторы

Страна производства: Великобритания, Германия, Нидерланды, Турция, Франция, Швейцария
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;
- ароматизирующие 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.33



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.33

3.1. 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, 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.39



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.40



Ароматизаторы

Страна производства: Германия
Производитель: Silesia

Ассортимент: В ассортименте более 2000 ароматов для различных продуктов.

- Ягодные вкусы для желатиновых конфет и мармелада: малина, брусника, черника, ежевика, черная смородина.
- Популярные ароматы для кондитерской промышленности: Пломбир, Панакотта, Чизкейк, Сгущенное молоко, Тирамису, Ваниль.
- Ароматизаторы для сыров, сливочного масла и спредов, йогурта и творога, творожного продукта, мясных изделий и полуфабрикатов, а также для соусов и кетчупов.
- Специально для российского рынка разработана антикризисная коллекция «классических ароматов» для напитков.
- Широкая линейка ароматизаторов для алкогольных напитков: текила, бренди, ром, ирландский ликер и многое другое.

Сфера использования: молочная продукция, масложировая продукция, кондитерская промышленность, мясная промышленность, алкогольные и безалкогольные напитки, чай, приправы, соусы, продукты быстрого приготовления.

Формы: порошкообразные, инкапсулированные, жидкие

Тип: натуральные, идентичные натуральным.

Срок хранения: 12-24 месяца.

Информация о компании: стр.22

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

II. 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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

IV. 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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

VII. 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

VIII. 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

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы. 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

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA

IV. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды	стр. 90 - 101
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли	стр. 103 - 106
4.4 Осветляющие вещества	стр. 107
4.7 Улучшители	стр. 108 - 109
4.9 Фосфаты	стр. 110 - 113

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.35



«Омультсион»

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 Е466, декстроза, цитрат натрия Е331, каррагинан Е407, яичный белок, конжаковая камедь Е425i, кантановая камедь Е415, хлорид калия Е508.

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.35



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 глянцевой 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.35



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.35

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Камедь рожкового дерева

Сфера использования:

- детское питание;
- плавленые сыры;
- мороженое и молочные продукты;
- фруктовые и овощные консервы;
- может добавляться в тесто для сохранения свежести хлебобулочных изделий.

Функции: технологические функции: загуститель, стабилизатор, слабый гелеобразователь, средство для капсулирования. Камедь рожкового дерева широко используется в качестве загустителя благодаря тому, что на неё не влияют кислоты, соли и нагревание. При смешивании с ксантаном, каррагинаном, гелланом, агаром или альгинатом желирующая сила камеди заметно возрастает

Функциональные свойства: благоприятно влияет на пищеварение, стимулирует кишечную перистальтику, имеет хорошие функции в детском питании.

Информация о компании: стр.41



Агар-агар

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.41



«Универсал арома экономик»

Страна производства: Россия

Торговая марка: OMEGA

Производитель: ООО «Кульмбах-Д».

Сфера использования: эмульсии из жиродержащего сырья, 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 жиродержащего сырья, в том числе низкосортного; устранение специфического вкуса в готовом продукте; придание нужной «кусамости» 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.35



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.

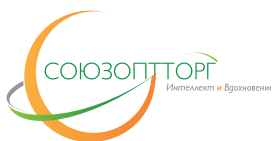
- термостабильность при выпекании в открытых и закрытых изделиях начинка не кипит, не высыхает, не растекается, предотвращает миграцию влаги в изделие

- устойчивость к замораживанию-размораживанию: сохраняют 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.23

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 промышленность, 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.39



Каррагинаны

Страна производства: Филиппины

Торговая марка: Shemberg

Производитель: Shemberg

Ассортимент: ВСЕ ВИДЫ КАРРАГИНАНОВ: каппа-, йота-, лямбда-, смеси каррагинанов.

Сфера использования: • кондитерское производство • молочное производство (плавленные 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.

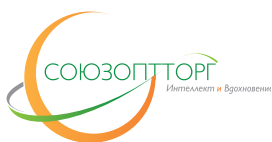
Особенности / преимущества / описание:

- 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.39



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.39



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** (30-50%) - обеспечивает особые органолептические характеристики фруктовой начинки: она получается короткая, пластичная, мягкая.

Физическое состояние: порошок

Срок хранения: 12 месяцев

Информация о компании: стр.39

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, геллановая камеди, камедь рожкового дерева, гуммиарабик, модифицированные крахмалы горячего и холодного набухания, 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.33



Суперцель MI / Supercel MI

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Ассортимент: Суперцель 100S, Суперцель 300F, Суперцель 500T.

Сфера использования: мясная отрасль - для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса.

Особенности / преимущества / описание:

- до 25% шприцевания рассолом мясного сырья;
- способствует активации мышечных белков и удержанию влаги;
- уплотняет готовый продукт;
- предотвращает отсечение влаги в продуктах, упакованных под вакуумом;
- снижает потери при термообработке и хранении конечного продукта;
- снижает себестоимость продукта.

Информация о компании: стр.48



Каррагинаны для кондитерского производства

Страна производства: Дания

Торговая марка: GENUGEL

Производитель: CP Kelco

Ассортимент: GENUGEL FG-125, GENUGEL GG-135.

Сфера использования: желейные 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.33



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.25

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Желатин пищевой

Страна производства: Республика Беларусь

Торговая марка: МОЖЕЛИТ

Производитель: ОАО «МОЖЕЛИТ»

Ассортимент: желатин различных марок в соответствии ГОСТ, с различными качественными характеристиками - прочность студня, вязкость, прозрачность раствора, размер частиц и т.д.

Сфера использования: мясная, рыбная, молочная, кондитерская, отрасли, также при производстве напитков, пищевых концентратов, консервов, как компонент продуктов здорового питания и HoReCa.

Функции: желатин – универсальный ингредиент, который применяется в качестве загустителя, пенообразователя и стабилизатора в различных областях пищевой промышленности:

- в мясоперерабатывающей – при производстве ветчины для поглощения мясного сока, при производстве копченых колбас для разнообразных оболочек, для заливных из мяса, студней, зельцев, рулетов, мясных консервов и для обогащения белком различных мясopодyктов (например, паштетов);
- в молочной – для производства мороженого, продуктов из кислого молока (сметанных, йогуртных и творожных продуктов), десертных кремов, муссов, пудингов и сыров;
- рыбopерерабатывающей – для производства рыбных консервов и заливных из различных сортов рыбы;
- в кондитерском производстве – для производства жевательной карамели, ириса, суфле, желе, мармелада, кремов, тортов и десертных блюд;
- в производстве напитков – для осаждения и осветления труднофилтруемых виноматериалов придания им розливостойкости;
- в домашней кулинарии – как отдельный элемент здорового питания.

Особенности / преимущества / описание: желатин представляет собой твердый измельченный продукт светло-желтого цвета без вкуса, обладающий прекрасными влагоудерживающими и желеобразующими способностями, высокой прочностью и вязкостью. Является универсальным пищевым продуктом. Обладает высокой вязкостью и гелеобразующими свойствами, его используют как важный связующий элемент в производстве различных видов продукции. Желатин от ОАО «МОЖЕЛИТ» изготавливается исключительно из говяжьего сырья (тип В) и имеет сертификат «Халал» («HALAL»).

Физическое состояние: гранулы, крупинки, порошок.

Тип: пищевой.

Состав: белок - 87,2 г. / жир - 0,4 г. / углеводы - 0,7 г.

Дозировка: в зависимости от сферы (специфики) применения и согласно тех. инструкции конкретного потребителя.

Срок хранения: 2 года.

Упаковка: полипропиленовый ламинированный мешок, по 25 килограммов (желтого цвета).

Сертификат качества: да.

Информация о компании: стр.47



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 халяльных и кошерных продуктов!

Гарантируем ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ постороннего вкуса и запаха, свойственного 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.39



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.39

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Вивапур MCG 0018 / Vivapur MCG MCG 0018

Страна производства: Германия
Торговая марка: Vivapur
Производитель: JRS

Ассортимент: Вивапур MCG 0018.

Сфера использования: мясная.

Особенности / преимущества / описание: ВИВАПУР MCG - коллоидная микрокристаллическая целлюлоза, покрытая целлюлозной камедью, получаемая в ходе особого производственного процесса. При диспергировании в воде или молоке, под действием режущей силы образуется стабильный инертный гель с тиксотропными свойствами. ВИВАПУР MCG используется с целью замены дорогостоящего жирного сырья (но не структурного шпика) в рецептурах колбасных изделий, рубленых и замороженных в тесте полуфабрикатов, паштетов и ливерных колбас, консервов. Гидратация 1:9.

ПРЕИМУЩЕСТВА ОТ ПРИМЕНЕНИЯ:

- снижение себестоимости готовой продукции;
- уменьшение термопотерь, так как гель с «ВИВАПУР MCG обладает отличными термостабильными свойствами;
- снижение потерь при замораживании - размораживании продукции, выработанной с «ВИВАПУРОМ MCG;
- сведение к минимуму риска образования бульонно-жировых отёков;
- предотвращение отсечения влаги в продуктах, упакованных под вакуумом;
- улучшение структуры (придает сочность при снижении содержания жирсырья);
- нейтральные вкус и запах;
- снижение калорийности;
- повышение биологической ценности продукта;
- обогащение балластными веществами;
- производство продукции группы «Здоровье» с пониженным содержанием жира;
- улучшение реологических свойств фарша.

Информация о компании: стр.48



Вивапур MC и НРМС / Vivapur MC и НРМС

Страна производства: Германия
Торговая марка: Vivapur
Производитель: JRS

Ассортимент: метилцеллюлоза (MC), карбоксиметилцеллюлоза (НРМС).

Сфера использования: мясная, молочная, соусы и др..

Особенности / преимущества / описание: Вивапур MC и НРМС - это водорастворимые производные натуральной целлюлозы, которые успешно используются в течение многих лет в качестве стабилизаторов, плёнообразователей, связующих и эмульгаторов в пищевой промышленности. Отличительной особенностью является гелеобразование в горячей среде. При нагревании растворов Вивапур MC и НРМС, начиная с определенной температуры образуется гель. При последующем охлаждении гель снова переходит в состояние раствора. Этот процесс полностью обратим, и может повторяться много раз. При этом свойства раствора или геля не изменяются.

Преимущества:

- улучшает консистенцию полуфабрикатов;
- увеличивает вязкость и влагоудерживающую способность фарша;
- улучшает и облегчает процесс формовки полуфабрикатов;
- препятствует излишнему впитыванию жира при жарке;
- сохраняет форму полуфабриката при жарке;
- препятствует вытеканию начинки из полуфабриката при жарке;
- уменьшает потери при жарке (соответственно увеличивается выход готового продукта);
- препятствует процессу пропитывания и размягчения продуктов с наполнителем;
- предотвращает высыхание готового продукта;
- придает глянец наполнителям, глазурям и соусам.

Информация о компании: стр.48

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, триэтананоламин 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.44



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, фурциллария 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.44

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 корочке 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.44



Пектины цитрусовые FMC PECTIN®

Страна производства: Великобритания

Торговая марка: FMC PECTIN®

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, сокосодержащие напитки.

Функции: загуститель, гелеобразователь, стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание: Пектины FMC PECTIN® — очищенные полисахариды производимые кислотной экстракцией из цитрусовых (лайм, лимон, апельсин, грейпфрут) 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.44

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Модифицированные крахмалы

Страна производства: Таиланд
Производитель: Starpro

Сфера использования:

- Для молочной промышленности: йогурты питьевые, глазированные сырки, творог, сметана, плавленые сыры.
- Для масложировой промышленности: майонезы, спреды.
- Для плодоовощной промышленности: соусы, кетчупы, томатная паста.
- Для кондитерской промышленности: заварные кремы, кремы на основе растительных сливок, фруктовые и жировые наполнители.
- Для замороженной продукции: пельмени, вареники, колбасы.
- Продукты быстрого приготовления.

Функции: дополнительное связывание влаги, обеспечение вязкости, короткой и глянцевои структуры. Нейтральный вкус, стабильность при хранении, снижение потерь веса.

Физическое состояние: порошкообразный.

Информация о компании: стр.22



Гуммиарабик

Страна производства: Судан
Производитель: Agrigum

Сфера использования:

- Кондитерские изделия: в качестве связующего компонента, для предотвращения кристаллизации сахара, как глянцевое покрытие драже, для создания глазурей, как наполнитель для заполнения образующихся пустот, для образования желе.
- Хлебобулочные изделия: удержание влаги, повышение однородности продукта, уменьшение степени нежелательного обжаривания.
- Молочные продукты: увеличения объема готовой продукции, стабилизация эмульсий, для получения кремовой консистенции мороженого и сливок.
- Производство жевательной резинки.
- Мясоперерабатывающая промышленность: используется для удержания влаги и приготовления рассолов.

Физическое состояние: порошкообразный.

Информация о компании: стр.22



Эмульсан PC 72

Страна производства: Германия
Торговая марка: STAR-MIX
Производитель: HOLKOF GmbH

Сфера использования: колбасные изделия.

Функции: смесь гидроколлоидов.

Особенности / преимущества / описание:

- высокая влагосвязывающая способность;
- повышает вязкость уже на стадии приготовления фарша, упрощая, таким образом, дальнейшую набивку фарша в оболочку;
- минимизирует вероятность отёка в готовом продукте;
- подходит для продуктов халал.

Физическое состояние: порошок.

Состав: загустители: ксантан, метилцеллюлоза, конжаковая камедь, гуаровая камедь, каррагинан.

Дозировка: гидратирование с водой 1:50.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: пластиковое ведро, фасовка 25 кг.

Сертификат качества: СР, Декларация соответствия, сертификат халал.

Информация о компании: стр.45



Агар

Страна производства: Тунис
Производитель: SELT Marine Group

Сфера использования:

- Хлебопекарная промышленность.
- Молочная промышленность.
- Кондитерская промышленность.

Функции: Агар используется преимущественно для гелификации водных систем. По сравнению с другими желирующими (такими, как каррагенан, пектин, желатин), агар имеет наилучшие показатели густоты и гелификации. Гели, приготовленные с помощью Агара, являются термообратимыми.

Особенности / преимущества / описание: В хлебопекарной промышленности используется в производстве хлеба, кексов, бисквитов, смесей для выпечки и т.д.

В молочной промышленности для производства мягких сыров, молочных десертов, напитков на молочной основе, йогуртов, взбитых сливок и мороженого.

В кондитерской промышленности применяется при производстве кондитерских изделий: мармелад, зефир, пастила, жевательные конфеты, суфле и джемы, печенье, вафли, пряники.

Информация о компании: стр.22

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



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.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.32



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.36



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, сыворожка-сок), соусы.

Функции: пектин зарекомендовал себя в качестве прекрасного желирующего, 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.23

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Комплексные пищевые добавки «Мультек» и пищевые волокна «Фибрил» для производства творога и творожного продукта

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс», «Фибрил»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»
Ассортимент: «Мультек 100С», «Мультек ТВ», «Мультек Премиум 150», «Стэмикс ВТ», «Стэмикс КС», Стэмикс Фрост М», «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.36



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.36



Комплексные пищевые добавки и пищевые комплексы «Мультек» и «Стэмикс», пищевое волокно «Фибрил» для производства кисломолочной продукции и питьевого молока

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»
Ассортимент: «Мультек», «Мультек К», «Мультек КГМ», «Мультек М», «Мультек Милк», «Мультек МТ», «Мультек Мол», «Мультек НС», «Мультек П», «Мультек ПСМ», «Мультек С», «Мультек Сол», «Мультек Фибро», «Стэмикс Лакт», «Стэмикс Норма», «Стэмикс Стандарт», «Стэмикс Ультра», «Стэмикс Ойл», «Стэмикс Ойл М», «Фибрил 300».
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.36



Комплексные пищевые добавки «Стэмикс» и «Мультек» для производства плавленых сыров

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Мультек», «Стэмикс»
Производитель: ООО «Пищевые стабилизаторы»
Ассортимент: «Мультек Премиум», Стэмикс ТМ.
Сфера использования: молочная промышленность, производство плавленых 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.36

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.36

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.36

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», «Мультек СБГ».

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;
- приобретение натурального цвета;
- 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.36

Food Stabilizers

Комплексные пищевые добавки «Мультек» для производства джемов, конфитюров, 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, конфитюров, 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.36

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.48



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.48



Эмульгирующий крахмал

Страна производства: Нидерланды

Торговая марка: Paselli MC 150

Производитель: AVEBE

Ассортимент: E 1450

Сфера использования: майонезы, соусы.

Информация о компании: стр.20



Крахмал натуральный, крахмал модифицированный горячего и холодного набухания

Страна производства: Нидерланды

Торговая марка: Perfectamyl, Paselli, Prejel, ELIANE

Производитель: AVEBE

Ассортимент: E 1412, 1414, 1420, 1442, 1422

Сфера использования:

- мясопереработка,
- хлебопекарная отрасль,
- снеки,
- продукты быстрого приготовления,
- супы,
- соусы,
- майонезы,
- фруктовые начинки.

Информация о компании: стр.20

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.E.011144.04.11 от 20.04.2011 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.88.009.E.048710.11.11 от 29.11.2011 г.

Информация о компании: стр.42



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.E.006745.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.42



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.25

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.42



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.42



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.42

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 взаимозерифицированных 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.42



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-моноголицеридов 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.42



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 № RU.77.99.88.009.E.006747.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.42

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Эмульгатор RX 34

Страна производства: Германия
Торговая марка: STAR-MIX
Производитель: HOLKOF GmbH

Сфера использования: колбасные изделия.
Функции: комбинация гидроколлоидов и говяжьего белка.
Особенности / преимущества / описание:

- стабилизирует эмульсию;
- предотвращает жировые и желчные отёки;
- заменяет растительные белки и крахмалы в рецептуре при существенно меньшей дозировке.

Физическое состояние: порошок.
Состав: животный белок, гуаровая камедь, ксантан.
Дозировка:

- в сухом виде 2,0-2,5 % жировая эмульсия: 1:15:15 / 1:20:20.
- эмульсия с раст. маслом: 1:15:15 / 1:20:20

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: пластиковое ведро, фасовка 22 кг.
Сертификат качества: СГР, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.45



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 (маргарина, 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.31



Эмульгаторы «ПГПР» / «Эстерин»

Страна производства: Украина
Торговая марка: Эстерин
Производитель: EGH ingredients.

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 (маргарина с низким содержанием жира).
Эстерин СТС: • стабилизирует жировые кристаллы (масло для готовки, кулинарные жиры, маргарин, спреда, сгущённое молоко).
• замедляет жировое поседение (шоколада, 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.31

4.4 Осветляющие вещества



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 сироповидная 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.30



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.00

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 сиропообразная 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.30



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.23



Заменитель яичного порошка «БалтПро3700»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: сдобных хлебобулочных изделий; Мучных кондитерских изделий (пряники, печенье, вафли и макароны)

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.25

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.42



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО «Березовый мир»

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24



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.42

4.9 Фосфаты



Фосфаты «Глафос 4.1»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: колбасы и колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты. Работает с жирным сырьем. 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 сырья. Добавляется на начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье.
- для полуфабрикатов: 150 грамм на 100 кг сырья. 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.25



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 сырья.

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.25



Фосфатные смеси

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

Ассортимент: • для птичьего фарша • универсальная для мясопереработки • для инъекций • для рыбопереработки • для рыбных фаршей • для второсортного сырья.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка, для обработки сырья 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.32

4.9 Фосфаты



Монофосфат кальция (E 341i)

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

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 N RU Д-РУ.АВ42.В.09959 от 03.02.2015г.

Информация о компании: стр.37



Ортофосфат натрия 3-замещенный 12-водный (E 339iii), ГОСТ 31725-2012

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- молочная, рыбная, мясная промышленность.

Функции: регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, влаго-удерживающий агент. Очиститель копильных и холодильных камер.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: (E 339iii)

Массовая доля ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$) не менее 92%, pH 1% р-ра от 11,5 до 12,5 включительно.

Срок хранения: 1 год.

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 30 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.11954 от 24.12.2015г.

Информация о компании: стр.37



«Полифан А-Экстра», «Полифан А-Экстра-К»

Страна производства: Российская Федерация
Торговая марка: «Полифан А-Экстра®», «Полифан А-Экстра-К®»
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- производство мясосыродов 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:

Полифан А-Экстра

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09985 от 05.02.2015г.

Полифан А-Экстра-К

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.10816 от 21.05.2015г.

Информация о компании: стр.37



Комплексная пищевая добавка «ФОНАКОН» марки А, Б, В, К-М

Страна производства: Российская Федерация
Торговая марка: «ФОНАКОН®»
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

производство плавленых 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 плавленых 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.37

4.9 Фосфаты



Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (E 339ii)

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- кондитерская промышленность;
- молочная промышленность;
- производство плавящихся сыров.

Функции: антикристаллизатор, регулятор кислотности, соль-плавитель.

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:
TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09980 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.37



Пищевая добавка «АР-ВИК-1» (E 451, E 450)

Страна производства: Россия
Торговая марка: «АР-ВИК-1»
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- производство мясосыропродуктов и колбасных изделий.

Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

Особенности / преимущества / описание: аналог «Hi M 264».

Массовая доля общ.фосфора в пересчете на P2O5, %: 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:
TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09981 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.37



Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности (E 451i)

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

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:
TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09979 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.37



Аммоний гидроортофосфат (E 342ii)

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: регулятор кислотности, источник азота и фосфора в биологических процессах.

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:
TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09976 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.37

4.9 Фосфаты



Пирофосфат натрия (E 450i) – натрий пирофосфорнокислый 4-замещ. б/водный

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: эмульгатор, влагоудерживающий агент, регулятор кислотности, стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание: входит в большинство комплексных фосфатных добавок для колбасного производства.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: Массовая доля ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$) не менее 95%.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления.

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.10815 от 21.05.2015г.

Информация о компании: стр.37



Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный (E 340ii)

Страна производства: Российская Федерация
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- молочная промышленность.

Функции: повышение термоустойчивости молочного сырья, анти-кристаллизатор при производстве стуженного молока, эмульгатор для сухого молока и сливок.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: (E 340ii)

Массовая доля ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$) не менее 98,0%.

Срок хранения: 1 год

Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.

Декларация о соответствии:

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09986 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.37



Пищевая добавка «АР-ВИК-4» (E 451, E 450)

Страна производства: Российская Федерация
Торговая марка: «АР-ВИК®-4»
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- производство мясосюдаков и колбасных изделий.

Функции: эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, вла-госвязывающий агент.

Особенности / преимущества / описание: аналог «Мифос 66»
Массовая доля общ.фосфора в пересч. на P2O5,%: 51-53; pH 1% р-ра: 8,6-9,3.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: E 451, E 450.

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.10814 от 21.05.2015г.

Информация о компании: стр.37



Пищевая добавка «АР-ВИК-3» (E 451, E 450)

Страна производства: Российская Федерация
Торговая марка: «АР-ВИК®-3»
Производитель: ОАО «РЕАТЭК»

Сфера использования:

- производство мясосюдаков и колбасных изделий.

Функции: эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, вла-госвязывающий агент.

Особенности / преимущества / описание: аналог «Абастол 2018»
Массовая доля общ.фосфора в пересч. на P2O5,%: 52-59; pH 1% р-ра: 9,9-10,0.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Состав: E 451, E 450.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.

Упаковка: многослойные полиэтиленовые пакеты.

Транспортная тара – бумажные мешки, 25 кг.

Декларация о соответствии:

Свидетельство о государственной регистрации

№ 77.99.26.У.8677.10.08 от 08.10.2008 г.

Информация о компании: стр.37

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

II. 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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

IV. 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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

VII. 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

VIII. 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

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы. 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

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA

V. Технологические вспомогательные средства

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы
и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты.
Прочие вспомогательные средства стр. 116 - 120

5.2 Закваски. Стартовые культуры стр. 120

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



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.34



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: амилаглюкозидаза.

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.34



Fungamyl (Фунгамил)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Fungamyl 2500 SG, Fungamyl 4000 SG, Fungamyl Prime

Сфера использования:

- мукомольная промышленность;
- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность.

Функции: Корректировка муки на мельницах и хлебозаводах, снижение Числа Падения.

Особенности / преимущества / описание: получение тонкой и равномерной структуры мякиша, улучшение цвета корочки, увеличение объема х/б изделий, снижение ЧП на приборе.

Физическое состояние: гранулят.

Тип: альфа-амилаза.

Дозировка: 1-2 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий и технологических задач.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25°С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.34



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.34

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



Shapeit (Шейпит)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Shapeit Biscuit, Shapeit Wafer
Сфера использования: производство печенья и вафель.
Функции: корректировка свойств муки для достижения свойств, необходимых при производстве печенья и вафель.
Особенности / преимущества / описание: обеспечивает расслабление клейковины, растяжимость и обрабатываемость теста, снижает количество отходов.

Физическое состояние: гранулят.
Тип: протеаза / ксиланаза.
Дозировка: 10-50 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры и технологических целей.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.
Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.34



Novamyl (Новамил)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Novamyl 1500 MG, Novamyl 10000 BG, Novamyl Pro 80 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 и технологических задач.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.
Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.34



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.34



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: ксиланаза.
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.34

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



Pentopan (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.34



Sensea (Сенсеа)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Sensea 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, сохранение мягкости и свежести.

Физическое состояние: гранулят.

Тип: альфа-амилаза, липаза.

Дозировка: 3-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий и технологических задач.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.34



Noopazyme (Нупазим)

Страна производства: Дания
Торговая марка: Novozymes
Производитель: Novozymes A/S Denmark

Ассортимент: Noopazyme.

Сфера использования: производство макаронных изделий ипельменного теста.

Функции: корректировка свойств муки для производства макаронных изделий и полуфабрикатов из замороженного теста.

Особенности / преимущества / описание: улучшает качество макаронных изделий, произведенных из мягких сортов пшеницы. Также улучшает качество теста дляпельменей, вареников.

Физическое состояние: гранулят.

Тип: липаза.

Дозировка: 2-20 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий и технологических задач.

Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр.34



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.23

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 рыболовства, мясо и мясные продукты, 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 сироповидная жидкость от бесцветного до светло-желтого 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.30



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.00



Пеногасители «ЭСТЕРИН»

Страна производства: Украина **Торговая марка:** EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазхим»

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.42

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты.

5.2 Закваски. Стартовые культуры



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.31



Стартовые культуры «СтартСтар»

Страна производства: Германия
Торговая марка: STAR-MIX
Производитель: HOLKOF GmbH

Сфера использования: сырокопченые колбасы.

Функции: высокофункциональная смесь культур.

Особенности / преимущества / описание:

- образование молочной кислоты;
- снижение значения pH;
- способствует стабильному цветообразованию и формированию вкуса;
- положительно влияет на каталазу;
- обеспечивает быструю потерю влаги;
- подавляет нежелательную микрофлору.

Физическое состояние: порошок.

Состав: смесь стартовых культур.

Дозировка: 20 г на 100 кг фарша.

Срок хранения: 24 месяца при температуре ≤18°C

Упаковка: герметичный пакет, фасовка 0,02 кг.

Сертификат качества: СГР, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.45



Ферменты для хлебопечения и кондитерской отрасли

Страна производства: Ирландия
Торговая марка: Biobake® CDI, BPN, BSC, 10XP, CHW, Optum 815
Производитель: Kerry

Ассортимент: • ферменты для хлебопечения, кондитерского производства • протеаза • амилаза • гемицеллюлаза • ксиланаза.

Сфера использования: хлебопечение, выпечка, слоеные изделия, производство крекеров, вафель, чипсов, песочных печений, соленых палочек и др.

Функции: • оптимизация свойств муки • снижение эластичности • улучшение вкуса, цвета корочки, текстуры • расщепление гемицеллюлозы и тд. • альтернатива метабисульфиту натрия

Особенности / преимущества / описание: Простота использования для разных продуктов:

- нет осаждения глютена,
- снижение содержания влаги,
- быстрое выпекание,
- снижение энергозатрат,
- более гомогенизированный продукт,
- снижение количества сломов,
- снижение гигроскопичности,
- продление сроков годности,
- повышение производительности линии.

Физическое состояние: порошок (в состав входят микрогранулированные ферменты).

Информация о компании: стр.33



Закваски, стартовые культуры

Страна производства: Дания
Производитель: Chr.Hansen

Сфера использования:

- производство молочных продуктов;
- производство сыров;
- производство функциональных продуктов;
- производство национальных напитков.

Особенности / преимущества / описание:

- технологичность применения;
- разработки под российские национальные продукты

Физическое состояние: порошок

Информация о компании: стр.33

VI. Для увеличения сохранности продукта

6.1 Консерванты стр. 122 - 123

6.2 Антиоксиданты стр. 124 - 125

6.1 Консерванты



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 19.01.2012г.,
- 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.30



**Ингредиенты.
Развитие**

Бензоат натрия

Сфера использования: применяется для консервирования мясных и рыбных изделий, маргарина, майонеза, кетчупа, плодово-ягодных продуктов, сладких газированных напитков. Как консервант используется в косметической и фармацевтической промышленности.

Особенности / преимущества / описание: оказывает угнетающее действие на дрожжи и плесневые грибы, включая афлатоксинообразующие, подавляет в клетках активность ферментов, ответственных за окислительно-восстановительные реакции, а также ферментов, расщепляющих жиры и крахмал.

Физическое состояние: кристаллический порошок или гранулы.

Дозировка:

- мясопродукты – 1000-4000 мг/кг
- повидло, меланж, кондитерские изделия – 700 мг/кг
- плодово-ягодные полуфабрикаты и маргарин – 1000 мг/кг
- рыбная икра и рыбные консервы – 1000-2000 мг/кг
- килька – 2600 мг/кг
- безалкогольные напитки – 150 мг/л
- алкогольные напитки с уровнем алкоголя менее 15% – 200 мг/л
- джемы с малым содержанием сахара желе, мармелады, фруктовые пасты – 500 мг/кг
- безалкогольное пиво – 300 мг/л

Срок хранения: 2 года.

Упаковка: бумажные мешки массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



**Ингредиенты.
Развитие**

Сорбат калия (пищевая добавка E202)

Страна производства: Китай

Сфера использования: для консервирования рыбных, фруктовых продуктов, колбасных изделий, безалкогольных напитков, молочных продуктов, сыров, кондитерских 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.

Упаковка: картонные коробки с фольгированной упаковкой массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29

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.E.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.30



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО «Березовый мир»

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24



Консерванты

Страна производства: Китай

Ассортимент:

- сорбат калия;
- сорбиновая кислота;
- бензоат натрия.

Сфера использования:

- пищевая;
- химическая промышленность.

Информация о компании: стр.20

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 продукте 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 1 т 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.42



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 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.30

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.30



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® A - в удобной расфасовке по 1 кг.
RONOXAN® FS 20, RONOXAN® A20 SF, RONOXAN® LAP 15

Информация о компании: стр.33

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

II. 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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

IV. 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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

VII. 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

VIII. 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

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы. 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

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA

VII. Физиологические функциональные ингредиенты

7.1 Белки	стр. 128 - 129
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты	стр. 130
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества	стр. 131
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	стр. 132 - 136
7.6 Пребиотики и пробиотики	стр. 137
7.7 Пищевые волокна	стр. 138 - 141
7.8 Функциональные молочные ингредиенты	стр. 142

7.1 Белки



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.23



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.23



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.32



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.

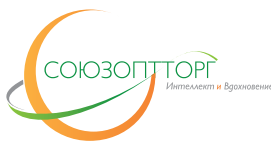
Срок хранения: 9 месяцев.

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

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.32

7.1 Белки



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.39



Гидролизированный коллаген

Страна производства: Колумбия
Торговая марка: Gelco
Производитель: Gelco

Сфера использования: спортивное питание, здоровое питание, кондитерская, молочная промышленность, снеки, мясные продукты, безалкогольные напитки.

Функции: гидролизированный коллаген – важнейший белковый компонент волокон соединительной ткани; содержится в костях, коже и хрящах животных. Это основной белок, отвечающий за однородность, эластичность, регенерацию кожи, суставов, хрящевой ткани. Гидролизированный коллаген – это функциональный ингредиент.

Его регулярное употребление позволяет укрепить здоровье суставов, способствует профилактике и лечению остеоартрита и остеоартроза, улучшает состояние кожи, волос и ногтей, помогает контролировать вес. Гидролизированный коллаген содержит 8 (!!!) из девяти незаменимых аминокислот, необходимых человеку для нормальной жизнедеятельности. Не влияет на вкус и консистенцию готового продукта.

Особенности / преимущества / описание: • повышает питательную ценность готового продукта: увеличивает содержание белка • при постоянном потреблении ингредиент помогает поддерживать определённый вес: готовый продукт, содержащий коллаген, можно позиционировать как диетический, для похудения и т.п.

Физическое состояние: порошок.

Дозировка: в зависимости от продукта.

Упаковка: 15 кг, мешок.

Информация о компании: стр.39



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.00

7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты



Гидролизированный растительный белок

Страна производства: Китай
Торговая марка: AIPU
Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Ассортимент: вкус и аромат нейтральный HVPONS26, говядины HVPLBS07, жареной говядины HVPRBS04, жареной курицы HVPRCS06.

Сфера использования: широко используется в соленых продуктах, таких как консервированное мясо, колбасы, соусы, супы, приправы, смеси, различные подливки, закуски и т.д.

Функции: гидролизированный растительный белок представляет собой растительную базу соленых ингредиентов с подлинным вкусом бульона. Когда продукты производятся при консервировании, замораживании или сушке, частичная потеря вкуса почти неизбежна. Производители могут использовать HVP (Гидролизированный Растительный Белок), чтобы восстановить потерянные ароматы, выявить скрытые вкусовые характеристики, и, как правило, округлить и улучшить вкус пищевых продуктов. Она также может помочь в улучшении вкуса умами, таким образом, может заменить глутамат натрия MSG в некоторой степени.

Особенности / преимущества / описание:

- вегетарианский: получены из кукурузы, сои или пшеницы;
- ароматизированные продукты доступны: мясо, птица, говядина, жареные;
- строгий контроль уровня 3-Хлор-1,2-пропандиол (3-MCPD);
- сертифицированы Халялем и Кошером.

Физическое состояние: бледно желтый - коричневый порошок.

Тип: Специи. Пряности. Приправы/халяль/кошер/вегетарианский.

Состав: гидролизированный растительный белок, соль, глутамат натрия, мальтодекстрин и пальмовое масло.

Дозировка:

- переработанное мясо: от 0.4% до 1.0%;
- соусы: от 20% до 24%;
- приправы: от 10% до 15%;
- основа супов, Маринад: от 10% до 20%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых мешках в прохладном и сухом помещении. Избегайте контакта с железными предметами.

Упаковка: картонные или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46



Концентраты, изоляты, гидролизаты сывороточных белков

Сфера использования:

- детское питание;
- спортивное питание;
- специализированное питание.

Функции:

- богатый источник аминокислот, в т.ч. незаменимых.
- источник высококачественного белка.

Особенности / преимущества / описание: высокое качество, технологическая и маркетинговая поддержка от выбора ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

Информация о компании: стр.41



Гидролизаты куриного белка

Страна производства: Бельгия

Производитель: Proliver BVBA

Ассортимент: HCP Premium 150, HCP – B4

Сфера использования:

- пищевые концентраты 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.00

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.28



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.33

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



Коэнзим Q10; комплекс Q10 + L Carnitin

Особенности / преимущества / описание: Q10 – кофермент – главный 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!

BeautyIN – комплекс Q10 и витамина E. Мощный антиоксидант для борьбы со свободными радикалами в организме.

Brain Burst – комплекс Q10 + холин + пантотеновая кислота. Помогает замедлить процесс старения, сохранить молодость и жизненную энергию

BeWell Age Protect – комплекс Q10 и рибофлавина. Антиоксидант, антистресс, метаболизм.

Физическое состояние: порошок, жидкость.

Информация о компании: стр.41



Бета-глюкан

Сфера использования:

- майонезы, спреды;
- завтраки быстрого приготовления (хлопья, мюсли, каши, злаковые батончики);
- молочные продукты, йогурты;
- продукты, готовые к употреблению, быстрого приготовления;
- функциональные напитки;
- выпечка, десерты;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- мясные продукты (сосиски и т.д.);
- БАД.

Функциональные свойства:

- Обладает клинически подтвержденными свойствами по снижению «плохого» холестерина, сокращает риск заболеваний сердечно-сосудистой системы.
- Пробиотические 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.41

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



Балтийская Группа

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.23



Балтийская Группа

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.23



Суперцель плюс HF 0010/ Supercel plus HF 0010

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Сфера использования: мясная отрасль - для замены до 15% любого вида жирного сырья (кроме структурного шпика) в вареных колбасах, сосисках, сардельках, варёных ветчинных изделиях, паштетов и ливерных колбасах.

Особенности / преимущества / описание:

- не имеет Е-номера;
- предотвращает образование бульонно-жировых отёков;
- нейтральный на вкус и запах;
- предотвращает синерезис в продуктах, упакованных под вакуумом;
- гидратация 1 : 4;
- снижает себестоимость готовой продукции.

Информация о компании: стр.48



Суперцель плюс MBT 100/ MBT 200 (Supercel plus MBT 100/ MBT 200)

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Ассортимент: Суперцель плюс MBT 100/ MBT 200

Сфера использования: мясная отрасль.

Функции: функциональный наполнитель на основе пищевых волокон.

Особенности / преимущества / описание:

- высокая влаго-связывающая и жиросвязывающая способность;
- предотвращает бульонно-жировые отёки;
- нейтральный на вкус и запах;
- уменьшает потери при термообработке;
- имеет высокую термостабильность.

Информация о компании: стр.48

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



Функциональные ингредиенты

Ассортимент: ингредиенты для создания трендовых «здоровых» продуктов с полезными свойствами:

- Кознзим 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 – пробиотик, обладает иммуномоделирующим свойством, улучшает барьерные функции

Особенности / преимущества / описание: все ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.

Информация о компании: стр.41



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.41



Концентраты, изоляты, гидролизаты сывороточных белков

Сфера использования:

- детское питание;
- спортивное питание;
- специализированное питание.

Функции:

- богатый источник аминокислот, в т.ч. незаменимых.
- источник высококачественного белка.

Особенности / преимущества / описание: высокое качество, технологическая и маркетинговая поддержка от выбора ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

Информация о компании: стр.41



Суперцель MFF 180/ Supercel MFF 180

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Сфера использования: мясная отрасль - для замены до 50% структурного шпика в сырокопченых колбасах.

Особенности / преимущества / описание:

- не имеет Е-номера;
- рекомендуемая пропорция 1 : 8 : 8 (MFF 180 : шпиг хребтовой : вода);
- обладает натуральным вкусом, без «пластмассового» вида и привкуса;
- имеет хорошую адгезию к фаршу;
- не выпадает при тонкой слайсерной нарезке;
- снижает себестоимость мясoproductов.

Информация о компании: стр.48

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



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.28

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО "Березовый мир"

Ассортимент: один продукт.
Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.
Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.
Тип: мелкокристаллический.
Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.
Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.
Упаковка: банка по 300 гр.
Сертификат качества: СРП № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24



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.28



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®, организм усваивает лютеина в 2 раза больше чем при приеме продукта на основе эфирных 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.28



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 полтора часа 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.28

7.6 Пребиотики и пробиотики



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: афункциональные, 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.00



ЭКАСИЯ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EQUACIA
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV
Сфера использования: афункциональные, 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.00



Пребиотики, пробиотики

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.41

7.7 Пищевые волокна



**Ингредиенты.
Развитие**

Клетчатка соевая

Страна производства: Китай

Торговая марка: SELON

Производитель: SHANDONG GAOTANG LANSHAN GROUP CORPORATION

Сфера использования: используется как нейтральный наполнитель с хорошими технологическими свойствами при производстве:

- вареных колбас, ветчины (корректирует характеристику мясного сырья, улучшает текстуру готового продукта);
- сосисок и сарделек (предотвращает отделение влаги и деформации продукта при вторичном нагреве, при снижении степени гидратации препятствует отделению влаги при вакуумной упаковке);
- полукопченых и варено-копченых колбас (уплотняет структуру и связывает жир, предотвращает оплавления шпига и выделения жира на поверхность оболочки при термической обработке);
- деликатесной продукции из мяса (используется в составной части инъекционных рассолов, улучшает текстуру и повышает выход готовой продукции);
- мясных и рыбных полуфабрикатах (корректирует реологические характеристики фарша: вязкость, стабильность, формуемость и характеристики вкуса и аромата в процессе термообработки и хранения);
- хлебобулочных и кондитерских изделий, замороженного теста;
- молочных продуктов;
- фруктовых начинок, маринадов, соусов.

Функции: обладает высокой влагоудерживающей способностью 1:10 и дает стабильные эмульсии в соотношении 1:10:10.

Особенности / преимущества / описание: • корректировка недостатком основного сырья: мяса, птицы, рыбы; • снижение себестоимости и повышение качественных характеристик продукта.

Физическое состояние: волокнистый порошок.

Тип: продукт растительного происхождения.

Состав: клетчатка соевая.

Дозировка: до 3 %.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, вес нетто 20 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Суперцель Пищевые волокна

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Ассортимент: пшеничные волокна, овсяные волокна, бамбуковые волокна.

Сфера использования: мясная, кондитерская, молочная и др..

Особенности / преимущества / описание:

Стандартные типы от 35 до 1000 μm.

Свойства органолептические: нейтральный вкус и аромат

- Свойства пищевые:
 - общее содержание пищевых волокон ~96%,
 - обогащение волокнами,
 - снижение калорий,
 - преимущественно нерастворимые пищевые волокна,
 - без глютена,
 - без фитиновой кислоты,
 - гипоаллергенный.
- Свойства функциональные:
 - трехмерный каркас из волокон,
 - капиллярный эффект,
 - высокая водо- и жирудерживающая способность,
 - улучшает текстуру и структуру,
 - функционально не зависит от температуры, давления и значения pH,
 - очень высокая микробиологическая безопасность
 - срок годности до 5 лет

Информация о компании: стр.48

7.7 Пищевые волокна



СУПЕРЦЕЛЬ Растительные волокна

Страна производства: Германия
Торговая марка: Supercel
Производитель: JRS

Ассортимент: картофельные волокна, гороховые волокна.
Сфера использования: мясная, кондитерская, молочная и др..

Особенности / преимущества / описание:

Стандартные типы от 20 до 1000 мкм.

Свойства органолептические: вкус и запах от нейтрального до характерного горохового/ картофельного

- Свойства пищевые:
 - общее содержание пищевых волокон ~65%,
 - обогащение волокнами,
 - снижение калорий,
 - комбинация растворимых и нерастворимых волокон с устойчивым крахмалом,
 - без глютена.
- Свойства функциональные:
 - трехмерный каркас из волокон,
 - капиллярный эффект,
 - высокая водоудерживающая способность,
 - улучшает текстуру и структуру,
 - увеличение функциональности при более высоких температурах
 - очень высокая микробиологическая безопасность
 - срок годности до 2 лет

Информация о компании: стр.48



СУПЕРЦЕЛЬ Фруктовые волокна

Страна производства: Германия
Торговая марка: Supercel
Производитель: JRS

Ассортимент: яблочные волокна, органические яблочные волокна, волокна какао.
Сфера использования: мясная, кондитерская, молочная и др..

Особенности / преимущества / описание:

Стандартные типы от 30 до 900 мкм.

Свойства органолептические: вкус и аромат свойственный яблочному, красновато-коричневый порошок

- Свойства пищевые:
 - общее содержание пищевых волокон ~60%,
 - комбинация из нерастворимых и растворимых пищевых волокон,
 - снижение калорий,
 - без глютена,
 - без фитиновой кислоты,
 - гипоаллергенный.
- Свойства функциональные:
 - высокая водоудерживающая способность,
 - образование в продукте трехмерного стабилизирующего каркаса,
 - благодаря капиллярному эффекту происходит равномерное распределение и связывание влаги внутри продукта,
 - очень высокая микробиологическая стабильность,
 - срок годности до 2 лет

Информация о компании: стр.48

7.7 Пищевые волокна



Ингредиенты. Развитие

Клетчатка пшеничная

Страна производства: Германия
Торговая марка: "Alba-Fibre"
Производитель: Mikro-Technik GmbH & Co.KG
Ассортимент: W-75R, W-200R, W-500R
Сфера использования: используется при производстве хлебобулочных, кондитерских изделий, теста, снеков, экструзионных продуктов, соусов и начинок, сырокопченых колбас, фарша, мясных консервов, паштетов, цельномышечных продуктов (в рассолах для шприцевания), напитков, а также молочных продуктов (йогуртов, творожных десертов, глазированных сырков, плавленых, свежих и имитационных сыров), также используется при разработке продуктов для диетического и здорового питания.
Функции: • увеличение выхода готовой продукции за счет наличия экологически чистого балластного вещества; • влагоудерживающая способность; • текстуротормирующая функция
Особенности / преимущества / описание: • высокая влагосвязывающая и жиросвязывающая способность; • снижение калорийности продуктов, обогащение продуктов питания балластными веществами; • инертна к любым рецептурным ингредиентам; • термостабильна и холодоустойчива; • экологически безопасный продукт.
Физическое состояние: волокнистый порошок.
Тип: продукт растительного происхождения.
Состав: клетчатка пшеничная.
Дозировка: 0,2-6,0 % массы готового продукта.
Срок хранения: 36 месяцев с даты изготовления.
Упаковка: мешки бумажные многослойные массой нетто 25 кг (W-75R), 20 кг (W-200R), 10 кг (W-500R).
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Балтийская Группа

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.23



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: функциональные, 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.00



ЭКАСИЯ

Страна производства: Франция
Торговая марка: EQUACIA
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV
Сфера использования: функциональные, 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 текстуротормирующий;
• 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.00

7.7 Пищевые волокна



Бета-глюкан

Сфера использования:

- майонезы, спреды;
- завтраки быстрого приготовления (хлопья, мюсли, каши, злаковые батончики);
- молочные продукты, йогурты;
- продукты, готовые к употреблению, быстрого приготовления;
- функциональные напитки;
- выпечка, десерты;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- мясные продукты (сосиски и т.д.);
- БАД.

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.41



Смесь волокон PFX

Страна производства: Германия

Торговая марка: STAR-MIX

Производитель: HOLKOF GmbH

Сфера использования: варёные колбасные изделия, паштеты, варёно-копчёные мясные изделия.

Функции: комбинация из растительных волокон.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшает кусаемость и структуру колбас по недорогим рецептурам;
- улучшает влагосвязываемость;
- предотвращает отделение влаги в вакуумной упаковке;
- поддерживает стабильность эмульсии;
- подходит для продуктов хаалал.

Физическое состояние: порошок.

Состав: смесь растительных волокон.

Дозировка: 0,5 -1 % для колбасных изделий, 0,5% при приготовлении рассола для шприцевания.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: герметичный пакет, фасовка 11 кг.

Сертификат качества: СГР, Декларация соответствия, сертификат хаалал.

Информация о компании: стр.45



Пищевые волокна

Страна производства: Франция

Производитель: ID FOOD

Ассортимент: бамбуковые, пшеничные, морковные, цитрусовые, яблочные.

Сфера использования:

- для хлебо-булочных изделий;
- для сухих смесей;
- для мороженого;
- для молочных продуктов;
- для соусов;
- для мясных продуктов.

Функции: снижение калорийности, повышение стабильности при замораживании-размораживании, связывание воды и жира, улучшение текстуры изделий, предотвращение отделения влаги при хранении изделий в вакуумной упаковке и замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса, увеличение выхода продукции. Максимальное поглощение влаги до 18 %.

Информация о компании: стр.22

7.8 Функциональные молочные ингредиенты



Концентраты, изоляты, гидролизаты сывороточных белков

Сфера использования:

- детское питание;
- спортивное питание;
- специализированное питание.

Функции:

- богатый источник аминокислот, в т.ч. незаменимых.
- источник высококачественного белка.

Особенности / преимущества / описание: высокое качество, технологическая и маркетинговая поддержка от выбора ингредиента до продвижения готового продукта на рынке.

Информация о компании: стр.41



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.23



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 Е.

Информация о компании: стр.33

VIII. Ингредиенты с комбинированными функциями

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

стр. 144 - 169

- 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 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки ..

стр. 169 - 171

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные

улучшители стр. 172 - 173

8.4 Концентраты стр. 173

8.5 Какао, какао-продукты стр. 174

8.6 Шоколадные изделия стр. 174

8.7 Начинки, наполнители стр. 175 - 179

8.8 Соевые продукты стр. 180 - 182

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 нетемперируемые нелауринового типа группы «Эколад»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколад»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 1202-37», «Эколад 1001-33», «Эколад 1101-33», «Эколад 1401-33».

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство кондитерских глазурей, формование корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание: получены методом высокотехнологического фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел; нетемперируемые, 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.
- выше 20°C до 30°C - 8 мес.
- выше 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43



Эквивалент масла какао группы «Эквивалд»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эквивалд»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эквивалд 0101-34».

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство кондитерских глазурей, формование корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание: получен методом высокотехнологического фракционирования растительных масел. Предназначен для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах, в том числе и шоколадной глазури, совместим с маслом какао до 100%.

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.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.

Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43

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 нетемперируемые лауринового типа группы «Эколад S»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколад»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 3001-35S», «Эколад 3501-36S», «Эколад 4001-36 S».

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство пустотелых фигур, кондитерских плиток, отливка корпусов для конфет типа ассорти, глазурей для кондитерских изделий, творожных сырков, совместимы с маслом какао до 5%.

Особенности / преимущества / описание:

- 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.
- выше 20°C до 30°C - 8 мес.
- выше 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43



Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа группы «Эколад SP»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколад»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколад 3701-35 SP», «Эколад 3201-38 SP».

Сфера использования: кондитерская и молочная промышленность.

Функции: производство кремов на растительных маслах.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методом высокотехнологичного фракционирования 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.
- выше 20°C до 30°C - 8 мес.
- выше 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43

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 «Экомикс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экомикс»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «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 перезтерификации 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43



Кондитерские жиры группы «Эконат»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эконат»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент:

- для мягких начинок: «Эконат 2004», «Эконат 1304-30», «Эконат 1004-32»;
- для конфетных масс: «Эконат 1902-36», «Эконат 1802-36»;
- для производства печенья, начинок для вафель: «Эконат 1603-37».

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 содержанием трансизомеров жирных кислот до 1%;
- производятся из высококачественных масел методами перезтерификации 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43

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 1102-35», «Эконд 1402-36».

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство конфет типа пралине, жировых начинок для конфет.

Особенности / преимущества / описание:

- Эконд 1102-35 – универсальный жир для конфет типа пралине, обладает хорошими свойствами плавления и термоустойчивостью, что позволяет использовать его в производстве конфетных масс в зимний и летний периоды;

- Эконд 1402-36 – обладает высокой скоростью кристаллизации, что позволяет повышать производительность линии благодаря увеличению скорости прохождения продукта через тоннель, рекомендуется для производства конфет типа пралине.

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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43



Кондитерские жиры группы «Эконфе»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эконфе»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: Эконфе 1003-36», «Эконфе 1203-34», «Эконфе 1403-35», «Эконфе 2304-32».

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.

Физическое состояние: цвет – белый, 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43

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 «Экоайс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экоайс»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экоайс 1402-28».

Сфера использования: кондитерская и молочная промышленность.

Функции: производство начинок для конфет.

Особенности / преимущества / описание: имеет резкий профиль плавления и быстрое освобождение аромата, получен на основе лауриновых масел и жиров методом переэтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

Физическое состояние: цвет – белый, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

Тип: 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 °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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43



Заменитель молочного жира группы Ecocheese

Страна производства: Россия

Торговая марка: Ecocheese

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: Ecocheese.

Сфера использования: производство сырных продуктов, спредов, а также других молочкосодержащих продуктов

Функции: производство широкого спектра сырных и молочкосодержащих продуктов, спредов; продуктов, не являющихся молочкосодержащими, то есть содержащими в жировой фазе ЗМЖ в количестве, превышающем 50 %.

Особенности/ преимущества/ описание:

- имеет максимальную совместимость с молочным жиром;
- позволяет получать сырный продукт, максимально приближенный по органолептическим характеристикам к натуральному сыру;
- применение данного ЗМЖ не требует изменения технологии производства и модернизации существующего оборудования молочных заводов;
- содержит эссенциальные жирные кислоты;
- содержит в составе токоферолы – природный антиоксидант;
- обладает чистым, обезличенным вкусом.

Физическое состояние: цвет: белый или желтый (в зависимости от внесенных добавок), в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные.

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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43

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»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколакт»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33», «Эколакт TF 1903-33».

Сфера использования: производство молокосодержащих продуктов, спредов, сырных продуктов, в том числе, плавленых, а также мороженого с ЗМЖ.

Функции: производство широкого спектра молокосодержащих продуктов (творожных, сметанных, сырных, сгущенных; мороженого), спредов и топленых смесей; продуктов, не являющихся молокосодержащими, то есть содержащими в жировой фазе ЗМЖ в количестве, превышающем 50 %; кондитерских изделий (птичьего молока, ириса, помадки, суфле).

Особенности/преимущества/описание:

- получены методом перэтерификации;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молокосодержащих 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;
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторы, имеют обезличенные вкус и запах;
- содержит в составе токоферолы - природный антиоксидант.

Физическое состояние: цвет: белый или желтый (в зависимости от внесенных добавок), в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °C – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные, в том числе модифицированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Срок хранения: Хранить при относительной влажности воздуха не более 90%, при температуре:

- не выше +20 °C – 12 мес.
- выше 20 °C до 30 °C – 8 мес.
- выше 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43



Заменители молочного жира групп «Эколакт», «Экоайс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эколакт», «Экоайс»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33», «Эколакт 1403-35 М», «Экоайс 1003-32».

Сфера использования: производство мороженого с ЗМЖ.

Функции: производство мороженого с ЗМЖ.

Особенности/преимущества/описание:

- получены методом перэтерификации;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- чистый обезличенный вкус;
- содержит в составе токоферолы - природный антиоксидант;
- использование сырья высокой степени очистки с низким содержанием первичных и вторичных продуктов окисления;
- отсутствие стабилизаторов в составе жиров;
- высокотехнологичны в производстве мороженого с ЗМЖ с различной степенью замены молочного жира.

Физическое состояние: цвет: белый, в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °C – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные, в том числе модифицированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре

- не выше +20 °C - 12 мес.
- выше 20 °C до 30 °C - 8 мес.
- выше 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, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр.43

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.



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, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий.

Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 82 %;
- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (чистый молочный вкус и аромат), 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 (только для пластичных маргаринов);
- 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: «Экоуниверсал 1003-32»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 475, Е 471, Е 322; соль, сахар, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160a; антиокислители - Е 300, Е 307.

«Экоуниверсал 1403-32»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 475, Е 471; соль, сахар, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160a; антиокислители - Е 300, Е 307.

«Экоуниверсал 1203-32»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 475, Е 471; соль, сахар, консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160a; 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, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.43



Маргарины для кремов «Экокрем»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экокрем»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экокрем 1103-32».

Сфера использования: хлебопекарная и кондитерская промышленность.

Функции: производство кремовых полуфабрикатов в мучных кондитерских изделиях, как на прослойку, так и на отделку, при взбивании с использованием сухих компонентов, сахарного сиропа и сгущенного молока, производства суфле.

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 взбивной массы;
- обладают отличной влагопоглощаемостью;
- при изготовлении кремового полуфабриката принимают больше количества сиропа (соотношение маргарина к сиропу соответственно 1:4), 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.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза - блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТК.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 322; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор, краситель Е 160 a; антиокислители - Е 300, Е 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, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.43

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 «Экопай»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экопай»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экопай 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;
- 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);
- применение маргаринов «Экопай» экономически более выгодно, чем применение специализированного маргарина: вследствие введения дополнительного количества муки и воды (дополнительный выход по массе) и возможности вывода из рецептуры яиц/продуктов.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТ.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 433; соль; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160а; антиокислители - Е 306.

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, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.43



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»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгатор Е 471; соль; сахар; консервант Е 202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е 160 а; антиокислители - Е 300, Е 307.

• «Солнечный»: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475; 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, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.43

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 слоеного теста «Экослайс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экослайс»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1803-41», «Экослайс 1503-43», «Экослайс 1703-41».

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: производство дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий.

Особенности/преимущества/описание:

- «Экослайс 1103-41», «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1803-41», «Экослайс 1703-41»: массовая доля жира – 82 %;
- «Экослайс 1503-43»: 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;
- сокращают продолжительность технологического процесса на стадии подготовки сырья к производству (спецмаргарин для слоеного теста достаточно отtemперировать до температуры 16-18 °С, а сливочное масло необходимо в тестомесе смешать с мукой, охладить, после чего использовать для слоения) 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: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода; эмульгаторы - Е 471, Е 475, Е 322; соль; сахар; консервант Е202; регулятор кислотности Е 330; ароматизатор; краситель Е160 а; антиокислители - Е300, Е 307.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: • при температуре от - 20 °С до 0 °С вкл. - 24 мес. • выше 0 °С до + 10 °С вкл. - 20 мес. • выше + 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, Декларация соответствия.

Информация о компании: стр.43



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.28

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.



Какао-масло, эквиваленты какао-масла, заменители какао-масла

Страна производства: Голландия, Малайзия, Индонезия, Испания
Торговая марка: • «Шоклин» • «КАСП» • «Кува» • Масло какао (Olam Cocoa / Guan Chong / Nederland / JB)
Производитель: Olam Cocoa, Guan Chong, Nederland, JB, Loders Croklaan
Ассортимент:
 • «Шоклин Р / М / Мl» - эквиваленты какао-масла
 • «КАСП 555» - лауриновые заменители какао-масла
 • «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао-масла
 • Какао-масло (Olam Cocoa / 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.31



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.31



Специальные жиры для глазури

Страна производства: Нидерланды / Малайзия
Торговая марка: • «Шоклин» • «КАСП» • «Айскер» • «Кува»
Производитель: Loders Croklaan
Ассортимент:
 • «Шоклин Р / М / Мl» - 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;
 • «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао-масла.
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.31



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 нетемпературные 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.31

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® 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 массы типа «Пралине»;
- жировые и пралиновые начинки для вафельных изделий;
- жировые и пралиновые начинки для конфет;
- 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°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.38



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;
- совместимы с начинками на основе жиров различного типа;
- 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.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр.38

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® FRY фритюрные

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS® FRY
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS FRY 100, SDS FRY 110, SDS FRY 106, SDS FRY 200, SDS FRY 400, SDS FRY 500, SDS FRY 508.

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-качество».

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.38



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, SDS CF 260
- 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-качество».

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.38

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:

- SDS M01-16, SDS M01-17, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-22, SDS M01-23,
- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71.

Сфера использования: молочная промышленность

- производство сухих молокосодержащих продуктов;
- производство продуктов сгущенных, вареных.

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.38



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 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-17, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-22, 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.38

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 75, СОЮЗ 71
• 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.38



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 M01-17, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-22, SDS M01-23.

Сфера использования: масложировая промышленность
• производство спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового);
• производство маргарина.

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.38

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® 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.38



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 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-17, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-22, 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.38

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 °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.38



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства сырных плавленых продуктов

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент:
• СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
• SDS M01-16, SDS M01-17, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-22, 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 °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.38

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.



Эквиваленты масла какао Shoko-SDS для частичной и полной замены масла какао в шоколаде и шоколадных глазурах

Страна производства: Россия
Торговая марка: Shoko-SDS
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: Shoko-SDS 215, Shoko-SDS 250, Shoko-SDS 255.

Сфера использования: кондитерская промышленность

- частичная и полная замена масла какао в шоколаде и шоколадных глазурах;
- производство 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-химическими показателями;
- 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.38



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-качество».

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.38

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 шоколадных паст, начинок для конфет типа «Ассорти» и шоколадных батончиков

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206.

Сфера использования: кондитерская промышленность

- шоколадные пасты;
- начинки для конфет типа «Ассорти»;
- начинки для шоколада шоколадных батончиков.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшенные органолептические показатели;
- отсутствие транс-изомеров;
- увеличивает срок годности готовых изделий;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

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.38



Жиры специального назначения SDS® шортенинги

Страна производства: Россия
Торговая марка: SDS
Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»



Ассортимент: SDS S 36-1, SDS S 36-2, SDS S 38-1, SDS S 38-2.

Сфера использования: кондитерская промышленность

- производство кексов;
- производство песочных изделий (печенье «Курабье», «Венское» и т.д.);
- производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание:

- специально подготовленный рецептурный состав растительных масел и эмульгаторов для каждой подгруппы;
- высокая устойчивость к окислению;
- получение изделий с равномерной пористостью;
- получение нежной рассыпчатой структуры;
- увеличение сроков годности изделий;
- хорошая формоустойчивость.

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.38

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.



КОРПОРАЦИЯ
СОЮЗ

Маргарины СОЮЗ®

Страна производства: Россия

Торговая марка: Марка МТ

Производитель: ООО Корпорация «СОЮЗ»

Ассортимент: • маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 82,0%; • маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 72,5%;
• маргарин «СОЮЗ» для песочного теста м.д.ж. 82,0%.

Сфера использования: кондитерская промышленность.

- производство широкого спектра мучных изделий;
- производство хлебобулочных изделий (в том числе сдобных, сухарных, бараночных изделий);
- сбивные конфеты;
- ирис, помадные и молочные конфеты;
- начинки для выпеченных изделий;
- кремы для бисквитов и тортов.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшенные качественные характеристики готового продукта: намокаемость, пористость, рассыпчатость;
- увеличение объема готового изделия;
- стабильность качественных характеристик в течение всего срока годности;
- получение безопасной продукции без транс-изомеров;
- оптимальное соотношение «цена-качество»
- высокая способность к аэрации;
- ощущение чистого вкуса при таянии;
- улучшенные органолептические показатели.

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.38



Спред для взбивания - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Новые Технологии

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции: рекомендуется для полной замены сливочного масла в базовых кремах и при разработке собственных рецептов, а также для песочного теста, изготовления начинок и прослоек, тортов, рулетов, пирожных.

Особенности / преимущества / описание: спред для взбивания растительно-жировой с массовой долей жира 72,5%. Вкус, консистенция, температура плавления идентичны натуральному сливочному маслу в отличие от маргаринов – что позволит Вам создать сливочный крем, не отличающийся по органолептическим показателям от базовых масляных кремов, изготовленных на сливочном масле.

Срок хранения:

- от +5 до -3°С – 3 мес.
- от -3 до -11°С – 9 мес.
- от -12 до -18°С – 12 мес.

Упаковка: гофрокороб. Масса нетто 20 кг.

Информация о компании: стр.27

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Ореховые ингредиенты

Ассортимент:

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

Сфера использования:

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

Информация о компании: стр.41



Фисташка, фисташковая паста

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.41



Марципан, персипан

Сфера использования:

- Производство мороженого
- Производство конфет и шоколада
- Производство бисквитов, пудингов, муссов
- Производство 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.41

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 получить 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.28

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



**Ингредиенты.
Развитие**

Хлопья картофельные

Страна производства: Россия

Сфера использования: • для приготовления продуктов быстрого/моментального приготовления (картофельного пюре в пакетах, в стаканчиках, а также для быстро приготавливаемых супов и соусов в качестве натурального загустителя);

• для приготовления замороженных полуфабрикатов (картофельных вареников, котлет, биточков, зраз, хинкали, долмы, голубцов, клецек, кнедликов и т.п.). Хлопья картофельные могут быть как добавкой в тесто, так и основой для начинки. Основным преимуществом является сохранение свойств продукта при циклах замораживания-размораживания;

• для приготовления сухих полуфабрикатов (сухие смеси для приготовления картофельной запеканки, картофельных оладьев, галушек и т.д.);

• для приготовления различного вида выпечки и хлебобулочных изделий (блинчиков с картофельной начинкой, пирожков, картофельных рулетов, картофельного, ржаного и пшеничного хлеба). Хлеб с добавкой хлопьев становится более рыхлым и легко нарезается, уменьшается крошение, мякиш после выпечки дольше остается эластичным, приятным на вкус без признаков черствости;

• для приготовления пеллет, чипсов, снежков;

• для приготовления мясных изделий (колбас, паштетов и мясных консервов). Добавка 3-4% картофельных хлопьев положительно влияет на коэффициент впитывания воды, а также препятствует вытеканию жира в период хранения. При производстве паштетов и мясных консервов картофельные хлопья используются в качестве добавки;

• вместо панировочных сухарей (для рыбы, мяса и т.п.);

• для приготовления гарниров (картофельного пюре). Из 1 кг картофельных хлопьев можно приготовить 7 кг картофельного пюре. Широко используются на предприятиях общественного питания: в столовых, школах, детских садах, больницах, армии и т.д.).

Особенности / преимущества / описание: • сокращение затрат на производство, повышение рентабельности, снижение количества отходов производства; • не требуется длительное смешивание с водой, легко восстанавливаются холодной водой; • высокая гидратация, для гидратации не требуется специальное оборудование; • ускорение процесса приготовления картофельного пюре и готовой продукции; • отсутствие зависимости производителя от времени года и от запасов натурального картофеля в хранилищах; • снижение себестоимости готовых продуктов; • выпуск продукции стабильного качества, улучшение внешнего вида и вкусовых качеств готовых продуктов, длительный срок хранения.

Физическое состояние: картофельные хлопья от светло-желтого до желтого, в зависимости от сорта картофеля.

Состав: зависит от фирмы-изготовителя.

Дозировка: рекомендованная гидратация 1:6.

Срок хранения: от 12 до 18 месяцев.

Упаковка: мешки бумажные многослойные с внутренним полипропиленовым вкладышем массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



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, специй.

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.33

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.23



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.23



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, конфитюров, мармелада, жележных 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.23

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

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.41



Сублимированные фрукты и ягоды, гранулы

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.41



Сублимированные продукты

Страна производства: Великобритания
Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент:

- фрукты,
- ягоды,
- овощи,
- грибы,
- травы,
- молочные продукты.

Сфера использования:

- кондитерское производство,
- продукты быстрого приготовления.

Сертификат качества: декларация о соответствии

Информация о компании: стр.20

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Растительные сливки Ducatto, Дукат

Страна производства: Россия
Производитель: ООО Александрия

Ассортимент: ультрапастеризованные растительные сливки «Ducatto» с м.д.ж. 20%, 26%, 28% - для удовлетворения любых запросов при производстве кондитерских изделий, как для наполнения, так и для декорирования тортов, пирожных, а также для различных десертов.

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции: универсальный кондитерский крем, содержит наименьшее количество сахара, обладает легким, нежным вкусом. Крем применяется для прослойки и украшения тортов и пирожных, для наполнения эклеров, профитролей, заварных пирожных, вафельных трубочек; для приготовления десертов.

Особенности / преимущества / описание: растительные сливки «Ducatto» абсолютно универсальны в сочетании с любыми видами наполнителей. Стабильность качества растительных сливок «Ducatto» обеспечивается не только инновационной рецептурой, но и полностью автоматизированной уникальной линией, на которой он производится.

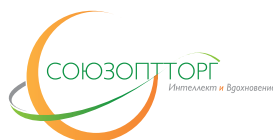
Преимущества:

- увеличиваются в объеме в 4,5 – 5,0 раз.
 - взбиваются в охлажденном виде (желательно при температуре от +2 °C до +4 °C) до нужной консистенции.
 - обладают легкой, пластичной структурой.
 - полностью сохраняют свои свойства после дефростации.
 - устойчивы к растрескиванию на поверхности готовых изделий, подлежит замораживанию и дефростации на поверхности тортов и пирожных.
- Продукт растительные сливки Ducatto хорошо храниться. И дело не в консервантах - в составе их нет, а в технологии производства.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», вложенный в гофрокороб. Масса нетто: 10 кг, 20 кг.

Информация о компании: стр.27



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 свежесырьевом 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.39



Вареное сгущенное 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 течение 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.

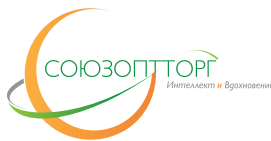
Упаковка: 25 кг, 20 кг, 13,5 кг и 4 кг.

Сертификат качества: сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.35

8.1 Дегидратированные продукты

Яйцепродукты



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.39

8.2 Продукты и добавки для мяса и рыбопереработки



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия

Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты

Производитель: ООО "Березовый мир"

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



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.25



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.25



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.25



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.25

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИПАК»
Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясoproductы, 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-желтого 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.30



Ингредиенты. Развитие

Говяжий белок

Страна производства: Россия
Торговая марка: МАКВЭЛ-BF®
Производитель: ООО «МАКВЭЛ»
Сфера использования: • вареных колбас, сосисок и сарделек; • полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас; • различных видов рубленых полуфабрикатов, котлет, пельменей, фаршей, мясных паштетов и консервов.
Особенности/преимущества/описание: • улучшение структуры готового продукта эконом и среднего класса за счет создания белковой матрицы; • увеличение плотности и монолитности продукта; • готовый продукт сохраняет форму и объем после термообработки; • исключает бульоножировые отеки; • улучшение нарезаемости; • улучшение кусаемости продукта; • повышение качества продукта за счет улучшения консистенции фарша, повышение органолептических свойств готовой продукции; • улучшение физико-химических свойств готового продукта производимого по рецептурам с большими заменами основного сырья и МДМ; • снижение себестоимости готовой продукции за счет частичной замены основного сырья полноценным белком животного происхождения..
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



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.35



Ускорители созревания

Страна производства: Россия
Торговая марка: Балт - Репид
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.32

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



Улучшители для мучных кондитерских изделий «Эстер М»

Страна производства: Украина

Торговая марка: Эстер

Производитель: «EGH Ingredients»

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, мафинов, 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 объем изделий • позволяет снизить себестоимость путем снижения расхода яйцепродуктов при сохранении качества продукции • повышает упругость бисквитных полуфабрикатов за счет 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 объем 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: ведра 10 кг. нетто.

Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.31



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия

Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты

Производитель: ООО «Березовый мир»

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: GCP № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24



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 термоустойчивости 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.31

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



Гренки суповые и салатные

Страна производства: Великобритания
Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент: различные размеры и вкусы

Сфера использования: супы, салаты

Особенности / преимущества / описание: длительное время не размокают в воде.

Упаковка: фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г..

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20

8.4 Концентраты



Сухие смеси быстрого приготовления

Страна производства: Россия
Производитель: Торговый Дом "АВЕРС"

Ассортимент:

- картофельное пюре
- супы
- супы-пюре
- соусы
- маринады.

Сфера использования: для сетей быстрого питания, для производителей продуктов быстрого приготовления, для производителей полуфабрикатов.

Упаковка: фасовка по 1кг, 5кг.

Информация о компании: стр.20



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО "Березовый мир"

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24

8.5 Какао, какао-продукты

8.6 Шоколадные изделия



Какао порошок

Страна производства: Индонезия, Испания, Германия, Малайзия
Торговая марка: Olam Cocoa, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, GP
Производитель: Olam Cocoa, 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 придает изделиям насыщенный коричневый цвет. Какао-порошок входит в состав шоколадов, глазури, 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.31



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО "Березовый мир"

Ассортимент: один продукт.
Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.
Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.
Тип: мелкокристаллический.
Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.
Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.
Упаковка: банка по 300 гр.
Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24



Какао тертое

Страна производства: Гана, Кот-д'Ивуар, Испания
Торговая марка: Olam Cocoa, Nederland, Cargill
Производитель: Olam Cocoa, 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 глазури.
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.31

8.7 Начинки, наполнители



Anabelle - готовая начинка со вкусом Тирамису - Дукат

Страна производства: Россия
Производитель: ООО Александрия

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции:

- используется в качестве начинки для круассанов, пончиков (берлинеров), для заварных полуфабрикатов для промазки тортов и рулетов, пирожных.
- перед использованием крем рекомендуется перемешать на медленных оборотах миксера до однородной консистенции.
- дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом.

Особенности / преимущества / описание:

- не требует предварительной подготовки.
- удобна в использовании.
- обладает мягкой мажущейся консистенцией.
- хорошо соединяется с растительными сливками (до 50%).
- хорошо соединяется с маргарином (до 40%).

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг.

Информация о компании: стр.27



Anabelle - готовая термостабильная начинка со вкусом Йогурта, Сметаны, Творога, Ванили - Дукат

Страна производства: Россия
Производитель: ООО Александрия

Сфера использования: кондитерское производство.

- Функции:**
- используется при производстве сдобных, слоеных изделий, пирогов, кексов, печенья, пряников
 - используется в качестве начинки для круассанов, пончиков (берлинеров), для заварных полуфабрикатов для промазки тортов и рулетов, пирожных.
 - перед использованием крем рекомендуется перемешать на медленных оборотах миксера до однородной консистенции.
 - дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом.

Особенности / преимущества / описание: начинка/крем Анабель представляет собой однородную, гомогенную массу пастообразной консистенцией, с приятным вкусом данной позиции и является прекрасной альтернативой для расширения ассортимента мучных кондитерских и кремовых изделий на производстве.

- м. д. жира 5%
- не требует предварительной подготовки
- удобна в использовании
- обладает мягкой мажущейся консистенцией
- выдерживает t выпечки 200 °C в течение 15-20 мин.
- при выпечке сохраняет все свои свойства, не кипит, не выделяет влагу в продукт
- хорошо соединяется с растительными сливками (до 50%)
- хорошо соединяется с маргарином (до 40%)

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг.

Информация о компании: стр.27



Крем "Молочная карамель 06-07" - начинка на молочной основе - Дукат

Страна производства: Россия
Производитель: ООО Александрия

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Функции:

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку;
- для внесения в виде прослойки или стержней;
- в качестве добавки в массу продукта (кондитерского и творожного крема);
- как наполнитель при приготовлении суфле;
- в качестве начинки для пончиков, круассанов, вафельных трубочек, мягких вафель.

Особенности / преимущества / описание: представляет собой начинку на молочной основе с характерным для молочных продуктов вкусом, цветом, ароматом, с массовой долей жира 12%

- обладает высокими вкусовыми качествами
- выраженный вкус и запах молочной карамели
- цвет белый с кремовым оттенком.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, МАСС НЕТТО 20кг.

Информация о компании: стр.27



Начинки фруктовые

Страна производства: Россия
Производитель: Торговый Дом "АВЕРС"

Ассортимент: джемы, конфитюры, наполнители, топпинги, варенье.

Сфера использования:

- изделия из песочного, дрожжевого и слоеного теста
- рулеты
- торты
- пирожные
- мороженое и др

Особенности / преимущества / описание: температура выпекания 175-230 °C, содержание фруктов/ягод 30-80 %.

Состав: широкий ассортимент фруктов/ягод.

Информация о компании: стр.20

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 зараженных вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.

Упаковка: короб 20 кг (плиты).

Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.31



Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром 8,5% - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Ассортимент: 9 видов с различными технологическими параметрами.

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Функции: используются для приготовления вафельных трубочек, тортов и т.д., добавляются в тесто, используются для изготовления кремов (взбивается с маслом, сливками и др.)

Особенности / преимущества / описание: являются прекрасной альтернативой молоку цельному сгущенному с сахаром, не уступают ему по вкусовым качествам и используются для снижения себестоимости готового продукта.

- продукт готов к применению
- произведен продукт по классической технологии из отборного молока и является продуктом высокого качества.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», вложенный в гофрокороб. Масса нетто 25 кг.

Информация о компании: стр.27



Крем «Варенка» - начинка на молочной и растительной основе - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Ассортимент: 8 видов «Варенки» разных технологических параметров.

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Функции: для склеивания печенья типа «сэндвич»

- для прослойки рулетов
- для начинения выпеченных круассанов, пончиков (берлинеров)
- для взбивания с кремами
- для начинки в орешки
- можно использовать как при машинной, так и при ручной дозировке.

Особенности / преимущества / описание: представляет собой начинку на молочной и растительной основе с массовой долей жира 12%. производится путем традиционного уваривания не содержит красителей.

Вкус и запах - чистый, сладкий, с характерным для классического варёного сгущенного молока вкусом или карамельным (в зависимости от вида в ассортименте).

Консистенция – однородная, в меру вязкая.

Цвет – однородный, от светлого до темно-коричневого.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, МАСС НЕТТО 20кг..

Информация о компании: стр.27

8.7 Начинки, наполнители



Готовая начинка "Люкс" со вкусом шоколада термостабильная - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Ассортимент: начинки: гомогенные.

Начинки: термостабильные.

Сфера использования: используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: сдобных, слоёных изделиях, пирогов, кексов, печенья, пряников.

Функции: Используется: • в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров) • для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных • дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом.

Особенности / преимущества / описание:

- не требует предварительной подготовки
- удобен в использовании
- обладает мягкой мажущейся консистенцией
- выдерживает t выпечки 200 °C в течение 15-20 мин. (термостабильный)
- при выпечке сохраняет все свои свойства, не кипит, не выделяет влагу в продукт
- хорошо соединяется с растительными сливками
- хорошо соединяется с маргарином
- хорошо соединяется с сливочным маслом
- м.д. жира 10%.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг.

Информация о компании: стр.27



Готовая начинка "Люкс" со вкусом шоколада - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Ассортимент: начинки: гомогенные.

Начинки: термостабильные.

Сфера использования: используется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: сдобных, слоёных изделиях, пирогов, кексов, печенья, пряников.

Функции: Используется: • в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров) • для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных • дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом.

Особенности / преимущества / описание: крем/начинка «Люкс» представляет собой однородную, гомогенную массу пастообразной консистенции, приятным вкусом и ароматом шоколада.

- не требует предварительной подготовки
- удобен в использовании
- обладает мягкой мажущейся консистенцией
- хорошо соединяется с растительными сливками
- хорошо соединяется с маргарином
- хорошо соединяется с сливочным маслом
- м. д. жира 10%.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг.

Информация о компании: стр.27



Крем "Варенка 09-11" -термостабильная! начинка на молочной и растительной основе - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Сфера использования: хлебобулочные и кондитерские изделия.

Функции: продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку:

- используется в виде прослоек или стержней при производстве глазированных сырков и мороженого;
- используется для прослойки рулетов, тортов, пирожных.

Особенности / преимущества / описание: Представляет собой термостабильную начинку на молочной и растительной основе с массовой долей жира 10%

- выдерживает температуру выпекания 230 °C 15-20 мин
- в процессе термообработки сохраняет первоначальную форму, цвет и вкус
- вкус и запах - чистый, сладкий, с карамельным привкусом
- консистенция – однородная, пластичная
- цвет – однородный, от светлого до темно-коричневого

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, МАССА NETTO 20кг.

Информация о компании: стр.27



Готовые начинки термостабильные фруктовые «Люкс» на основе яблочного пюре с различными вкусами - Дукат

Страна производства: Россия

Производитель: ООО Александрия

Ассортимент: со вкусом абрикоса, апельсина, винограда, вишни, банана, брусники, груши, дыни, ежевики, земляники (клубники), клюквы, красной смородины, крыжовника, лимона, малины, мандарина, персика, сливы, чернослива, черноплодной рябины, яблока.

Сфера использования: кондитерское производство.

Функции: используется до и после выпекания в хлебобулочных и кондитерских изделиях: • в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров), блинчики • для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных • хорошо подходит для изготовления кондитерских кремов • дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом • в качестве стержневого наполнителя для глазированных сырков и мороженого

Особенности / преимущества / описание: начинка представляет собой однородную протёртую уваренную фруктовую массу на основе яблочного пюре: • не требует предварительной подготовки • легко дозируются • выдерживает t выпечки 180 - 230 °C в течение 10-20 мин. (термостабильный) • отсутствует миграция влаги в изделиях • начинка не склонна к синерезису • срок хранения начинки 6 месяцев при t от 0 до 10 °C и относительной влажности воздуха 75%

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем. Масса нетто: 15 кг.

Сертификат качества: ТУ 9168-008-62543923-2014.

Информация о компании: стр.27

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, 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.21



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.21



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 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.21



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 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.21

8.7 Начинки, наполнители



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.21



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.21



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.21



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.21

8.8 Соевые продукты



Ингредиенты. Развитие

Белок соевый текстурированный (текстурат)

Страна производства: Россия

Торговая марка: Оптима

Производитель: ООО «Ингредиенты. Развитие»

Ассортимент: М-03, М-04, F-02, F-03 (может производиться с применением красителей), S-300, C-200

Сфера использования: мясоперерабатывающая промышленность:

- производство рубленых полуфабрикатов (котлеты, фрикадельки, фарши и пр.);
- производство мясных полуфабрикатов в тесте (пельмени, манты, хинкали и пр.);
- производство консервов с измельченным мясом;
- производство мясорастительных консервов (голубцы, перцы фаршированные, каши с мясом и пр.);
- производство колбасных изделий (полукопченые, варено-копченые, вареные колбасы);
- производство пищевых концентратов, соусов;

рыбоперерабатывающая промышленность: • производство рыбных полуфабрикатов (биточков, палочки, рыбные котлеты и т.д.)

производство продуктов быстрого питания: • нагетсы, котлеты, бифштексы; • в домашней кулинарии в качестве самостоятельных блюд, бифштексов, мясного рагу и т.д.

Функции: • используется в качестве продовольственного сырья для частичной замены мясного сырья, а также в качестве самостоятельного блюда; - связывает и удерживает большее количество влаги; • воссоздает текстуру наиболее ценных пищевых продуктов – мяса, рыбы, грибов, в зависимости от гаммы вкусовых и ароматических добавок

Особенности / преимущества / описание: • произведен из генетически НЕмодифицированного сырья; • гидратация белка не менее 1:3; • содержание белка более 48%, повышение питательной ценности пищевых продуктов; • снижение себестоимости пищевых продуктов, уменьшение производственных потерь.

Физическое состояние: гранулы или куски разных форм и размеров.

Тип: продукт растительного происхождения.

Состав: шрот соевый пищевой/концентрат соевого белка.

Дозировка: 15-30 % (в гидратированном виде).

Срок хранения: 12 месяцев с даты изготовления.

Упаковка: мешки бумажные многослойные массой нетто 10, 15, 18 или 20 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Ингредиенты. Развитие

Изолят соевого белка

Страна производства: Китай

Ассортимент: Шаньсун-90, Шаньсун-90 (дисперсионный тип), DB-909 (для инъектирования)

Сфера использования: 1. Шаньсун-90 применяется в пищевой промышленности для:

- производства вареных колбас, сосисок, сарделек высшего, первого и второго сортов;
- производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас;
- производства рубленых полуфабрикатов (котлет, фрикаделек, фарша, пельменей);
- производства мясных консервов;
- производства рыбных и молочных продуктов;
- а также производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, супов, сухих напитков, продуктов диетического и детского питания, продуктов для детей дошкольного и школьного возраста.

2. DB-909 (для инъектирования) применяется в пищевой промышленности для:

- производства колбасных изделий;
- в составе шприцовочных рассолов для деликатесной продукции.

3. Шаньсун-90 (дисперсионный) специально разработан и адаптирован для применения в продуктах спортивного и диетического питания, молочной промышленности, продукты для здорового питания, напитков и производства соевых пептидов.

Особенности / преимущества / описание: • произведен из генетически НЕмодифицированного сырья; • содержание белка более 90%; • снижает себестоимость продукции.

Изолят Шаньсун-90 (дисперсионный тип) обладает высокой степенью растворимости и дисперсности, быстро растворяется, образуя стабильный дисперсионный раствор, который не расслаивается в течение длительного времени.

Физическое состояние: порошок светло-бежевого цвета.

Тип: продукт растительного происхождения.

Дозировка: 1. Шаньсун-90 вносят в фарш колбасных, рыбных изделий и полуфабрикатов в сухом виде или после гидратации в виде белково-жировой эмульсии, гранул, геля.

2. DB-909 (для инъектирования) - 2-3 % от массы рассола.

3. Шаньсун-90 (дисперсионный тип) - 3-8% (творог, сметана), 3-6% (молоко).

Срок хранения: 12 месяцев с даты изготовления.

Упаковка: мешки бумажные многослойные с п/э вкладышем весом нетто 20 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29

8.8 Соевые продукты



Ингредиенты. Развитие

Мука соевая обезжиренная дезодорированная

Страна производства: Россия

Торговая марка: Соянта 200

Производитель: ОАО «Иркутский масложиркомбинат»

Сфера использования: • мясоперерабатывающая промышленность: используется при производстве различных видов колбас (вареных, полукопченых и пр.), сосисок и сарделек, фарша и других рубленых полуфабрикатов, паштетов (печеночных, мясных, куриных и пр.).

• Кондитерская, хлебопекарная, масложировая промышленности: используется в качестве пищевой добавки в мучных кондитерских изделиях или частичной замены пшеничной муки.

• Макаaronная промышленность: используется при производстве обычных и специальных сортов макаронных изделий.

Функции: • В хлебопекарной промышленности: (тормозит движение воды от крахмала к клейковине, тем самым задерживая наступление черствости; обеспечивает отбеливание хлебного мякиша за счет сохранения активности фермента липоксигеназы; улучшает эмульгирование и диспергирование жира в жидком пресном и дрожжевом тесте; улучшает обработку теста и его пригодность к машинной обработке; улучшает эластичность мякиша в связи с высокой влагоудерживающей способностью; тормозит движение воды от крахмала к клейковине, тем самым задерживая наступление черствости; придает упругость и твердость мякишу; улучшает консистенцию; улучшает показатели поджаривания пшеничного хлеба)

• В кондитерской промышленности: (уменьшает количество жарочного масла, поглощаемого изделиями, вследствие чего улучшается цвет корочки; позволяет уменьшить количество яиц, молока и жира, придает нежность тесту, способствует быстрому отделению изделия от формы; в слоеном тесте придает вязкость и способствует эмульгированию теста; в кексах и маффинах с высоким содержанием жира обеспечивает мелкую пористость и улучшает объем изделий).

• В мясной и рыбной промышленности: (благодаря высокой водо- и жиросвязывающей способности позволяет значительно уменьшить потери при производстве изделий, особенно при их термообработке, в результате чего значительно снижается себестоимость продукта без потери качества, позволяет получить более сбалансированный по своим питательным свойствам продукт)

Особенности / преимущества / описание: • повышение выхода готового продукта; • снижение себестоимости готового продукта; • стабилизация эмульсии и улучшение текстуры продукта; • снижение потерь при термообработке; • обогащение продукта белком и уменьшение содержания холестерина

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: полипропиленовые мешки, вес нетто 35 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Ингредиенты. Развитие

Смесь соевая белковая «Эмульгофикс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эмульгофикс»

Производитель: ООО «Ингредиенты. Развитие».

Ассортимент: «Эмульгофикс 25», «Эмульгофикс 50», «Эмульгофикс 40», «Эмульгофикс 90».

Сфера использования: применяется в мясной, консервной и рыбной промышленности. Используется при производстве мясных продуктов различных видов: вареные, полукопченые, варено-копченые колбасы, сосиски, сардельки, ветчины, полуфабрикаты (пельмени, котлеты, фрикадельки), паштеты, консервы.

Функции: «Эмульгофикс 25» - уплотнитель текстуры на основе белков растительного происхождения, его использование позволяет повысить плотность и улучшить текстурные показатели готовых изделий.

«Эмульгофикс 50» - белковый эмульгатор, обладающий высокой влагосвязывающей и жирозэмульгирующей способностью.

«Эмульгофикс 40» - функциональная сухая смесь, обладающая высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью.

«Эмульгофикс 90» - универсальный соевый белок функционального назначения, обладающий высокой дисперсностью, влагосвязывающей и жирозэмульгирующей способностью.

Физическое состояние: сухой порошок светло-кремового цвета.

Состав: • «Эмульгофикс 25»: глютен пшеничный, мука соевая.

• «Эмульгофикс 50»: мука соевая, изолят соевого белка, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль (E 466), камедь ксантановая (E415).

• «Эмульгофикс 50»: крахмал тапиоковый, изолят соевого белка, камедь гуаровая (E412).

• «Эмульгофикс 90»: изолят соевого белка, мука соевая.

Дозировка: • «Эмульгофикс 25»: 1-3 % (в сухом виде).

• «Эмульгофикс 50»: 3-5% (в сухом виде)

• «Эмульгофикс 40»: 1-5% (в сухом виде)

• «Эмульгофикс 90»: 1-6 % (в сухом виде)

Срок хранения: 8 месяцев с даты изготовления.

Упаковка: мешки бумажные многослойные массой нетто 20 и 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29

8.8 Соевые продукты



Порошок соевого соуса

Страна производства: Китай
Торговая марка: AIPU
Производитель: AIPU Food Industry Co., Ltd

Ассортимент: низко соленый SSP-001, классический вкус SSP-002, безглютеновый SSP-009, растворимый в воде SSP-023.

Сфера использования: широко используется в соленых пищевых продуктах, таких как, жидкие соевые соусы, сухие смеси специй, закуски, переработанное мясо, супы, маринады, и т.д.

Функции: порошок соевого соуса является усилителем соленого вкуса со вкусом и ароматом ферментного соевого соуса. Это может помочь усилить вкус умами пищевых продуктов, таким образом, может заменить глутамат натрия (MSG) в некоторой степени.

Особенности / преимущества / описание:

- Ферментированный соевый соус в качестве сырья.
- Различные профили: Вкус японского соевого соуса доступен; сильный вкус сои.
- Безглю-теновый продукт доступен.
- Некоторые типы продуктов могут быть непосредственно использованы в качестве жидкого соевого соуса путем добавления воды.

Физическое состояние: бледно желтый - коричневый порошок.

Тип: специи, пряности, приправы/халаль/кошер.

Состав: ферментированный соевый соус (содержится соя и пшеница), мальтодекстрин и соль.

Дозировка:

- Переработанное мясо: от 0.4% до 1.0%.
- Соусы: от 20% до 24%.
- Приправы: от 10% до 15%.
- Основа супов, Маринад: от 10% до 20%.

Срок хранения: 2 года. Хранится в плотно закрытых мешках в прохладном и сухом помещении. Избегайте контакта с железными предметами.

Упаковка: картонные или мешки по 20 кг или 25 кг.

Сертификат качества: ISO22000, HACCP, BRC, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр.46



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.32

IX. Прочее сырье и ингредиенты

9.1 Зерновые продукты	стр.192
9.2 Биологически активные добавки	стр.193
9.3 Бульоны, супы, отвары	стр.195
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты	стр.196

9.1 Зерновые продукты

(Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)



**Ингредиенты.
Развитие**

Глютен пшеничный

Страна производства: Россия, Китай

Сфера использования: наибольшее количество клейковины в мире применяется:

- при хлебопечении, при изготовлении булочек, хлеба, кексов, печенья непосредственно на хлебопекарных предприятиях;
- при изготовлении теста для макаронных изделий и разнообразных равиолей (пельменей, вареников и т.д.), пиццы;
- для обогащения муки на мукомольных предприятиях, при производстве макаронных изделий;
- при изготовлении фарша для колбасных изделий (вареные и полукопченые колбасы и полуфабрикаты), рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте;
- при производстве сыров, кормов и пищевых имитаторов;
- сухая клейковина может заменять соевый изолят или соевую муку;
- для панировки и глазировки пищевых продуктов

Функции: • является пластификатором, т.е. выполняет роль своеобразной смазки, придающей массе крахмальных зерен текучесть; • является связующим веществом, соединяющим крахмальные зерна в единую тестовую массу; Первое свойство клейковины позволяет формировать тесто, второе – сохранять приданную тесту форму.

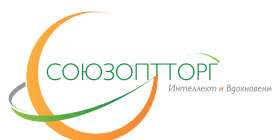
Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 2 года.

Упаковка: мешки бумажные с полиэтиленовым вкладышем массой нетто 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.29



Функциональные ингредиенты из зародышей пшеницы

Страна производства: Швейцария

Торговая марка: Hochdorf

Производитель: Hochdorf

Сфера использования: спортивное питание, здоровое питание, хлебобулочные изделия, кондитерская, молочная, масложировая промышленность, снеки, продукты быстрого приготовления, супы.

Функции: ингредиенты из зародышей пшеницы включаются в состав продуктов питания для придания им дополнительных функциональных свойств.

Особенности / преимущества / описание: применение функциональных ингредиентов из зародышей пшеницы позволяет:

- повысить полезность выпускаемых продуктов: в зародышах пшеницы высокое содержание витаминов (B1, B2, B6 и других), минералов (железа, цинка, фосфора);
- повысить питательность выпускаемых продуктов: в зародышах пшеницы насыщенное содержание белка и клетчатки;
- улучшить органолептические свойства конечного продукта;
- обогатить его вкус.

Физическое состояние: порошок/гранулы/криспы/масло.

Дозировка: в зависимости от продукта.

Срок хранения: 12 месяцев.

Информация о компании: стр.39



Экструзионная мука

Страна производства: Нидерланды

Производитель: Codrico

Ассортимент:

- кукурузная,
- пшеничная,
- рисовая,
- ржаная,
- фасовая,
- гороховая

Сфера использования: детское питание, снеки, хлебопекарная промышленность

Упаковка: многослойные бумажные мешки по 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20

9.1 Зерновые продукты



Злаки

Ассортимент:

- взорванные злаки;
- экструдированные злаки;
- злаки БЕЗ ГЛЮТЕНА – НОВИНКА!

Возможные формы:

- цельные;
- кусочки;
- хлопья;
- шарики;
- фигурки и др.

Сфера использования: кондитерские изделия, декор для мороженого и выпечки, печенье, мюсли, злаковые батончики, продукты здорового и специализированного питания, детское питание.

Информация о компании: стр.41

9.2 Биологически активные добавки



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.33



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия

Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО "Березовый мир"

Ассортимент: один продукт.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокристаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.E.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24

9.3 Бульоны, супы, отвары

9.5 Спиртосодержащая продукция



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/З-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.30



Бетулиносодержащий экстракт бересты

Страна производства: Россия
Торговая марка: Бетулиносодержащий экстракт бересты
Производитель: ООО «Березовый мир»

Ассортимент: один продукт.
Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: биологически активная добавка к пище и для специализированных продуктов питания.

Особенности / преимущества / описание: натуральный экстракт бересты, содержащий бетулин не менее 60%, обладающий дополнительными свойствами: антиоксиданта, консерванта, эмульгатора, усилителя запаха и вкуса, улучшителя.

Физическое состояние: порошок.

Тип: мелкокristаллический.

Состав: сумма тритерпеновых соединений, с содержанием бетулина не менее 60%.

Дозировка: суточная потребность до 80 мг бетулина.

Срок хранения: 3 года.

Упаковка: банка по 300 гр.

Сертификат качества: СГР № RU.77.99.88.003.Е.007947.07.15 от 22.07.2015 г.

Информация о компании: стр.24

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



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.00



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.23



Дрожжевые экстракты

Страна производства: Нидерланды

Производитель: DSM

Ассортимент: Maxavor Keys, Maxagusto, Multirome, Замена глутамата (Gistex Hum LS & Maxarome Select).

Сфера использования:

- Бульоны и супы
- Закуски и снеки
- Мясо
- Соусы
- Хлебобулочные изделия
- Крем-супы
- Продукты быстрого приготовления

Функции: Дрожжевые экстракты применяются для изготовления различных продуктов гастрономической группы. Они не только добавляют вкус, но и выявляют лучшие грани имеющегося вкуса и делают сбалансированным весь вкусовой профиль. В нашем ассортименте более 30 видов дрожжевых экстрактов, каждый из которых отличается особой функциональностью или преимуществом. Применение дрожжевых экстрактов позволяет сократить использование соли, глутамата и ароматизаторов, тем самым получить продукт с «чистой» этикеткой.

Дрожжевые экстракты натуральные, безопасные и недорогие. Они настолько концентрированные, что вам нужно лишь небольшое их количество (менее 1%), чтобы получить нужный результат.

Информация о компании: стр.22

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.30



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.30

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Макароны быстрого приготовления

Страна производства: Франция

Производитель: Alpina Savoie

Ассортимент: разнообразие форм и размеров

Сфера использования: продукты быстрого приготовления

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20



Картофельные хлопья

Страна производства: Нидерланды

Ассортимент: хлопья фракций 2 мм, 3-5 мм.

Сфера использования:

- продукты быстрого приготовления,
- полуфабрикаты,
- начинки,
- снеки,
- общепит.

Упаковка: многослойные бумажные мешки.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20



Картофельные порошки

Страна производства: Нидерланды

Производитель: Rixopa

Сфера использования: продукты быстрого приготовления, полуфабрикаты, начинки, снеки, общепит.

Особенности / преимущества / описание: высокая гидратация.

Упаковка: многослойные бумажные мешки по 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20



Гренки суповые и салатные

Страна производства: Великобритания

Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент: различные размеры и вкусы

Сфера использования: супы, салаты

Особенности / преимущества / описание: длительное время не размокают в воде.

Упаковка: фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г..

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

II. 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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

IV. 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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

VII. 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

VIII. 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

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы. 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

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA

Х. Сырье и готовые продукты для HORECA

10.2 Соусы. Маринады. Заправки	стр.192
10.3 Специи, смеси вкусоароматические	стр.193
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки	стр.193
10.7 Другое сырье и ингредиенты	стр.194

Информация о компании: стр.20



Информация о компании: стр.20



Информация о компании: стр.20

10.3 HORECA – Специи, смеси
вкусоароматические

10.4 Наполнители. Кремы. Начинки



ГрильСтар

Страна производства: Германия**Торговая марка:** STAR-MIX**Производитель:** HOLKOF GmbH**Ассортимент:** «Гриль СТАР Медовый месяц», «Гриль СТАР Майский шашлык», «Гриль СТАР Мятный лимон», «Гриль СТАР Австралия», «Гриль СТАР Чесочно-сливочный», «Гриль СТАР Индонезия».**Сфера использования:** полуфабрикаты, вторые обеденные блюда.**Функции:** смеси пряностей.**Особенности / преимущества / описание:**

- придают оригинальный вкус готовому продукту;
- подходят для мяса птицы и других видов мясного сырья;
- просты в применении;
- подходят для продуктов хаалал;
- часть продуктов серии ГрильСтар не содержит глутамата.

Физическое состояние: порошок, возможно включение кусочков трав.**Состав:** смесь пряностей и трав.**Дозировка:** 20-30 г/кг мяса.**Срок хранения:** 12 месяцев.**Упаковка:** герметичный пакет, фасовка 1 кг.**Сертификат качества:** Декларация соответствия, сертификат хаалал.

Информация о компании: стр.45



Фисташка, фисташковая паста

Ассортимент:

- фисташка целая;
- фисташка дроблёная;
- фисташковая паста.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- выпечка;
- соусы и блюда.

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.41

10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA



Напитки безалкогольные концентрированные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- глинтвейн красный,
- глинтвейн белый,
- сбитель,
- глек.

Сфера использования: разводится горячей водой в пропорции 1:3.

Физическое состояние: жидкость.

Состав: натуральный сок, специи.

Информация о компании: стр.20



Морсы концентрированные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- клюквенный,
- брусничный,
- фруктово-ягодный.

Сфера использования: разводится водой в пропорции 1:4.

Физическое состояние: жидкость.

Состав: ягоды, сахар, вода.

Информация о компании: стр.20

ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПАНИЙ

Глазури и шоколадные массы от ГК «Инфорум»	196
Заменитель молочного жира – здоровая альтернатива при производстве мороженого	198
Перспективы применения эквивалентов масла какао «Эквилад 0101-34» в производстве глазури	200
Ассортимент маргаринов ГК «ЭФКО» без трансизомеров ...	203
Транс-изомеры: современное состояние вопроса и пути решения	206
Нетрадиционные транс-ы	209
Каротиноиды и натуральные жирорастворимые красители от компании «МИЛОРАДА»	210



Глазури и шоколадные массы от ГК «Инфорум»

Глазури с различным содержанием какао-продуктов находят широкое применение в качестве сырья в различных пищевых производствах. В последние несколько лет темпы роста производства кондитерских изделий в России относительно замедлились, что, с одной стороны, связано с высокой насыщенностью рынка, а с другой – со снижением покупательной способности потребителей, обусловленной кризисными явлениями в экономике. По этой же причине происходит смещение спроса в более дешевый сегмент кондитерской продукции.

В связи с ростом спроса на относительно недорогую продукцию с высокими потребительскими свойствами специалисты ГК «Инфорум» рекомендуют производителям обратить внимание на разработку новых изделий на базе глазурей, полученных с использованием нетемперируемых лауриновых заменителей масла какао, а также изделий с начинками на высококачественных жирах со вкусом, аналогичным кондитерским изделиям премиального сегмента.

В нашей ассортиментной линейке имеются как кондитерские глазури с высоким содержанием какао-порошка от ведущих мировых производителей какао-продуктов, так и жировые глазури с содержанием какао-продуктов ниже 15,0 %, соответствующие 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. Из профилограмм, приведенных на рисунке, видно, как изменяются органолептические характеристики изделий при использовании глазури с различным количеством какао-продуктов, хотя изделия, приготовленные с использованием кондитерской глазури 06.1.146 (с более высоким содержанием какао-продуктов) по насыщенности вкуса какао-продуктами превосходят изделия с жировой глазурью 06.1.244.1, однако следует отметить, что и глазирование жировой глазурью придает изделиям шоколадную ноту во вкусе и прекрасных внешний вид.

В России с каждым годом растет потребление молочного шоколада. ГК «Инфорум» предлагает молочные и белые глазури, что позволит расширить ассортимент производимой продукции. Наши молочные кондитерские и белые глазури придадут кондитерским изделиям не только привлекательный вид, но и неповторимый молочный вкус.

Специалистами ГК «Инфорум» разработаны специальные глазури, реологические свойства которых позволяют использовать их в качестве декора, а также снизить норму нанесения глазури на изделие. Использование глазури для декора будет очень интересно производителям булочных и мучных кондитерских изделий, так как продукция с такой глазурью имеет прекрасный внешний вид, шоколадный вкус и невысокую себестоимость.



ГК «Инфорум»
Е.А. Янькова

Технолог по разработкам и развитию

Одно из новых развиваемых направлений ГК «Инфорум» – это кондитерские массы, используемые для начинок. Начинки с использованием темперируемых и нетемперируемых начиночных жиров предназначены для высококачественных конфет типа «Ассорти». Аэрируемые начинки, начинки с высоким содержанием орехов, начинки для бисквитов, вафель, печенья, помогут придать тонкие изысканные вкусовые акценты изделиям, расширить ассортимент, привлечь внимание потребителей к новым оригинальным продуктам.

Глазури от ГК «Инфорум» находят применение при выработке еще одного вида лакомства – глазированных сырков. В погоне за потребителями производители этого лакомства расширяют ассортимент, работая с творожной массой: вносят разнообразные добавки (цукаты, печенье, джемы) изменяют жирность, экспериментируют с наполнителями.

ГК «Инфорум» предлагает рассмотреть возможности использования различных глазурей при производстве сырков классических темных на лауриновых жирах до молочных шоколадных на натуральном какао-масле. В связи с ростом интереса потребителей к молочному шоколаду рекомендуем попробовать наши молочные и белые глазури, которые придадут глазированным сыркам не только привлекательный вид, но и неповторимый молочный вкус.

Глазури на лауриновых заменителях какао-масла (темные, молочные, белые) создадут достаточно твердое покрытие на сырке, препятствующее деформации изделия при транспортировке, при этом глазурь быстро плавится практически одновременно с сырком, создавая неповторимый шоколадный вкус.

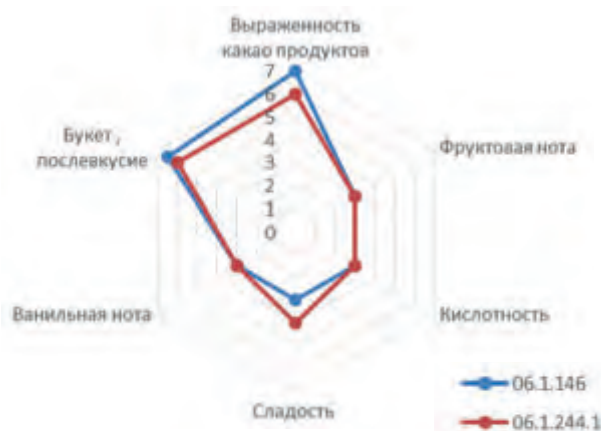
Глазури на лауриновых жирах (темные, молочные) NEW – это специализированная глазурь, напоминающая глазурь на сливочном масле. Глазурь создает более мягкую и легко плавящуюся оболочку, гармонично оттеняющую творожную массу. Нашими технологами разработаны специальные глазури для творожных сырков, реологические параметры которых позволяют использовать их на линии длительное время без существенного нарастания вязкости в процессе глазирования сырков.

Для глазированных сырков премиального сегмента предлагаем шоколадные массы на основе натурального какао-масла. Не секрет, что для производства сырков «Премиум» отбираются натуральные творог и сливочное масло, и конечным аккордом будет выбор шоколадных масс «Инфорум». Шоколадные массы



производятся на высококачественном сырье по классической пятивалковой технологии с последующим многочасовым коншированием. Массы приобретают неповторимый шоколадный вкус, который придаст уникальность конечному продукту. Для производства сырков в шоколадной глазури предлагаем более бюджетный вариант – шоколадные глазури на эквиваленте какао-масла. Шоколадные глазури производятся в соответствии с ГОСТ Р 53897-2010 с использованием качественных ингредиентов и дают привлекательное покрытие с яркими шоколадными нотами, практически мало отличимое потребителем, от покрытия шоколадными массами на натуральном какао-масле.

Технологии ГК «Инфорум» окажут технологическую помощь в запуске и наладке технологического процесса на вашей линии, подберут оптимальные технологические параметры работы вашей производственной линии. 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.



ГК «Инфорум»
Россия, 107023, 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



Заменитель молочного жира – здоровая альтернатива при производстве мороженого



ГК «ЭФКО»

Капранчиков В.С., к. б. н.,
нач. отдела по оказанию
технологического сервиса

В настоящее время производство мороженого с заменителем молочного жира в России продолжает развиваться, хотя и сталкивается с многочисленными трудностями. Заметив на упаковке надпись «заменитель молочного жира», некоторые покупатели начинают относиться к продукту настороженно. Напротив, есть и такая группа потребителей, которая заведомо выбирает продукцию со сбалансированным жировым составом, заботясь, тем самым, о своем здоровье.

Достаточно широко на рынке представлено диетическое немолочное мороженое, мороженое с фруктами, витаминизированное мороженое. Привлекательны разработки мороженого для больных сахарным диабетом, мороженое с добавлением йода, мороженое с кальцием и магнием. В России увеличивается потребление продуктов здорового питания, а мороженое с уменьшенным содержанием животных жиров и сахара относится именно к таким продуктам. Несомненно,

Показатель	Молочный жир	Кокосовое масло	Пальмовое масло	Пальмоядровое масло	ЗМЖ «Экоайс 1003-32»
Содержание насыщенных жирных кислот, %	63,9 - 70,1	до 90	44 - 57	79 - 83	55
Содержание ненасыщенных жирных кислот, %	29,9 - 31,1	10	43 - 53	17 - 21	45
Температура застывания, °С	15 - 34	16 - 25	34 - 41	19 - 24	20
Йодное число, гI2 на 100 г	29 - 47	7 - 12	52 - 58	15-20	40 - 45

Таблица 1: Сравнительный анализ физико-химических свойств жирового сырья для мороженого.

продукты с низким содержанием животных жиров являются приоритетным направлением развития пищевой продукции, в том числе и в производстве мороженого.

Многие производители мороженого, следуя мировым трендам, перешли к использованию заменителей молочного жира, как здоровой альтернативе традиционному для России сливочного масла.

Существующие технологии модификации растительных жиров позволяют создавать ЗМЖ, максимально приближенные по своим структурно-реологическим и физико-химическим свойствам к молочному жиру. Отличительными особенностями данных продуктов являются минимальное содержание трансизомеров, высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот (в отличие от кокосового масла, в котором уровень насыщенных жирных кислот более 94 %).

Жирнокислотный состав заменителя молочного жира приближен к составу «идеального» жира для мороженого, по ряду показателей подобен молочному жиру и учитывает технологические особенности производства мороженого. Мороженое с заменителем молочного жира обладает хорошей формоустойчивостью, устойчивостью к тепловому шоку. Температура плавления продукта составляет 28-34 °С, что придает мороженому на основе заменителя молочного жира высокие органолептические показатели.

Весьма распространено мнение, что мороженое на основе заменителя молочного жира уступает мороженому на кокосовом масле. Однако всем известно, что качество готового продукта зависит, прежде всего, от качества исходного сырья, режимов приготовления смеси, вида стабилизационных систем и культуры производства. Сравнение физико-химических свойств кокосового масла и заменителя молочного жира просто некорректно (таблица 1). Кривые плавления ЗМЖ приближены к кривым плавления молочного жира (рисунок 1).

Использование высокотехнологичного заменителя молочного жира «Экоайс 1003-32» производства ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» при производстве мороженого позволяет достичь оптимального соотношения между твердым и жидким жирами при различных температурах. Это положительно сказывается на вкусовых ощущениях при потреблении мороженого. Мороженое, выработанное с использованием заменителя молочного жира «Экоайс 1003-32», имеет прекрасные потребительские свойства (однородную, мягкую, нежную консистенцию, значительные преимущества по сопротивлению таянию), подтвержденные исследованиями ВНИИХ.

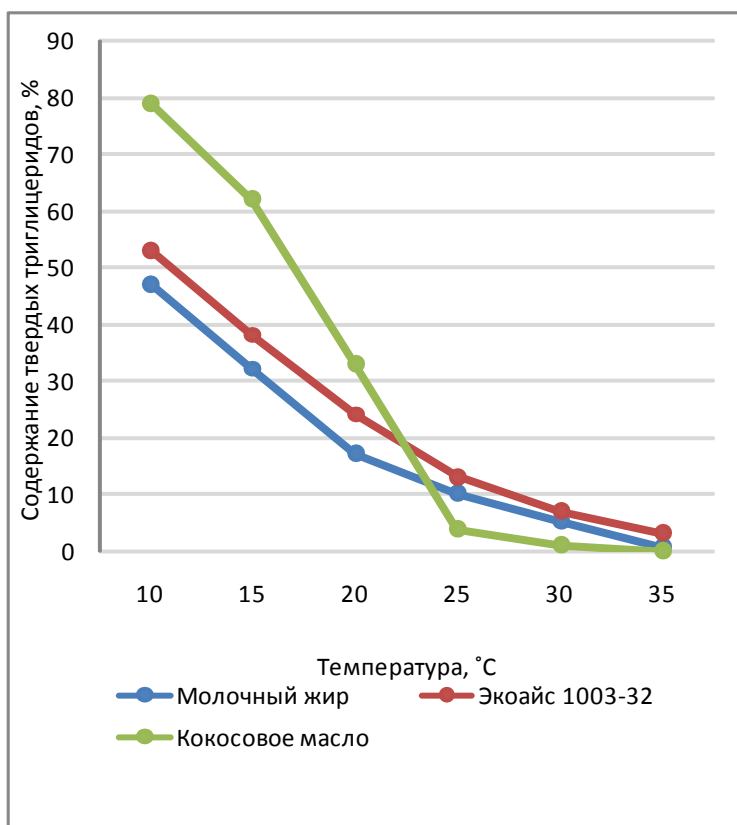


Рисунок 1. Кривые плавления ЗМЖ «Экоайс 1003-32», молочного жира и кокосового масла.

Перспективы применения эквивалентов масла какао «Эквилад 0101-34» в производстве глазури



ГК «ЭФКО»
Малофеева М. В.,
менеджер по оказанию
технологического сервиса



Шоколад и шоколадные конфеты всегда считались элитным подарком, который актуален практически в любой ситуации. Как известно, основным сырьем для производства шоколада является какао-масло, играющее ключевую роль в формировании структуры продукта, его неповторимого вкуса и аромата. Несмотря на уникальные свойства какао-масла, его применение затрудняется рядом факторов:

- высокой стоимостью и колебанием рыночных цен;
- нестабильностью качества, которое зависит от климатических условий и мест произрастания какао-бобов;
- нестабильностью урожая и поставок какао-бобов;
- технологическими сложностями при переработке какао-бобов и при получении какао-масла.

Приведенные факторы стимулируют производителей масложировой продукции к разработке альтернатив какао-масла, особенно эквивалентов масла какао (ЭМК), так как они наиболее близки к нему по физико-химическим и технологическим свойствам, а также по жирнокислотному и триглицеридному составам.

Эквиваленты масла какао находят широкое применение в производстве глазури, в том числе шоколадной, а также в производстве кондитерских масс. Согласно ГОСТ 2010 «Глазурь. Общие технические условия» при производстве любого вида шоколадной глазури запрещено использовать масложировую продукцию, кроме эквивалентов и улучшителей масла какао SOS-типа, при этом содержание какао-масла должно быть не менее 12 % в шоколадной глазури, не менее 5 % - в молочной шоколадной глазури, не менее 10% - в белой шоколадной глазури. При производстве шоколада допускается использование эквивалентов масла какао до 5 % к массе продукта (без крупных добавлений), не изменяя при этом минимального содержания какао-масла (согласно ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»).

На территории Таможенного союза, согласно ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», определены основные требования к эквивалентам масла какао: они должны изготавливаться из немодифицированных растительных масел (илиппе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, ядер манго), иметь массовую долю жира не менее 99 %, быть термостойкими и совместимыми с маслом какао в любых соотношениях, иметь сходный с маслом какао жирнокислотный состав и физико-химические характеристики, содержать не более 1 % лауриновой кислоты, не менее 50 % 2-олеодинасыщенных триглицеридов и не более 2 % трансизомеров.

ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа» определяет требования к содержанию основных триглицеридов: POP, POS, SOS.

Показатель	Норма	
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при:	ЭМК «Эквилад 0101-34»	В соответствии с ГОСТ Р 54054-2010
10°C	Не менее 84	-
15°C	Не менее 79	-
20°C	Не менее 68	Не менее 65
25°C	Не менее 55	Не менее 55
30°C	Не менее 34	Не менее 32
35°C	Не менее 6	Не менее 8

Таблица 1. Требования по ТТГ к эквивалентам масла какао согласно ГОСТ Р 54054-2010 и требования компании «ЭФКО» к ЭМК «Эквилад 0101-34».

Компания «ЭФКО» имеет многолетний опыт производства жиров на территории Российской Федерации. Очередным этапом в развитии научно-производственного потенциала стала разработка и вывод на рынок эквивалента масла какао «Эквилад 0101-34». Он отвечает всем требованиям технических регламентов Таможенного Союза, действие которых распространяется на эквиваленты масла какао, а также требованиям ГОСТ Р 54054-2010 (табл.1, рис. 1).

С целью определения технологических и функциональных свойств ЭМК «Эквилад 0101-34» был исследован специалистами Центра прикладных исследований (ЦПИ) компании «ЭФКО». Результаты показали 100 %-ю совместимость эквивалента с маслом какао (рис. 2). Как видно из графика, при смешивании данных жиров не происходит снижение содержания твердого жира при различных температурах, что позволяет заменять масло какао на любое количество эквивалента масла какао.

Поскольку эквиваленты какао-масла обладают полиморфизмом, для успешной переработки шоколадной массы из жидкого состояния в твердое требуется их темперирование, которое является ключевой стадией в процессе формирования стабильной структуры шоколадного изделия.

На базе Центра прикладных исследований ГК «ЭФКО» проведен цикл работ по темперированию шоколадной глазури на основе какао-масла (Кот-д'Ивуар), ЭМК «Эквилад 0101-34» в сравнении с контрольным образцом. В качестве контрольного образца был выбран эквивалент масла какао, который хорошо зарекомендовал себя на рынке. Темперирование проводили по классической технологии. Последовательность стадий темперирования шоколадной глазури приведена на рис. 3, при этом важно помнить, что температурные режимы зависят также от особенностей оборудования, рецептуры, назначения получаемой массы.

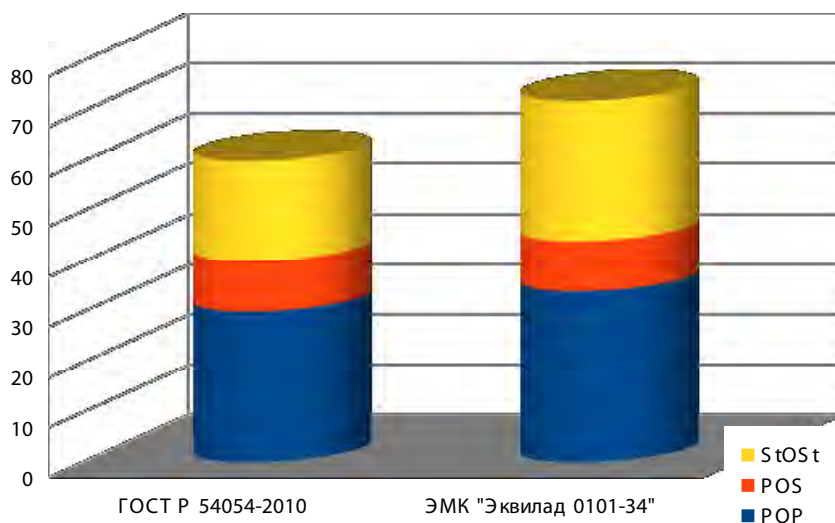


Рис. 1. Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов, %, согласно ГОСТ Р 54054-2010 и требованиям компании «ЭФКО» к ЭМК «Эквилад 0101-34».

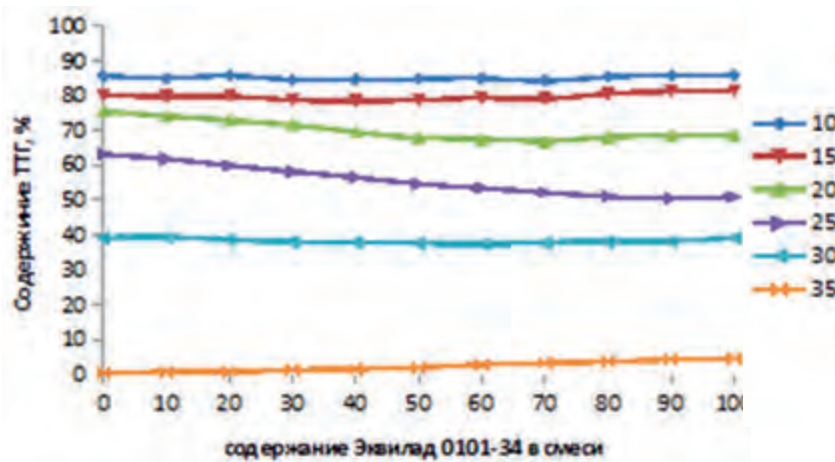


Рис. 2. Совместимость ЭМК «Эквилад 0101-34» с маслом какао.

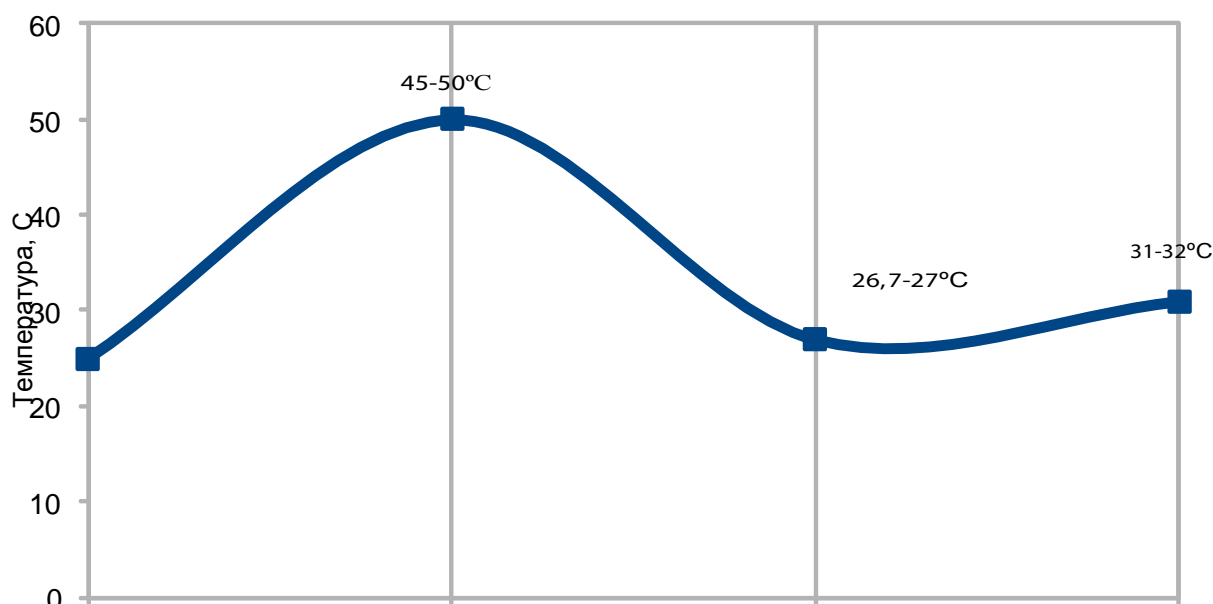


Рис. 3. Стадии темперирования шоколадных масс.

Кривые, полученные в ходе анализа степени темперирования (рис.3) при помощи высокоточного термометра, свидетельствуют о том, что масса на основе ЭМК «Эквилад 0101-34» темперируется аналогично образцу на основе какао-масла и контрольному образцу на основе эквивалента масла какао. Благодаря химическому сходству эквивалентов и какао-масла для охлаждения кондитерских масс требуются аналогичные температурные режимы. При правильном темперировании получаемой массы скорость выделения теплоты при кристаллизации равна скорости ее отвода.

Важным параметром оценки качества эквивалентов является твердость готового продукта и его внешний вид. На рисунке 5 представлены результаты сравнительного анализа твердости глазури на основе ЭМК «Эквилад», какао-масла и контрольного образца, полученные на анализаторе текстуры. Представленный график демонстрирует средние значения пиковой нагрузки и работы, направленной на преодоление силы сопротивления продукта, что свидетельствует об идентичности их твердости.

Для оценки степени усадки были отлиты плитки глазури в поликарбонатные формы. При выемке образцов из форм отмечены характерный блеск поверхности глазури и хорошая выборка из форм, что указывает на высокую степень усадки ЭМК «Эквилад 0101-34».

Результаты хранения показали, что изделия на основе ЭМК «Эквилад 0101-34» проявляют высокую окислительную стабильность на протяжении всего срока годности. Тестирования ЭМК «Эквилад 0101-34» на термостойкость при температуре +27°C

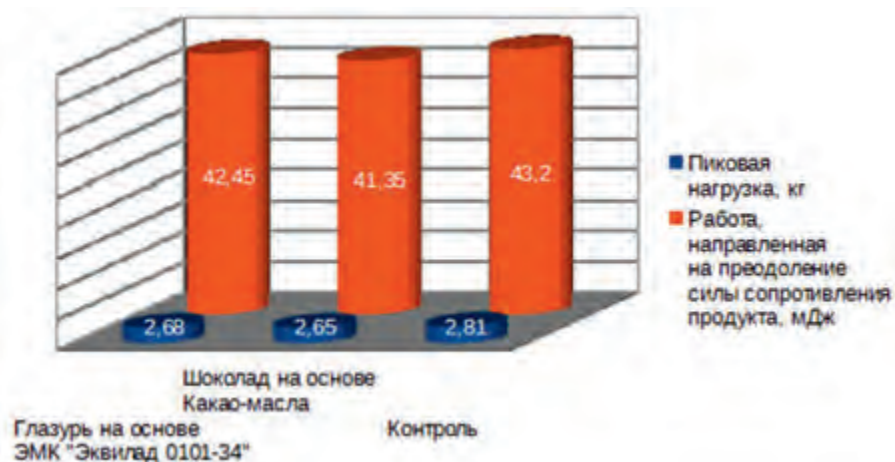


Рис. 4. Значения пиковой нагрузки и работы, направленной на преодоление силы сопротивления продукта.

в течение месяца показали, что его использование в производстве глазури позволяет обеспечить ее высокую термическую стабильность без какого-либо отрицательного воздействия на внешний вид или органолептические характеристики.

Наряду с комплексом исследований на базе Центра прикладных исследований компании «ЭФКО» эквивалент прошел тестирования на крупнейших кондитерских фабриках РФ, где также отмечались его высокие технологические и функциональные свойства.

Таким образом, проведенные исследования и тесты подтверждают, что ЭМК «Эквилад 0101-34» соответствует всем требованиям, которые предъявляются к эквивалентам масла какао как законодательством, так и самыми взыскательными потребителями.



Ассортимент маргаринов ГК «ЭФКО» без трансизомеров

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 ТГГ, 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). Эти тенденции совпадают с инновационной деятельностью

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

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:

- столовые «Экоуниверсал 1203-32 TF» и «Экоуниверсал 1003-32 TF»;
- для песочного теста «Экопай 1304-31 TF»;
- для кремов «Экокрем 1204-31 TF»;
- для слоеного теста «Экослайс 1703-41 TF».

«Экоуниверсал 1203-32 TF» разрабатывался как универсальный маргарин, предназначенный 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.

«Экоуниверсал 1003-32 TF» является более твердым маргарином в сравнении с «Экоуниверсал 1203-32 TF», рекомендуется использовать для производства большинства мучных кондитерских (сахарного, затяжного, овсяного печенья, пряников) и хлебобулочных изделий (хлеба, сдобы, баранок и т.д.), обеспечивает получение однородной пластичной тестовой массы.

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 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 «оттепливания» маргарина до рабочей температуры. Использование «Экопай» позволяет скорректировать рецептуру в сторону удешевления, которое происходит за счет введения большего количества воды и муки, возможности

Таблица 2. Физико-химические показатели универсальных маргаринов

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
«Экоуниверсал 1003-32 TF»	46 - 54	24 - 30	7 - 12	3 - 8	82	34 - 39	
«Экопай 1304-31 TF»	31 - 36	11 - 16	2 - 6	max 4	82	28 - 34	
«Экокрем 1204-31 TF»	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	



Рис. Сравнительная органолептическая оценка печенья песочного и кексов, выработанных с применением различных видов маргаринов

вывода из рецептуры яйцепродуктов 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, маргаины 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.

Маргаины 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 рецептур.

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, маргаины 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 маргаины без трансизомеров.



ГК «ЭФКО»

О. А. Хлопонина,
начальник отдела по оказанию
технологического сервиса
маргариновой продукции

Транс-изомеры: современное состояние вопроса и пути решения

В статье приведены современные данные по влиянию индивидуальных транс-изомеров жирных кислот (ТИЖК) на здоровье человека и проанализирован мировой опыт по ограничению их содержания в пищевой продукции и состояние данного вопроса в РФ.

В настоящее время на основании проведенных крупномасштабных популяционных исследований сделаны выводы о связи потребления транс-изомеров жирных кислот (ТИЖК) с рисками развития сердечно-сосудистых заболеваний (ССЗ), на которые приходится основной процент смертности во всем мире, а также онкологических заболеваний, ожирения, диабета II типа, овуляторного бесплодия, заболеваний нервной, иммунной систем и желудочно-кишечного тракта. Доказано, что увеличение потребления ТИЖК на 2% от суточной калорийности дневного рациона (4 гр) увеличивает риск возникновения инфаркта миокарда и смертность от ишемической болезни сердца на 24–32%, и риск летального исхода в этом случае значительно выше, чем от потребления других нутриентов, включая насыщенные жиры и простые сахара.

В 2003 году Всемирной организацией здравоохранения (ФАО/ВОЗ) рекомендовано снизить потребление ТИЖК до 1% от суточной калорийности рациона (2000 ккал), что составляет менее 2,2 гр/сут. В связи с невозможностью исключения ТИЖК из жиров жвачных животных в 2011 году ФАО/ВОЗ рекомендовано всемерно ограничить использование частично гидрогенизированных масел при производстве пищевой продукции.

Существуют четыре основных источника поступления ТИЖК в организм человека:

1. Частично гидрогенизированные растительные масла в составе потребляемых пищевых продуктов

В натуральных растительных маслах, животных жирах и жирах морских млекопитающих ненасыщенные жирные кислоты с двойной связью имеют, в основном, цис- конфигурацию. При их гидрогенировании, помимо образования насыщенных жирных кислот, происходит также процесс изомеризации ненасыщенных жирных кислот: образование ТИЖК, что обусловлено их большей термодинамической стабильностью по сравнению с цис-изомерами жирных кислот.

2. Процессы нагревания пищевой продукции, содержащей ненасыщенные жирные кислоты

К ним относятся процессы дезодорации растительных масел и процессы жарения, в частности во фритюре, при температурах свыше 200°C.

3. Продукты, содержащие жиры жвачных животных

Образование ТИЖК у жвачных животных связано

Лариса Зайцева, д.т.н.,
эксперт масложировой отрасли

Страна	Степень выполнения	С какого года	Требования по ограничению ТИЖК
Дания	Обязательно	Январь 2004	Максимально 2% от содержания жира – применяется к продуктам, поступающим конечным потребителям
Австрия	Обязательно	Январь 2009	Максимально 2% от содержания жира. Максимально 4% от содержания жира для продуктов с содержанием жира менее 20%
Швейцария	Обязательно	Январь 2009	Максимально 2% от содержания жира
Исландия	Обязательно	Август 2011	Максимально 2% от содержания жира
Венгрия Латвия	Обязательно	01.01.2016	В целом максимально 2% (2 г максимально на 100 г) от общего содержания жира в конечном продукте. Исключения для многокомпонентных продуктов: 1) максимально 4% (4 г на 100 г) при общем содержании жира в продукте менее 20% 2) максимально 10% (10 г на 100 г) при общем содержании жира в продукте менее 3%
Норвегия	Обязательно		Максимально 2% (2 г максимально на 100 г) от общего содержания жира в конечном продукте. Без исключений
Турция	Обязательно		Максимально 2% (2 г максимально на 100 г) от общего содержания жира в конечном продукте. Если продукт содержит менее 1% ТЖК, то может быть маркирован «TFA free» (без ТЖК)
Бельгия		В стадии обсуждения	Предложено максимально 2% от содержания жира + пальмовое и кокосовое масла
Великобритания	Добровольно	2011	Обязательства промышленности: Максимально 2% от содержания жира Ограничение частичной гидрогенизации
Германия	Добровольно	Июнь, 2012	Обязательства промышленности: Максимально 2% от содержания жира Нет ограничения для B2B маргаринов
Испания	Добровольно		Обязательства промышленности
Словения	Добровольно		Обязательства промышленности
Румыния	Добровольно		Обязательства промышленности: В школьном питании максимально 20% жиров при максимальном содержании насыщенных 5% и ТЖК 1%

Таблица 1. Требования в странах ЕС по ограничению ТИЖК в пищевой продукции

с метаболизмом полиненасыщенных жирных кислот из кормов, включающим реакции гидрогенизации/дегидрогенизации, протекающие в их рубце под действием целлюлолитических ферментов.

4. Синтезированные ТИЖК в качестве диетических добавок (изомеры линолевой кислоты с конъюгированными связями – конъюгированная лино-левая кислота, сокращенно КЛК). Эти работы активно ведутся в странах ЕС и США.

Состав и содержание индивидуальных ТИЖК в каждом из источников варьирует и зависит от механизма их образования. В связи с тем, что потребление ТИЖК связано в первую очередь с увеличением риска возникновения ССЗ и смертности от них, то именно изучению этого вопроса уделяется наибольшее внимание.

Установлено, что среди транс-изомеров олеиновой

кислоты (9-цис-октадеценовая) наибольшее влияние на развитие ССЗ оказывает 10-транс-октадеценовая кислота, а не элаидиновая кислота (9-транс-октадеценовая), как считалось ранее. Отдельно проведены исследования по влиянию на здоровье этих двух изомеров, выделенных из жиров жвачных животных. Показано, что потребление 10-транс-октадеценовой кислоты в составе сливочного масла увеличивает отложение липидов в аорте. Потребление с пищей обоих изомеров, выделенных из сливочного масла, коррелировало с увеличением риска возникновения атеросклероза. Т.е. 10-транс-октадеценовая кислота и элаидиновая кислота оказывают негативное влияние на организм человека при их потреблении в составе пищевого продукта вне зависимости, являются ли их источником гидрированные масла или жиры жвачных животных.

Продолжение на следующей странице ...

Что же касается влияния полиненасыщенных жирных кислот, то ди- и триненасыщенные жирные кислоты с раздельными двойными связями в транс-конфигурации, независимо от источника их происхождения, даже при очень низкой концентрации имеют очень высокую корреляцию с риском развития ССЗ, выше, чем транс-изомеры октадеценовой кислоты.

Вследствие наличия как опасных, так и полезных ТИЖК в жирах жвачных животных, необходимо тщательно изучить этот вопрос перед вынесением содержания ТИЖК в маркировку молочной и мясной продукции.

Стратегия достижения цели, поставленной ФАО/ВОЗ по снижению потребления ТИЖК, в разных странах мира является различной и базируется на ограничении содержания ТИЖК на законодательном уровне или добровольно, и на обязательной маркировке ТИЖК в пищевой продукции.

В Дании, Австрии, Швейцарии, Норвегии, Исландии, Венгрии, Турции на законодательном уровне установлено ограничение по содержанию ТЖК – менее 2% от общего содержания жира в пищевых продуктах, поступающих конечным потребителям (табл. 1). После длительных консультаций и обсуждений Администрации по контролю за продуктами и лекарствами США (FDA) в июне 2015 года приняла решение о запрете использования частично гидрогенизированных масел с высоким содержанием ТИЖК при производстве пищевых продуктов по всей стране (ранее действовал в отдельных штатах и городах) с предоставлением переходного периода на 3 года. В Латвии Министерство здравоохранения разработало правила, ограничивающие максимально допустимое количество ТИЖК в пищевых продуктах на уровне не более 2 г на 100 г общего содержания жира. Новые нормы должны вступить в силу 1 января 2016 года.

На основании накопленного материала по различным стратегиям снижения содержания ТИЖК в пищевой продукции, ФАО/ВОЗ в 2014 году пришла к заключению, что введение запрета на содержание ТИЖК или их ограничение на законодательном уровне является более эффективным методом по сравнению с обязательной маркировкой. В связи с этим европейское отделение ФАО/ВОЗ призвало к полному запрету на содержание ТИЖК промышленного происхождения в пищевых продуктах, как часть европейского плана «European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020».

В России в рамках технического регламента ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ограничивается содержание ТИЖК в отдельных видах масложировой продукции: до 20% для твердых маргаринов и жиров специального назначения, до 8% для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов, спредов и топленых смесей растительно-сливочных и растительно-жировых, с поэтапным снижением их содержания до 2% от жировой фазы к 2018 году. В остальных видах масложировой продукции, в частности в заменителях масла какао нелауринового типа (40–50% ТИЖК), как и другой пищевой продукции, содержание ТИЖК не ограничивается. Требование о вынесении на этикетку продукта содержания ТИЖК распространяется исключительно на масложировую продукцию. Таким

образом, в конечных кондитерских и хлебобулочных изделиях, чипсах, глазированных сырках и т.д. содержание ТИЖК может значительно превышать 2% от содержания жира в продукте.

В тех странах, где не введено или только обсуждается законодательное ограничение уровня ТИЖК в пищевой продукции, их содержание указывается в маркировке продуктов (США, Канада, страны ЕС, Аргентина, Австралия, Бразилия, Великобритания, Корея, Тайвань). Введение в Канаде с января 2003 года закона об обязательном указании ТИЖК (отдельно от насыщенных жиров) в составе пищевых продуктов позволило снизить потребление ТИЖК в стране с 9–38 гр/сут/чел до 2,2 гр/сут/чел, что привело к снижению смертности от ССЗ на 50%. «International Margarine Association of the Countries of Europe» (IMACE) также поддерживает идею обязательной маркировки ТИЖК независимо от их источника на упаковке пищевых продуктов. С 2014 года в Израиле на упаковках пищевых продуктов, как местного, так и импортного производства, жирностью два и более процента, должен быть указан полный список содержащихся в них ТИЖК, холестерина и насыщенных жирных кислот независимо от источника их происхождения.

На основании анализа международного опыта считаем, что пока в России не будет введено законодательное ограничение содержания ТИЖК во всей пищевой продукции, изготовленной с использованием частично гидрогенизированных масел, необходимо в обязательном порядке указывать в такой пищевой продукции жирностью более 2% содержание ТИЖК, и отдельно насыщенных жирных кислот и холестерина, как факторов, сопряженных с определенными рисками для здоровья. Наличие такой информации обеспечит реализацию законных прав потребителя на выбор пищевой продукции с допустимым уровнем безопасности и будет являться дополнительным фактором в решении проблемы оздоровления россиян.

Лариса Зайцева, д.т.н.,
эксперт масложировой отрасли



НЕТРАДИЦИОННЫЕ ТРАНСЫ

Истина, что нет пророка в своем отечестве верна для всех времен и народов. Но вот переворачивать с ног на голову свою историю в угоду текущей конъюнктуре можем, пожалуй, только мы. Речь о маргарине. Об обычном маргарине, который можно найти на полках любого магазина. Производится он, как правило, наиболее дешевым методом каталитической гидрогенизации растительных жиров. А значит, в нем в большом количестве образуются транс-изомеры жирных кислот (ТИЖК). Ученые Всемирной организации здравоохранения давно доказали, что риск летального исхода от сердечно-сосудистых заболеваний значительно выше из-за потребляемых в составе пищевой продукции транс-изомеров жирных кислот, чем от других пищевых веществ, включая простые сахара и насыщенные жиры. Потребление ТИЖК в количестве 2% от суточного потребления калорий повышает риск смертельного исхода от сердечно-сосудистых заболеваний на 20-32%. Высокое потребление ТИЖК является одним из основных факторов риска развития ишемической болезни сердца, вызывает ожирение, диабет II типа, онкологические заболевания, овуляторное бесплодие, заболевания нервной, иммунной систем и желудочно-кишечного тракта. На основании накопленных данных о губительном воздействии ТИЖК на здоровье человека ФАО/ВОЗ было рекомендовано принять неотложные меры и снизить их потребление до 1% от суточной калорийности дневного рациона, что при рекомендуемой суточной калорийности дневного рациона (2000 ккал) составляет менее 2,2 г/сут.

Как только Россия пошла по пути ограничения транс-изомеров в продуктах питания (технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011), у высокодоходного бизнеса по производству продукта со смертельными дозами ТИЖК появились защитники. Хорошо известные руководители общественных профильных ассоциаций и даже некоторые политики. Они ничего не придумали лучше, чем обратиться с официальной просьбой к премьер-министру России Дмитрию Медведеву о наделении напичканных транс-аминов юридическим статусом «традиционных продуктов». При этом их даже не смутил тот факт, что речь идет о продукте, созданном французским химиком Ипполитом Меже-Мурье по заказу Наполеона III для армии и низших классов населения. На Руси, издревле, традиционным продуктом было сливочное масло. И как можно предлагать сделать традиционным иностранный и заведомо опасный для здоровья продукт – остается загадкой. Что это за традиции, убивающие наше население? Странно и то, что все это происходит на фоне борьбы с сердечно-сосудистыми

заболеваниями, объявленной Президентом России Владимиром Путиным в 2015 году. Видимо, так весьма своеобразно и по-своему, эти защитники решают задачу импортозамещения в питании – чем меньше населения, тем меньше проблем с продовольствием.

Сегодня ограничения на ТИЖК установлены только в отдельных видах масложировой продукции, при этом они не распространяются, к примеру, на заменители масла какао нелауринового типа, которые широко используются при производстве глазури для творожных сырков, пряников, конфет, мороженого и т.д., традиционно потребляемых детьми и подростками. Содержание ТИЖК в них может достигать убийственных 50%!!! Содержание ТИЖК в твердых маргаринах и жирах специального назначения до 2018 года разрешено на уровне 20%, что приводит к высокому содержанию ТИЖК в кондитерских и хлебобулочных изделиях, чипсах и многих других видах пищевой продукции. Законодательное ограничение по содержанию ТИЖК до 2% к 2018 году – безусловно, важный шаг, но не решающий всей проблемы, так как распространяется лишь на отдельные виды масложировой продукции.

В этой связи остро встает проблема информированности потребителей. Анализ мировой практики в области снижения потребления населением ТИЖК показывает, что эффективной мерой является вынесение их содержания на этикетку пищевой продукции, как это делается в странах Европейского союза, США, Канаде, Великобритании, Израиле, Аргентине, Австралии, Бразилии, Корее, Тайване. Так, введение в Канаде с января 2003 года обязательных правил по маркировке продукции позволило снизить потребление ТИЖК с 7-38 г/сут/чел до 2,2 г/сут/чел, что привело к снижению смертности в стране от ишемической болезни сердца на 50%.

Впрочем, если говорить о традициях здорового питания в нашей стране, то одна из них уже формируется, – по данным социологов россияне все чаще стали смотреть на маркировку продуктов. Теперь важно инструментами техрегулирования сделать так, чтобы информация на этикетке соответствовала реальному составу продуктов. Особенно это касается борьбы с повышенными дозами транс-изомеров жирных кислот. Знак TRANS FREE на упаковке – уже не редкость, но для России это капля в море. Необходимо уже сейчас ввести обязательную маркировку на лицевой стороне продуктов питания и в точках общепита. Только так мы сможем узнать врага в лицо и защитить россиян от медленных убийц: транс-изомеров.

А.И. Бушмина,
журналист.

(Общероссийская общественная организация
«Союз журналистов России»)

Каротиноиды и натуральные жирорастворимые красители от компании “МИЛОРАДА”



МИЛОРАДА

129085 Москва, ул. Годовикова, д.9

Тел./факс: 8(495) 956 98 01

e-mail: trade@milorada.ru

web: www.milorada.ru



Окрашивание продуктов, производимых масложировой промышленностью на основе растительных жиров, была и остается очень актуальной темой. Потребитель, предпочитающий в своем рационе питания продукты на основе растительных жиров, такие как спрэды, обращает внимание на цвет продукта, схожий с цветом натурального сливочного масла.

Компания ООО «КПФ Милорада», имея огромный опыт работы с масложировыми комбинатами, сегодня может предложить целый спектр жирорастворимых красителей, уже нашедших применение на рынке. Среди них β-каротиноиды компании DSM Nutritional Products (Швейцария), турмерик (куркумин) и аннато компании Biocon Del Peru (Перу).

Компания DSM Nutritional Products занимает лидирующую позицию в области исследований, разработок и в производстве пищевых ингредиентов, в частности, каротиноидов.

Применение каротиноидов компании DSM дает возможность получить привлекательный внешний вид продукта со стабильной цветовой окраской, а так же обогатить его питательными веществами. Каротин (провитамин А) проявляет себя в способности расщепляться в организме человека с образованием витамина А. Необходимо отметить, что на усвоение организмом каротина и витамина А оказывает положительное влияние присутствие витамина Е - альфа-токоферола, являющегося стабилизатором - антиоксидантом для каротиноидов.

В ассортименте компании DSM представлена широкая линейка синтетических и натуральных каротиноидов для окрашивания масложировой продукции.

Среди них представлен β-каротин 30% FS, который представляет собой вязкое масло, содержащее микронизированные кристаллы β-каротина, диспергированные в кукурузном масле. А так же β-каротин 30% FS SF, в котором кристаллы β-каротина диспергированы в подсолнечном масле.

Преимущество данных продуктов состоит в том, что они значительно устойчивее своей кристаллической формы. Оба бета-каротина позволяют получить оттенки желтого цвета.

Для использования данных продуктов необходимо приготовление сток-раствора, для чего суспензию β-каротина нагревают с растительным маслом, свободным от перекиси. В зависимости от содержания β-каротина температура нагревания колеблется от 60 до 85 °С. Готовность раствора определяется визуально: он должен быть прозрачным. Для окрашивания маргаринов готовый сток-раствор добавляется в смесь масел и жиров перед стадией эмульгирования.

Для более удобного использования компания DSM предлагает готовые эмульсии β -каротин EM Yellow (оттенки желтого) и β -каротин Emulsion Red (оттенки красного).

Их главным преимуществом является то, что нет необходимости приготовления сток-раствора, что значительно упрощает производство таких продуктов как, например, маргарины, в которые данные эмульсии добавляются напрямую.

Натуральный β -каротин CaroCare 30% S представляет собой вязкую жидкость, содержащую микронизированные кристаллы бета-каротина, (полученного путем ферментации из *Blakeslea trispora*), диспергированные в подсолнечном масле.

Преимуществами является его природное происхождение, стойкость, легкость в использовании; он является самой чистой формой натурального бета-каротина (не менее 96%), обладает самой высокой активностью провитамина А среди натуральных бета-каротинов.

У страны в Андах - Перу необыкновенное богатство достопримечательностей и природы.

Благодаря специфическому климату, Перу является основным источником сырья аннато в мире. Мы «из первых рук» готовы предложить своему клиенту со склада в Москве целый спектр красителей компании Bioson Del Peru для всех отраслей пищевой промышленности.

Семена аннато (annatto) получают из дерева *Bixa Orellana*. Продукты из аннато применяются в пищевой промышленности и придают готовому изделию оттенки от желтого до оранжевого. Ежегодное производство семян аннато в Перу составляет 25000 тонн, из которых 15000 тонн отправляется на экспорт и используется для производства красителя аннато, а 3000 тонн красителя производят непосредственно в Перу.

Для окрашивания продуктов масложировой промышленности часто используется смесь Аннато-Турмерик (куркумин). Из-за различного соотношения турмерика (источник желтого цвета) и аннато (источник оранжевого цвета) краситель при использовании может давать оттенки от желтого до более оранжевого.



Фото: Семена аннато (annatto) получают из дерева *Bixa Orellana*.

Под торговой маркой Bioson мы можем предложить несколько версий этого продукта: ATOS C-1, ATOS C-2, ATOS C-3, ATOS C-4. Основываясь на физико-химических особенностях сырья, а также на требованиях к конечному продукту заказчик сможет выбрать нужный краситель.

Иногда в производстве требуется версия красителя без применения турмерика. В этом случае, мы можем предложить Bioson APS 80, который представляет собой пигмент семян аннато и дает более оранжевый цвет.

Такие красители очень удобны в применении и не требуют приготовления предварительного раствора. Они вносятся непосредственно в продукт через жировую фазу. Небольшая концентрация пигмента позволяет легко внести и перемешать данный краситель.

Для получения более подробной информации просьба обращаться непосредственно к нашим специалистам. Мы всегда будем рады проконсультировать Вас.

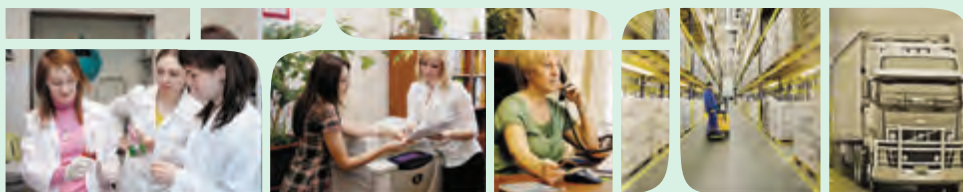
- Поставки пищевых добавок, ароматизаторов и других ингредиентов для пищевой промышленности.
- Широкий спектр сырья для производства кондитерских изделий.
- Технологическое сопровождение.
- Строгое следование нормам качества.

Продукты Компании **DSM Nutritional Products:**

- β -каротин 30% FS;
- β -каротин 30% FS SF;
- β -каротин EM Yellow;
- β -каротин Emulsion Red;
- Натуральный бета-каротин CaroCare 30% S.

Продукты Компании **Biocon del Peru:**

- ATOS C-1;
- ATOS C-2;
- ATOS C-3;
- ATOS C-4;
- Bioson APS 80.



МИЛОРАДА

Россия, 129185, Москва,
ул. Годовикова, 9
Тел.: (495) 956-98-01
Факс: (495) 616-66-79
E-mail: trade@milorada.ru
www.milorada.ru

Расширение ассортимента по применению комплексных пищевых добавок «МУЛЬТЕК НС» и «МУЛЬТЕК СОЛ»

В сложившейся ситуации в связи с подорожанием сырья и вспомогательных компонентов от производителей требуется сохранить качество продукции без увеличения себестоимости. Компанией ООО «ПИЩЕВЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ» была проведена работа по расширению ассортимента применения комплексных пищевых добавок «МУЛЬТЕК НС» и «МУЛЬТЕК СОЛ» в молочной промышленности.

Комплексная пищевая добавка «МУЛЬТЕК НС» применяется для производства творожной массы и глазированных сырков. Высокая водосвязывающая способность добавки помогает сохранить форму готового продукта без отделения сыворотки после фасовки и позволяет использовать творог с высокой влажностью.

Так же комплексная пищевая добавка «МУЛЬТЕК НС» была опробована и хорошо зарекомендовала себя при производстве творожного крема с использованием йогурта, творога и фруктовой добавки холодным смешением. Готовый продукт имеет высокую вязкость глянцевый вид и прекрасный сливочный вкус.

Для линейки продуктов с увеличенным сроком годности с использованием режима термизации, таких как термизированный йогурт и сметана, разработана комплексная пищевая добавка «МУЛЬТЕК СОЛ». Процесс термизации увеличивает срок годности готового продукта, но снижает его качество. Применение комплексной пищевой добавки «МУЛЬТЕК СОЛ» позволяет избежать снижение качества после термизации, позволяет сохранить высокую вязкость готового продукта без образования белковых комочков, появляющихся при термизации без защитных ингредиентов для белка. Комплексная пищевая добавка «МУЛЬТЕК СОЛ» предотвращает отделение сыворотки в процессе хранения и придаёт продукту однородную глянцевую структуру.

Используя наши разработки, вы всегда будете на высоте!

Шабалова Е.Д.
Генеральный директор
ООО «Пищевые стабилизаторы»

Новинки для производства молочных продуктов. Мы никогда не стоим на месте!!!



Шабалова Е.Д.
Генеральный директор
ООО «Пищевые стабилизаторы»

По аналитическим исследованиям рынка молочных продуктов мы видим, что рынок молочных и кисломолочных напитков начал опять набирать обороты. В зависимости от ценовой категории продукции (эконом класс и премиальный) специалистами компании ООО «Пищевые стабилизаторы» был разработан ряд новых комплексных пищевых добавок и пищевых комплексов для молочных и кисломолочных напитков. Хотим обратить Ваше внимание, что пищевые комплексы, в отличие от пищевых добавок, в своем составе не содержат крахмалы и другие добавки под кодом «Е», а также крахмалы, которые не окрашиваются при йодной пробе. А комплексные пищевые добавки применяются в производстве продуктов эконом класса.

Для производства кефира, ряженки и питьевого йогурта в нашем ассортименте появились две новинки - это комплексная пищевая добавка «Мультек П» и пищевой комплекс «Стемикс Лакт».

Для производства кисломолочных напитков эконом класса представляем новую добавку «Мультек П». Готовый продукт с применением комплексной пищевой добавки «Мультек П» имеет вязкую однородную консистенцию без отделения сыворотки. В процессе изготовления ряженки, добавка выдерживает томление до 4 часов без изменения конечной вязкости и однородности продукта.

Для получения кисломолочных напитков премиального класса, без использования компонентов с кодом «Е» хорошо зарекомендовал себя пищевой комплекс «Стемикс Лакт». При небольшой дозировке пищевой комплекс усиливает сливочный вкус конечного продукта. Получаемый продукт имеет нежную густую консистенцию.

Еще одна новинка для кисломолочных продуктов это комплексная пищевая добавка «Мультек Сол». При ее разработке учитывались требования для продуктов с длительными сроками хранения, таких как термизированные йогурт и сметана. Комплексная пищевая добавка «Мультек Сол» обеспечивает высокие стабилизирующие и загущающие свойства, сохраняет вязкость при длительной перекатке продукта на фасовку. Данная пищевая добавка может быть использована для обычного десертного йогурта (с наполнителем и без), сметаны и сметанного продукта.

Получая все больше запросов от наших многочисленных клиентов по расширению линейки молочных десертных продуктов, у нас появилась еще одна новинка в ассортименте комплексная пищевая добавка «Мультек». Данная пищевая добавка применяется в производстве пудингов и жидкого шоколада. «Мультек» придает продукту кремообразную консистенцию с глянцем, а также предотвращает расслоение и оседание какао частиц в готовом продукте. Также пищевая добавка «Мультек» была отработана на пудингах без какао порошка со вкусами карамели, ванили и крем-брюле.

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

II. 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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

IV. 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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

VII. 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

VIII. 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

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- 9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы. 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

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

- 10.1 Готовые продукты, блюда
- 10.2 Соусы. Маринады. Заправки
- 10.3 Специи. Смеси вкусоароматические
- 10.4 Наполнители. Кремы. Начинки
- 10.5 Декорирующие продукты, добавки
- 10.6 Кляры. Панировочные смеси
- 10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA

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

**АВЕРС, ТОРГОВЫЙ ДОМ**

197101, г. Санкт-Петербург,
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А
тел. (812) 339-88-72, 339-88-68,
339-88-70
info@neofood.ru
www.neofood.ru

Представительство в Москве
+7 916 205-42-86

**Представительство в Нижнем
Новгороде**
(831) 438-85-82

Представительство в Украине
+38 061 2236764,
+38 050 7444733

**Представительство в Респуб-
лике Беларусь**
+375 212 652220

Дилеры:

«Дело вкуса»: г. Челябинск, ул. П.
Калмыкова, д. 9
(351) 721-46-17, 721-68-82
aroma-2000@inbox.ru

«Суворовский редут – Кубань»:
г. Краснодар, п. Шаменский, ул.
Березовая, д. 2/1
(861) 210-10-30, 279-10-30
info-kuban@suvredut.ru

Основными видами деятельности
компании является дистрибуция
пищевых ингредиентов известных за-
падно-европейских компаний - AVEBE
(Нидерланды), RIXONA (Нидерланды),
CHAUCER FOODS (Франция, Великоб-
ритания), CODRICO (Нидерланды),
ALPINA SAVOIE (Франция), DP SUPPLY
(Нидерланды), а также собственное
производство (начинки, сухие смеси
для быстрого приготовления пюре,
супов и соусов, напитки и морсы
концентрированные).

ААК

105062, Москва, Подсосенский пер., 20
Тел.: +7(495) 937-6001
Факс: +7(495) 937-6002
e-mail: ru.info@aaak.com
web: www.aaak.com

АБ-Маркет Трейд, ООО

115184, Москва,
Средний Овчинниковский пер., д.12
Тел.: +7(495) 959-3306, 120-33-06
e-mail: info@ab-market.ru
web: www.ab-market.ru

АБХ Продукт, ООО

121165, Москва, Бумажный пр. 14, стр.1
Тел./факс: +7(495) 518-63-15
Факс: +7(495) 926-12-56
e-mail: nkozhaeva@mail.ru
web: www.abhproduct.ru

**АГРАНА Фрут
Московский регион, ООО**

Россия, 142203, г. Серпухов
Московской области
ул. Фестивальная, д. 5
Тел.: +7 (495) 666-21-00
web: www.agrana.ru

Компания ООО «АГРАНА Фрут Москов-
ский регион» готова предложить Вам
фруктовое решение для Вашего биз-
неса в:

- Молочной промышленности
- Хлебопекарной индустрии
- Кондитерской отрасли
- Производстве мороженого
- Производстве напитков
- HORECA сегменте.

Авангард, ООО

115230, Москва, Варшавское ш.,
д. 46, оф. 510
Тел.: +7(495) 720-25-26
Факс: +7(495) 781-29-72
web: www.lenaromat.ru

Август Топфер, ПК

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
web: www.atco.ru

Австрия Спайс, ООО

115516, Москва, ул. Промышленная, 11А
Тел./факс: +7(495) 730-35-40
e-mail: raps@auspice.ru
web: www.auspice.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
web: www.agroimpex.com

АДМ Трейдинг, ООО

121059, Москва,
Бережковская Набережная, д.16А, стр.2
Тел.: +7 (495) 933-4650
+7 (499) 372-72-33
web: www.adm.com

Айгуль, ООО

678960, Республика Саха (Якутия),
г. Нерюнгри, ул. Карла Маркса, д. 23/2
Тел./Факс: +7(41147) 6-69-99
e-mail: aigul@aigul.ru
web: www.aigul.ru

Айдиго, ООО

623704, Свердловская обл.,
г. Березовский, Режевской тр, 15-й км,
участок №4
Тел.: +7(343) 379-00-89
Факс: +7(343) 228-38-37
e-mail: aidigo@aidigo.ru
web: www.aidigo.ru

**Азелис Рус, ООО**

127055, г. Москва, улица
Бутырский вал, д.68/70, стр. 1
Т. +7 (495) 228-17-79
e-mail: E.zakaz@azelis.com
web: www.azelis.com

Международный дистрибьютор пище-
вых ингредиентов для продуктов пита-
ния.

основной ассортимент пищевых
ингредиентов включает:

- Ароматизаторы
- Модифицированные крахмалы
- Подсластители
- Дрожжевые экстракты
- Пищевые волокна
- Трансглутаминаза
- Гуммиарабик.

Академия-Т, ЗАО

Россия, 109316, Москва,
Волгоградский пр-т, д.42, корп.13, оф.111
Тел.: +7 (495) 139-89-93
e-mail: office@ac-t.ru
web: www.ac-t.ru
web: www.lenokis.ru,

Акваром, ООО

Год основания: 2006
394000, Воронеж, ул. Алексеевского,
д. 15, офис 210
Тел.: +7(4732) 51-94-84
e-mail: info@akvarom.ru
web: www.akvarom.ru

АКМЭ

656011, Барнаул, ул.Аносова, 11А
Тел.: +7(3852) 776-842, 775-568
e-mail: akme2004@ab.ru
web: www.akme.pro

Алев, ЗАО

432072, Ульяновск,
14-й Инженерный проезд, д. 9, а/я 3627
Тел.: +7(8422) 25-02-92, 25-02-96,
25-02-41
e-mail: mail@umkz.alev.ru,
web: www.alev.ru

Алитет, ЗАО

Санкт-Петербург
188681 Ленинградская область, Все-
воложский район, дер. Новосаратовка,
д.140/3
Тел.: +7 (812) 454-04-94 (многоканальный)
E-mail: office@alitet.com, info@alitet.com
Заявки по сырью : help@alitet.com
web: 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
web: www.almatrade.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

Аргол, Торговый Дом, ООО

191167, Санкт-Петербург, пл. Александра
Невского, д. 2, литера Б,
Б/Ц «Москва», офис № 810
Телефон: 8 (812) 676-20-52,
e-mail: tdargol@tdargol.ru
web: www.tdargol.ru

Ареал БИО+, ООО

143964, Московская обл., Балашихинс-
кий район, г. Реутов, ул. Ашхабадская,
д. 7, база «Реутовская»
Тел./факс: +7(495) 777-58-64
web: www.realbio.ru

Арикон, ООО

Тел./факс: +7(495) 925-11-28,
+7 (499) 185-00-00
E-mail: info@arikon.ru,
web: www.arikon.ru

Арома-Люкс, ООО

620062, Екатеринбург, ул. Крестинского,
д. 46, корп. 5 Б
Тел.: +7(343) 288-28-78
E-mail: info@aroma-lux.ru
web: www.aroma-lux.ru

Аромадон, ООО

344011, г. Ростов-на-Дону
Пер.Доломановский, 70 Д
Тел./Факс: 8 800-100-59-99
Тел.для международных звонков :
+7 (863) 285-00-12
e-mail: aromadon@aanet.ru
web: www.aromadon.ru

Аромарос-М, ООО

109316, Россия, Москва, Михайловский
проезд, д.5
Тел: +7(495) 786 2370, 786 2378
e-mail: info@aromaros.ru
web: www.aromaros.ru

А.Р.С., ПИКП, 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
web: www.aromat-ars.ru

Артур Бранвел и Ко. Лтд,

197022, Россия, Санкт-Петербург,
ул.Профессора Попова 37В,офис 621,
Тел.: +7 (812) 407-28-88
e-mail: info@branwell.ru
web: www.branwell.ru

Арт-Фуд, ООО

Адрес: Открытое шоссе,13.
Тел.: +7(495) 363-64-70, 604-41-99,
+7(926) 816-02-41, +7(926) 816-02-51
e-mail: zakaz@art-food.ru
web: www.art-food.ru

АСПАСВИТ, ООО

143085, МО, Одинцовский р-н,
п. Заречье, ул. Торговая, стр.2
Тел.: +7(495) 735-4646, 735-4658
e-mail: sales@aspasweet.ru
web: www.aspasweet.ru

Аскол, ООО

107023, Москва, ул. Электрозаводская,
д. 20, стр. 1, оф. 203
Тел./факс:+7(495) 780-67-35
Факс: +7(495) 780-67-34
e-mail: sales@ascol.ru
web: www.ascol.ru

Атлантис-Пак, ООО ПКФ

346703, Ростовская обл., Аксайский
район,сх. Ленина, ул. Онучкина, д. 72
Тел.: 8 800-500-85-85
Тел./факс: +7(863) 255-85-85/80
e-mail: Info@atlantis-pak.ru
web: www.atlantis-pak.ru

Аутспан Интернешнл, ООО

123182, РФ, г.Москва, ул.Авиционная,
д.77, корп.1
Тел.: (499) 550-16-10, (499) 576-50-05
Факс: (499) 550-16-08
e-mail: reception@outspan.ru
web: www.outspan.ru

Аякс, ООО

344019 г. Ростов-на-Дону,
ул. Налбандяна, 54
Тел.: +7(863) 291-46-95, 295-54-89,
251-96-09
Факс:+71863) 291-42-61
e-mail: rostov@yureal.ru
web: 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
web: www.backaldrin.ru

Банг и Бонсомер, ООО

125040, Москва, ул.Правды, д.26
Тел.: +7 (495)258-4040
Факс: +7(495)258-4039
e-mail: reception@bangbonsomer.com
web: www.bangbonsomer.ru

Баргус Трейд, ООО

194044, Санкт-Петербург, Б. Сампони-
евский проспект, д. 21
Тел.:+7(812) 327-98-87,
8 (800) 707-08-70
Факс:+7(812) 327-98-87
e-mail: office@bargus.ru
web: www.bargus.biz, www.globalbar.ru

БАР-О-БЕЛ, ООО

125371, Москва, Волоколамское ш.,
д. 87, стр.1
Тел.: +7(495) 741-24-92, 491-52-56
Тел./Факс: +7(495) 771-39-73
e-mail: sale@barobell.ru
web: www.barobell.ru

Butter Buds Food Ingredients

(Маком РУС, ООО)
105082, Москва,
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2
Тел.: +7(495) 989-52-20, 661-52-20
e-mail: sales@bbuds.ru,
web: www.bbuds.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
e-mail: mkp.balticgroup@gmail.com

Компания является одним из лидеров
российского рынка по поставкам ин-
гредиентов для всех отраслей пищевой,
фармацевтической, парфюмерно-кос-
метической промышленности, произ-
водства бытовой химии. Компания
постоянно расширяет ассортимент с
учетом потребностей клиентов. «Бал-
тийская Группа» предлагает произво-
дителям высококачественные арома-
тизаторы, пектины, сычужный казеин,
концентраты молочных белков, кон-
центрированные соки и пюре, фрук-
товые кусочки и пасты, включения
и основы для мороженого, желатин,
яичный белок, зерновые и молочные
ингредиенты, консерванты, глазиру-
ющие агенты, пищевые красители и
кислоты, эфирные масла, пищевые
волокна, консерванты и др.

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: office@bvikrasnodar.ru, sales@
bvikrasnodar.ru
web: www.bvikrasnodar.ru

БЕКАР, ООО

121248, Москва,
Кутузовский проспект, 7/4, кор. 6, оф. 37
Тел.: +7(495) 540-50-68,
8 800-500-58-68
e-mail: info@bekar-fi.com
web: www.bekar-fi.com

БЕЛГОСТАР

238354, Калининградская обл.,
Гурьевский р-н,
пос. Поддубное, ул. Магистральная, д.1
Тел.: +7(4012)384-273
e-mail: info@belgostar.ru
web: www.belgostar.ru

БЕЛСТАР, ГК

194017, Санкт-Петербург,
Дрезденская ул., д.2, корп.2
Тел.: +7(812)603-2000
e-mail: mail@belstar-spb.ru
web: www.belstar-spb.ru

БЕРТА, ГРУППА КОМПАНИЙ

355012, Ставрополь, ул. Гризодубовой
Тел.: +7(8652) 950-120, 290-207
e-mail: berta@berta.com.ru
web: www.berta.com.ru

БЕСТ-ГРУПП, ООО

101000, Москва,
пер. Огородная Слобода, д.2
Тел.: 8 800 700-87-69
e-mail: best-group@bk.ru
web: www.best-group.info

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
web: www.ulbinom.ru

Биоинвентика, ООО

142380, Моск. обл., Чеховский р/н
пос. Любучаны, ул. Научная, вл. 4
Тел.: +7(495) 996-10-97, 988-63-28
e-mail: info@inventika.ru
web: www.inventika.ru

БИО-ВИТА, ООО

141407, Московская обл., г. Химки,
ул. Пожарского, 18А, к. 74
Тел.: +7 (495) 771-10-22, 570-20-04
e-mail: bio-vita@bk.ru
web: www.bio-vita.ru

БИОКОР, ООО

440026, Пенза,
ул. Лермонтова, д. 3, а/я 301
Тел./факс: +7(8412) 56-53-70
e-mail: info@biokor.ru
web: www.biokor.ru

БИОЛАЙН, ООО

190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 320-08-38
Тел.: +7 (812) 320-03-09
web: www.biocolor.ru

БИОПРОДУКТ МАРКЕТ, ООО

117461, Москва, ул. Каховка, д. 25
Тел./факс: +7(499) 122-40-00
e-mail: info@bpmarket.ru
web: www.bpmarket.ru

BIRCH WORLD

БЕРЕЗОВЫЙ МИР

**Берёзовый мир, ООО**

119180, г. Москва,
ул. Большая Полянка, д. 7/10,
стр. 3
Тел.: +7(495)785-92-92
e-mail: info@birchworld.ru
market@birchworld.ru
web: www.birchworld.ru

ООО «Берёзовый мир» — российское научно исследовательское объединение, производитель экстракта бересты для медицины, ветеринарии, пищевой и косметической промышленности.

БИОСТАР, ГК

196084, Санкт-Петербург, ул. Ломаная, 11
Тел.: +7(812) 600-44-70
e-mail: group@biostar.ru
web: www.biostar.ru

БИОФУД СПАЙС, ООО

141073, Московская обл., г. Королев,
ул. Болдырева, д. 5, оф. 1
Тел.: +7(495) 642-82-42
e-mail: info@biofood.ru,
web: 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, 708-00-48
E-mail: marketing@bifilife.ru,
www.bifilife.ru

**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

Компания 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.

БОГУЧАРОВО-МАРКЕТ ТД, ООО

301137, Тульская обл.,
Ленинский район, п. Октябрьский
Тел.: 8 (4872) 72-68-73
Тел./факс: 8 (4872) 72-69-37
e-mail: bmark@tula.ru
web: www.tdbm.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
web: www.brenntag.ru

В

ВАЛИО, ООО

197347, Санкт-Петербург,
Приморский проспект, 54, кор. 1, лит. А
Тел.: +7(812) 320-12-21, 305-14-41
e-mail: service@valio.com,
web: www.valio.ru

ВАН ХЕЕС ГмбХ, Представительство

117105, Москва,
Варшавское ш., д. 17, стр. 2, оф. 22-2
Тел./факс: +7(495) 747-49-35
web: www.van-hees.com

ВАШ ПРОДУКТ, ООО

140014, МО, г. Люберцы,
1-ый Панковский проезд, д.3
Тел.: +7(495)665-0989, (495)557-8700
e-mail: v.produkt@yandex.ru
web: www.vashprodukt.ru

Время и К, ЗАО

196128, Санкт-Петербург,
ул. Варшавская, д. 9, к.1, Литер А
Тел.: +7(812) 325-11-66
e-mail: info@vremya.spb.ru
web: www.vremya.spb.ru

ВИЛЬД РОССИЯ, ООО

121059, Москва,
Бережковская наб., д. 16А, стр. 2
Тел./факс: +7(495) 925-51-55
e-mail: russia@wild.de
web: www.wild.de

Виртекс-Food, ГК («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
web: www.virtex-food.ru

Вируд Рус, ООО

123007, Москва, Хорошевское ш., 35/2
Тел.: +7(495)545-3240,
+7(495)545-3241
e-mail: info@wirud.de
web: www.foodingredients.ru

Виталюкс, ООО

125466, Москва,
ул. Юровская, д. 95, стр. 2
Тел.: +7(495) 913-42-04
+7(495) 913-42-05
e-mail: vl@vitalux-ingredients.com
web: www.vitalux-ingredients.com



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 исследованием, 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.

Ворлд Маркет, ООО

109004, Москва,
ул. Земляной Вал, д. 54, стр. 1, оф. 5,6,7
Тел./факс: +7(495) 748-60-85
e-mail: chernova_elena@mail.ru
web: 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
web: www.ews.ru

Г

Гамми, ПО

603000, Нижний Новгород, ул. Грузинская, д. 5, а/я27
Тел.: (831) 434-38-98
Тел.: (831) 434-56-62
e-Mail: gummi@kis.ru,
web: www.gummi.ru

Галактион, Торговый Дом, ООО

140050, Россия,
Московская обл. Люберецкий р-н,
пос. Красково, ул. Карла Маркса 2/11
Тел.: +7(495) 774-63-16, (495) 210-55-28
e-mail: nikonenko@molgroup.ru
web: www.molgroup.ru

Гамма-Маркет, ООО

192019, Санкт-Петербург,
проспект Обуховской обороны, д. 45
Тел./факс: +7(812) 305-38-25
e-mail: office@gamma-market.ru
web: www.gamma-market.ru

Гиорд, ООО

190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, 207 б
Тел./факс: +7(812) 449-92-20
e-mail: giord@giord.com
web: www.giord.com

ГлазурьПром, ООО

607664, Нижегородская обл.,
г. Кстово, ул. Ступишина, д. 2
Тел.: +7(831)278-87-93, (83145)9-08-11,
e-mail: info@glazurprom.ru,
web: www.glazurprom.ru

ГЛОБАЛ ИНГРЕДИЕНТ НСК, ООО

Новосибирск, ул. Крамского, 35
Тел.: +7(383)267-62-71, (383)381-40-37
e-mail: rdn007@yandex.ru
web: www.globalingredient.ru

Глобал Фудс (Global Foods), ООО ТД

109202, Москва,
ул. 1-ая Фрезерная, д. 2/1 стр.10
Тел./факс: +7(495) 787-11-44/40
e-mail: info@globalfoods.ru
web: www.globalfoods.ru

Гоциан, ООО

236005, Калининград, ул. Камская, д. 82
Тел.: +7(4012) 650-777
Факс: +7(4012) 650-666
e-mail: info@gocian.ru
web: www.gocian.ru, www.choco-nuts.ru

ГПП РКП, ОАО

127287, Москва, ул.Башиловская, 27А
Тел.: +7(499)760-89-13, (495)685-40-30
Факс: +7(499)760-89-13
e-mail: secretar@rusp.ru
web: www.rusp.ru

Градос, ООО

141076, Королев, Калининградская, 20
Тел./Факс: +7(495) 971-9110
web: www.grados.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
web: www.grandtrade.ru

Гуд-фуд, Группа компаний

115191, Москва, Гамсоновский пер., д. 5
Тел./факс: +7(495) 981-5656, 981-5655
e-mail: nuts@good-food.ru,
web: www.good-food.ru

Д

ДВ Трейдинг, ООО

Санкт-Петербург, ул. Инструментальная,
д.3, литера «Б»
Тел.: +7(812) 321-01-00
e-mail: sales@dvtrading.ru
web: www.dvtrading.ru



**ДСМ
Восточная Европа, ООО**

129226, Москва, Россия,
ул. Докукина, 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 первопроходца в открытии новых ингредиентов, новых композиций и специально разработанных форм, оптимизированных для применения во всех сегментах промышленности.

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
web: www.deltawilmar.com

Деко-Про, Компания

121359, Москва, ул. Партизанская, д. 43
Тел./Факс: +7(495)739-22-62,
+7(499) 398-07-88
e-mail: deco-pro@deco-pro.ru
web: www.deco-pro.ru

Джей-Элан, ООО

107497, Москва, ул. Амурская, 3, стр. 20
Тел./факс: +7(495) 789-37-73
e-mail: j-elan@mail.ru
web: www.j-elan.ru

ДЖЕС, ООО

142144, г. Москва, п. Щаповское,
Ознобищенский пр., домовл-е 1, стр.8.
Тел.: +7(495) 162-29-45
E-mail: info@djes.ru
i.trishina@djes.ru
web: www.djes.ru

**Богатырь, ООО**

г. Пенза, Ул. Металлистов, 7,
Тел.: +7 (8412) 206-320
e-mail: Dykat@dykat.com
г. Москва
Коровинское шоссе, д.35, стр.2
Тел.: +7 (495) 783-60-04
e-mail: dykat_moskow@dykat.com

Компания «Дукат» - крупный производитель и поставщик широкого ассортимента ингредиентов лучшего качества для кондитерской, хлебобулочной, молочной и других отраслей пищевой промышленности.

Джорджия, ООО

127018, Москва,
3-й проезд Марьиной рощи, д. 40, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 640-8636/37
e-mail: info@firmageorgia.ru
web: www.firmageorgia.ru

Диал-Экспорт, ООО

Москва, ул. Новочеремушкинская, д.49
Тел.: +7(495) 727-42-25
Факс: +7(495) 728-76-91
e-mail: info@dialexport.ru
web: www.dialexport.ru

Дилайт, ООО

117105, Москва, Варшавское шоссе, д.1,
стр.1-2, офис В310, W-plaza
Тел./факс: +7(495) 725-27-76, (499)518-11-11
e-mail: modcor.ru @inbox.ru
web: www.modcor.ru

Д-М, ООО

127434, Москва,
Дмитровское шоссе, д.13А, кв.565-566
Тел./факс: +7(499) 657-5555
e-mail: info@dena-m.ru
web: www.dena-m.ru , komu-dobavki.ru

Д-р Оеткер, ЗАО

125190, Москва, ул.Усиевича, д.20, кор.1
Тел./факс: +7(495) 967-65-01
e-mail: info@oetker.ru
web: www.oetker.com

Е**Евдаковский МЖК, ОАО**

396510, Воронежская область,
г.п. Каменка, ул.Мира, 30.
Тел.: +7(473)575-1645,
Тел.: +7 (473)575-2184
Факс: +7 (473)575-3978,
Факс: +7(473)575-3915
e-mail: sekretar@evdakovo.ru
web: www.evdakovo.ru

Еврокейсинг, ООО

197101, Санкт-Петербург,
ул.Дивенская, д.14, лит.А
Тел./факс: +7(812) 320-87-85
e-mail: info@eurocasing.ru
web: www.eurocasing.ru

Европек (EUROPEK), ГК

194100, Санкт-Петербург,
ул. Кантемировская, д. 7
Тел.: +7(812) 346-58-51, 295-76-32
e-mail: kontakt@europek.ru
web: www.europek.ru

З**Завод эндокринных ферментов, ЗАО**

141552, Московская обл.,
Солнечногорский район, п. Ржавки
Тел./Факс: +7(495) 944-61-18
e-mail: zakaz@zefbio.ru
web: www.zefbio.ru

Зеленые Линии, ООО

143400, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел./факс: +7(495) 937-87-37
web: www.ssnab.ru

И**Ибрעדькрахмалпатока, ОАО**

391520, Рязанская обл., Шилковский
район, с. Ибрעדь
Тел./факс: +7(49136) 2-18-69
e-mail: top@rusp.ru
web: 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,
web: www.iva.su

ИЛС Экспресс, ООО

190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, 138
Тел.: +7(812)445-2882, 445-2882
e-mail: info@stevilife.ru
web: www.stevilife.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,
web: www.interdisp.ru

Инагро Торговая компания, ООО

105679, Москва,
Измайловское ш., д. 44, стр. 1, 12-й этаж
Тел.: +7(495) 690-90-80
e-mail: info@inagro.ru
web: www.inagro-tm.ru

Инбуко, ООО

623700, Свердловская обл.,
г. Березовский, Западная промзона, 12
Тел./факс: +7(343) 222-20-59/ 93
e-mail: info@inbuco.ru
web: www.inbuco.ru

**Ингредиенты. Развитие****Ингредиенты. Развитие, ООО**

198184, Россия, Санкт-Петербург,
Канонерский остров, 3, к.1, лит. Б
Тел.: +7 (812) 320-83-60
Факс: +7 (812) 320-83-59
e-mail: info@mille.ru
web: ingrediente-razvitie.ru

Компания производит текстурированный соевый белок в виде хлопьев, гранул, гуляша; текстурированный концентрат в гранулах, а также высокобелковые функциональные смеси для мясопереработки.

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

По вопросам приобретения 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.

**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, глазурей для мороженого основана на принципах HACCP и соответствует требованиям FSSC 22000.

Специалисты уникальной специализированной исследовательской лаборатории круглосуточно осуществляют сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства.

Создадим будущее сегодня!

Ингредиент Групп, ООО

140002, Московская обл., Люберцы,
Октябрьский пр-кт, 112, оф.419
Тел.: +7(495)640-24-27
e-mail: office@ingredientgroup.ru
web: www.ingredientgroup.ru

Ингредико, Компания

656056, Алтайский край, Барнаул,
ул. Луговая, д. 3
Тел.: +7 3852 633-253, 8 800 700-33-50
e-mail: info@ingredico.ru
web: www.ingredico.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
web: www.ireks.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, ЗАО

220123, Республика Беларусь, г.Минск,
ул.В.Хоружей, 22-23
Тел.Факс: (+37517) 284-91-20, 288-1-71
e-mail: info@istela.com
web: www.istela.com

ИСТ Фудз, ООО

105523, г. Москва,
Щелковское ш., д. 100, корп. 20
тел.: +7 (495) 508-55-94, 989-97-15
e-mail: sales@estfoods.ru
web: www.eastfoods.ru

Италика-Трейддинг, ООО

109429, Москва, 14-й км МКАД, д. 10
Тел./факс: +7(495) 685-96-85
Факс: +7 (495) 685-96-86
E-mail: info@italika.ru
www.italika.ru

К**Комбинат Химико-Пищевой Ароматики**

195027, С-Петербург,
ул.Партизанская, д. 11
Тел.: +7 (812) 326-48-13, 326-48-15
Факс: +7 (812) 326-48-48
e-mail: info@khpa.ru
web: www.khpa.ru

Какао-Продукт, ООО

309514, Белгородская обл.,
г. Старый Оскол, ул. Октябрьская, д. 20
Тел./факс: +7(4725) 22-88-00, 46-05-30

Камис-Приправы, ООО

123007, Москва, 5-я Магистральная, 15
Тел./факс: +7(495) 995-82-93
e-mail: sale@kamis-pripravy.ru,
sales@ru.mccormick.com
office@ru.mccormick.com
web: www.kamis-pripravy.ru

Каолайн, ООО

109117, Москва,
Волгоградский проспект 113/5
Тел.: +7(495) 252-04-94
e-mail: info@caoline.ru
web: www.caoline.ru

Каргилл, Компания

Москва, 125167,
Ленинградский проспект, 37, к.9, под. 4
Тел.: (495) 213 34 12
Факс: (495) 213 34 14
e-mail: reception_Moscow@cargill.com
web: www.cargill.ru

Каре, ООО

198096, Санкт-Петербург,
Дорога на Турухтанные острова, д. 8
Тел./факс: +7(812) 320-82-10
e-mail: kare_office@karelt.spb.ru
web: www.karelt.spb.ru

Качество вкуса, ООО

127322, Москва,
ул. Яблочкова, 21, кор.3
Тел.: +7(495)795-3396
e-mail: q-taste@yandex.ru, qot@lisl.ru
web: www.q-taste.ru

КМС, Представительство

111123, Москва, ш. Энтузиастов, д. 31 А
Тел.: +7(495) 781-78-51
e-mail: info@kmc-ingredients.ru
web: www.kmc.dk,
web: kmc-ingredients.ru

Колви, ООО

105264, Москва, ул 9-я Парковая, д. 39
Тел.: +7(495) 661-93-43
e-mail: kolvy@kolvy.ru
web: www.kolvy.ru

Компания Павлов, ООО

129344, Москва,
Енисейская ул., д. 2, стр. 2, 9-й этаж
Тел./факс: +7(495) 982-50-96,
(499) 189-16-44
e-mail: info@pavlov-company.ru
web: www.pavlov-company.ru

Компания Караван, ООО

Россия, г. Краснодар,
пос. Белоозерный, а/я 2006
Тел.: +7(861) 229-43-26
Факс: +7 (861) 229-54-50,
e-mail: kuban-karawan@mail.ru
web: www.kuban-karawan.ru

Корона-Агро, ООО

443092, Самара, ул. Ул.Металлистов, д.6
Тел./факс: +7(846) 200-55-55
e-mail: info@korona-agro.ru
web: www.korona-agro.ru

Конто, ООО

50070, г. Краснодар,
Ростовское шоссе, 14
Тел.: +7 (861) 279-65-10 (многоканальный)
Тел./факс: +7(861) 233-68-34
e-mail: irina_konto@mail.ru
inst_konto@mail.ru
web: www.konto-hleb.ru

Кохмайстер РУС, ООО

141143, Моск. обл., Щелковский район,
п. Долгое Ледово, ул. Новая, д. 20
Тел.: +7(499) 271-63-60
web: www.kochmeister.ru

Крахмал-Центр, Группа компаний

119049, Москва, Ленинский проспект, 1
Тел.: +7(499) 237-09-00, 237-89-26
Факс: +7(495) 237-89-26
web: www.starch.ru

Крахмальный з/д Гулькевичский, ООО

352189, Краснодарский край,
Гулькевичский р-н, пгт. Красносельский,
ул. Промышленная, д. 6
Тел.: +7(86160) 3-08-73/ 75/ 78
Факс: +7(86160) 3-08-77
e-mail: mail@kzg.ru,
web: www.kzg.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
web: www.kronosv.ru

КУК Раша, ООО

123298, Москва,
3-я Хорошевская ул., д.18, корп. 2
Тел./факс: +7(495) 225-4581
e-mail: office-ru@kuk.com
web: www.kuk.com

Л**Лазурин ПКП, ООО**

630096, Новосибирск, ул.Связистов, 151
Тел.: +7(383) 300-07-77, 300-04-44
e-mail: sales@lazurin.ru,
web: www.lazurin.ru

Лактосан, ООО

115191, Москва,
ул. Б.Тульская, д. 10, оф. 538
Тел./факс: +7(495)232-24-08
e-mail: lactosan@mail.ru, info@lactosan.ru
web: www.lactosan.ru

Ларчфилд Лтд

115054, г. Москва,
ул. Валуевская, д.2-4/44, стр.1
Тел.: +7 (495) 951-70-28, 959-40-98,
e-mail: sales@larchfield.ru
web: 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
web: www.latteros.ru

Лейпуриен Тукку, ООО

197342, Санкт-Петербург,
ул. Торжковская, д. 5, оф. 423
Тел.: +7(812) 325-20-13
Факс: +7 (812) 597-03-97
e-mail: spb@leipurin.ru
web: www.leipurin.ru

Ликеби Старч, Представительство

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 3
Тел./факс: +7(495) 797-30-88
e-mail: lyckeby@ya.ru
web: www.culinar.ru

Логос, ООО

190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 334-21-21
e-mail: logos@logosltd.ru
web: www.logosltd.ru

Логистикфрут, ООО

109052, Москва,
Рязанский пр-т, д.10, стр.2, пом.2
Тел./факс: +7(495) 788-53-61/62
e-mail: info@logisticfruit.ru
web: www.logisticfruit.ru

Лори, ООО

127282, Москва, Чермянский проезд, 7
Тел./факс: +7(495) 744-11-87
e-mail: lori@ru.ru,
web: www.lori-company.ru

Лужский завод «Белкозин», ОАО

188230, Ленинградская обл., г.Луга,
Ленинградское ш.,137 км
Тел.: +7(81372) 2-19-50
Факс: +7(81372) 2-33-62
e-mail: office@belkozin.com,
info@belkozin.com
web: www.belkozin.com

М**Маком РУС, ООО**

105082, Москва,
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2
Тел.: +7(495) 989-52-20, 661-52-20
e-mail: sales@bbuds.ru,
web: www.bbuds.ru

Макарон-Сервис, ООО

107553, г. Москва,
ул. Большая Черкизовская, 30а, стр. 1
офис 301, а/я 26
Тел.: +7(495)411-9028, 785-2458
e-mail: info@makaroninfo.ru
web:www.makaroninfo.ru

Мартком, ООО

109316, Москва, Волгоградский пр.32
Тел./факс: +7(495) 781-05-65
e-mail: info@ros-tomat.ru
web: www.martcom.biz

Мастерфуд, ООО (NaturFoods)

Москва, Дорожная ул., д. 8 к.1.
Бизнес-Центр «РАСТКОМ»
Тел./факс: +7(495) 669-67-97
e-mail: info@naturfoods.ru
web: www.naturfoods.ru

Матимэкс, ЗАО

121357, Москва, ул. Верейская, д. 29
Тел./факс: +7(495) 787-77-97
web: www.matimex.at

Медбиофарм, ООО

249031, Калужская обл.,
г. Обнинск, Киевское шоссе, дом 3
Тел.: +7 (484) 39-972-58 , 39-973-38
Факс: +7 (484) 39-658-79
web: www.medbiopharm.ru

Мельница приправ Нессе

614007, Пермь, ул.Темерязева, д. 24 А,
Тел.: +7(342) 210-40-30, 210-40-32
e-mail: info@ mpnesse.ru
web: www.mpnesse.ru

Милкоу, ООО

142784, Московская обл.,
Ленинский район, д. Румянцеве стр. 2,
БП «Румянцеве», подъезд 14, оф. 808 В
Тел./факс: +7(495) 785-18-91
e-mail: info@milkow.ru
web: www.milkow.ru

Милорд, ЗАО

129085, Москва, ул. Годовикова, д. 9
Тел./факс: +7(495) 232-20-01
e-mail: main@milord.ru
web: www.milord.ru

**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 ароматизато-
ров для пищевой промышленности.
Широкий спектр сырья для произво-
дителей детского питания и функцио-
нальных пищевых продуктов. Техно-
логическое сопровождение. Строгое
следование нормам качества.

Могунтия-Интеррус, ЗАО

127273 Москва,
Березовая аллея, 5А, к. 1-3, оф. 601
Тел.: +7 (495) 234 0818
Факс: +7 (495) 234 1858
e-mail: moguntia@moguntia.ru
web: www.moguntia.ru

Молпродкомплект, ООО

656011, Алтайский край, Барнаул, А.
Матросова, д. 9 Е
Тел.: +7(385-2) 36-04-02, 36-03-61
e-mail: info@mpk.ru

Монарх, ООО

188508, Ленинградская обл.,
Ломоносовский район, д. Виллози, а/я 29
Тел.: +7(812) 715-22-66
e-mail: salt-m@bk.ru
web: www.salt-m.spb.ru

Московский з/д сычужного фермента

115432, Москва, 2-й Кожуховский пр, 27
Тел./факс: +7(495) 679-29-31/ 16
e-mail: m_ferment@mail.ru
web: www.mzsf-ferment.ru

Московская Ореховая Компания, ООО

142181, Мос. обл., Подольский р/н,
г. Климовск, Бережковский проезд, д. 20
Тел./факс: +7(495) 641-34-14/ 15
e-mail: optorg@oreh.ru
web: www.oreh.ru

МСД, ООО

105077, Москва,
Измайловский бул., д. 58
Тел: +7(495) 787-01-37/36,
Факс: +7 (495) 787-52-11
e-mail: info@mcd-chemicals.ru
web: www.mcd-chemicals.ru

Мэтр, ООО, ПК

Тел.: +7(495) 308-94-28,
Тел.: 8 800 333-70-96,
e-mail: info@maitrefoods.ru
web: www.maitrefoods.ru

Н**НАТКО, ООО**

Москва, ул.Гостиничная, д.10, корп.4
Тел./Факс: +7(495) 786-26-92,
web: www.natko.ru

Натуральные Ингредиенты, ООО

121309, Москва, ул. Новозаводская, 18
Тел./факс: +7(495) 797-33-79, 604-44-96
e-mail: info@naturalingredients.ru
web: www.naturalingredients.ru

НАТУРЕКС, ООО

117218, Москва,
ул. Кржижановского, д.15, корп.5, оф.316
Тел.: +7 (495)662-77-69, (495)662-77-68
e-mail: naturex.ru@naturex.com
web: www.naturex.com.ru

Натэк, ООО

123007, Москва,
3-й Хорошевский проезд, д. 1, стр. 1
Тел.: +7(495) 225-48-07
e-mail: info@natec-color.ru,
web: www.natec-color.ru

Неомарт, ООО

Россия, 194044, Санкт-Петербург,
ул. Смолячкова, д. 4/2
Тел.: +7(812) 321-60-91, 777-79-09
e-mail: spb@neomart.ru
web: www.neomart.ru

Неос Ингредиентс, ООО

Россия, 109431, Москва,
Привольная ул., дом 70, офис 913
Тел./факс: (495) 229 28 79
e-mail: info@neos-ingredients.ru
web: www.neos-ingredients.ru


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 гидролизованных 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.

**НЕКСИРА, Представительство**

17420, Россия, г. Москва,
ул. Профсоюзная, д. 57, оф. 521
Тел./факс: +7 (495)332-02-50, 334-25-56
e-mail: info-russia@nexira.com
web: www.nexira.com

Нива-Хлеб, ООО

115088, г. Москва,
ул. Шарикоподшипниковская, 22, оф. 48
Тел.: +7(495) 674-12-61
Факс: +7(495) 674-19-41
e-mail: nivahleb@yandex.ru
web: www.nivahleb.ru

Новапродукт АГ, ООО

142150 г. Москва, пос. Краснопахоркое,
ул.Солнечная, стр. 20
Тел.: +7 (495) 225-56-55
Факс: +7 (495) 225-56-66
e-mail: ingredients@novaprodukt.ru,
web: www.novaprodukt.ru

Новая Эра, ООО

115201, Москва,
1-й Варшавский пр., 1А, стр.1
Тел./факс: +7(495) 641-53-10
e-mail: noveraspices@mail.ru
web: www.novayaera-msk.ru

Новлянский 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
web: www.rusp.ru

НМЖК, ГК

Россия, 603950, г. Нижний Новгород
Шоссе Жиркомбината, 11
Тел.: +7 (831) 275-47-00,
Тел.: +8 800-250-00-07
e-mail: nmjk@nmjk.ru
web: www.nmjk.ru

Норд, ГК ООО

199053, Россия г. Санкт-Петербург
Аптекарский проспект, 9
Тел.: +7(812) 702-17-77
e-mail: info@nordspb.ru
web: www.nordspb.ru

О**Орегана, ООО**

15487, Москва, ул. Садовники, д. 6
Тел.: +7(495) 798-42-44, (499)612-42-97
e-mail: info@oregana.ru
web: 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
web: www.orion-food.com

**ОМЕГА, ГК**

Московская обл., г. Мытищи,
Олимпийский проспект, строение 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 рецептур, 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**

123007, Москва,
ул. Хорошевское шоссе, д. 32А
Тел./факс: +7(495) 987-11-89
e-mail: info@palsgaard.ru
web: www.palsgaard.com

Партнер-М, ОАО

249096, Калужская обл.,
г. Малоярославец, пер. Калинина, д. 11
Тел./факс: +7(484-31) 31-382,
(901) 995 67 76
e-mail: partnrmk@mail.ru
web: www.parnermk.ru

Петротрейд, ООО (Prosto Petro Group)

190121, Санкт-Петербург,
ул. Садовая, д. 104
Тел.: +7(812) 327-0500
Факс: +7(812) 702-60-72
e-mail: market@prostopetro.com
web: www.prostopetro.com

Пищевые добавки, ООО

610004, Киров, Карла Маркса, 42Б
Тел.: +7(8332) 415-145, 415-152
e-mail: info@pd-k.ru,
web: www.pd-k.ru

Ингредиент Снаб, ООО

125466 Москва,
ул. Соколово-Мещерская, д.25, офис 407
Тел.: +7(495) 721-30-10.
e-mail: sekr@foodexpert.ru
web: www.foodexpert.ru

Пищепропродукт, ООО

123060, Москва,
ул. Маршала Рыбалко 57, оф. 703
Тел.: +7(495) 748-01-31, 748-01-32
e-mail: pp-product@yandex.ru
web: www.pppproduct.ru

Праксис-Ово, ООО

143581, Мос. 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,
zakaz@praxis-ovo.com
web: www.praxis-ovo.com

ПродГамма, Группа компаний

630045, Новосибирск,
Толмачевское шоссе 17/1, а/я 41
Тел.: +7(383) 362-04-10, 362-05-55
e-mail: ricemarket@prodgamma.com,
web: www.prodgamma.com

Продинвест, ООО

125424, Москва,
Волоколамское ш., д. 73, оф. 302
Тел.: +7(495) 780-34-33
e-mail: info@prodivest.ru
web: www.prodivest.ru

Продимпорт, ЗАО

109390, Москва, ул.Люблинская,18А
Тел.: +7(495)795-6141
Факс: +7(495)795-6141
e-mail: rospromimport@mail.ru,
info@prodimport.pro
web: www.prodimport.pro

Продсервис-2004, ООО

Екатеринбург, ул. Краснодарская, д. 11
Тел./факс: +7(343) 369-07-00 E-mail:
e-mail: info@prodservice.ru
web: www.prodservice.ru

Проксима, ООО

630033, Новосибирск, ул. Брюллова, 6 А
Тел./факс: +7(383) 210-52-25, 361-18-15
e-mail: info@proxima.ru
web: www.proxima.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 производству и продаже многофункциональных комплексных пищевых добавок «Мультик», «Стэмикс» и «Фибрил» для пищевой промышленности. Компания имеет собственное современное производство и склады в Подмоскowie, а также складские помещения в Санкт-Петербурге. Имеются все необходимые сертификаты качества на готовую продукцию. Ведется жесткий контроль качества как на готовую продукцию каждой партии, так и обязательный контроль качества входного сырья.

Просто Петро Групп, ООО

190121, Санкт-Петербург,
ул. Садовая, д.104
Тел.: +7(812)327-0500
Факс: +7(812)702-6072
e-mail: market@prostopetro.com
web: www.prostopetro .com

Промавтоматика, ООО

308013, Белгород, ул. Рабочая, д. 14
Тел./факс: +7(4722) 21-10-26, 20-08-47
e-mail: 217598@mail.ru
web: www.pectin.inc.ru

Промпоставка-М, ЗАО

127018, Москва,
3-й проезд Марьиной рощи, д.40, стр.1
Тел.: +7(495) 363-16-82
e-mail: ask@prompostavka.ru
web: www.prompostavka.ru

Протеин Плюс, ООО

199004, Санкт-Петербург,
5-я линия, д. 54, лит. А, пом. 10Н
Тел.+7 (812) 327-80-34,327-46-60
e-mail: protein@peterstar.ru
web: www.lecithin.ru

Протеин Технологии ГК, ООО

129337, г. Москва,
Ярославское шоссе, д.19, стр.1
Тел./факс: +7(495) 786-85-65/ 64
e-mail: info@protein.ru
web: www.protein.ru

Пуратос, ЗАО

142117, Россия, Московская обл.,
Подольский район, с/п Лаговское, вблизи
д. Северово
Тел/факс: (495) 926-22-24
e-mail: inforussia@puratos.com
web: www.puratos.ru

Р

Пфанл Раша, ООО (PFAHNL Russia)
107564 г. Москва
ул. Краснобогатырская, 6, стр. 5, оф. 303
Тел.: +7 (495) 665 3460
e-mail: office@pfahnl.ru
web: www.pfahnl.ru

Ралекс, ООО

Приморский край, Владивосток,
проспект 100-летия Владивостока, 57 Б
Тел.: +7 (423) 230-04-04, 233-99-99,
web: www.ralex@ralex.ru
www.ralex.ru

Ранкон, ООО

Москва, Варшавское шоссе, д.56,
административное здание «ВНИИТС»
Тел.: +7 (495) 783-92-12 (доб. 101),
(985) 773-55-83
e-mail: rankon@yandex.ru
web: www.rankon.ru

Ратибор, Компания

123103, Москва, 1-я линия Хорошевского
Серебряного Бора, д.7
Тел./факс: +7(495) 956-75-06, 956-75-09
e-mail: info@ratibor.net
web: www.ratibor.net

**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!

Реактив, ОАО

193230, Санкт-Петербург,
Октябрьская наб, д. 44
Тел./факс: +7 (812) 611-00-60
e-mail: mail@reactiv.ru
web: www.reactiv.ru

Реал БИО, ООО

142030, Московская обл.,
Балашихинский район, г. Реутов,
ул. Ашхабадская, д. 7
Тел./факс: +7(495) 777-58-64
web: www.realbio.ru

Ревада - Нева, ООО

191002 Санкт-Петербург, Владимирский
проспект, 23А, БЦ «Ренессанс Холл»,
офис 601/2
Тел./Факс: +7(812) 320-22-33
e-mail: spb@revada-group.com
web: revada-group.com

**Реттенмайер Рус, ООО**

115280 Москва, Ленинская
Слобода, 19, строение 1
Тел: + 7 495 276-06-40
Факс: + 7 495 276-06-41
e-mail: info@rettenmaier.ru
web: www.rettentmaier.ru

Мировой лидер в области производства высококачественных пищевых волокон из растительного сырья. Продукты JRS изготавливаются исключительно из природных возобновляемых ресурсов. Для обработки этого сырья в JRS используются экологически чистые технологии. Пищевые волокна применяются в мясной, молочной, хлебобулочной и кондитерской промышленности.

РКП, ГК, ОАО

127287, Москва, ул. Башиловская, 27-А
Тел./факс: +7(495) 658-40-30,
(499) 760-89-13
e-mail: top@rusp.ru
web: www.rusp.ru

Э.Роепера

107564, Москва, ул. Краснобогатырская
вход 2/2 22, офис 57
Фон: +7 495 665 34 37
Факс: +7 495 665 34 37
e-mail: officerussia@roeper.de
web: www.roeper.de

Роскар, птицефабрика, ЗАО

188855, Ленинградская обл.,
Выборгский район, с. Первомайское
Тел.: +7 (812) 431-98-15
e-mail: zakaz@roskar-spb.ru
web: www.roskar-spb.ru

Роскарфарм, ЗАО

350072, Краснодар, Тополиная Аллея, 2
Тел./факс: +7(861) 275-19-39, 252-15-63
e-mail: karolin@mail.ru
web: www.roskarfarm.ru

Рост-Лайн, ООО

394006, г. Воронеж, ул. Свободы, 75
Тел.: +7 (473) 260-41-96/98,
e-mail: rostlainagro@mail.ru
web: www.rostline.ru

Роха Дайкем, ООО

196105, Санкт-Петербург
ул.Благодатная, 67, лит.В
Тел.: +7(812)331-05-30,
Факс: +7(812) 324-19-7
e-mail: roha.russia@rohagroup.com,
sales.russia@rohagroup.com
web: www.rohadyechem.com

Рузово, ЗАО

314444, Республика Мордовия
г.Рузаевка, ул. Надежды, д.1а,
Тел. : +7(83451)6-99-69, (83451)6-99-68
e-mail: ruzovo@ruzovo.ru
web: www.ruzovo.ru

Руснаб, ООО

115088, Москва,
ул. Угрешская, д. 2 А, стр. 11аб, оф. 203
Тел./факс: +7(495) 665 46 37, 661-01-51
e-mail: info@rusnab.ru
web: www.rusnab.ru

Руспайсланд, ООО

125212, Москва,
Выборгская, 16, стр.1, оф. 308-309.,
д. 7А, а/я 7
Тел.: +7(495) 937-33-96
e-mail: trade@ruspiceland.ru
web: www.ruspiceiland.ru

Руспек, ООО

121059, Москва,
Бережковская, д. 20, стр. 10
Тел.: +7(495) 651-60-87
e-mail: ruspek@ruspek.ru
web: www.ruspek.ru, www.komplet.com

Русская Бакалейная Компания, ООО

141100, Московская обл., г. Щелково,
ул. Краснознаменная, д. 6
Тел./факс: +7 (496) 566-95-93
Тел. :+7 (496) 562-95-77
e-mail: info@rusbk.ru
web: www.rusbk.ru

Русские Ингредиенты, ООО

109431, Москва, ул. Привольная, д.70
Тел.: +7(496) 662 63 36
e-mail: office@rusingred.ru

Русские традиции, Компания, ООО

350065, Краснодар,
ул. Е.Бершанской, 418
Тел.: +7(961) 5 333 5 77, 227 90 27
e-mail: rt03@rustr.ru,
web: www.rustr.ru

Русский Бейклс, ООО

194292, Санкт-Петербург,
Проспект Культуры, д.48 литер А.
Тел./факс: +7 (812) 406-84-16
e-mail: info@bakels.ru
web: www.bakels.ru

Русфермент, ООО

117279, г.Москва,
ул.Миклухо-Маклая, д.36, корпус 1
Тел./факс: (495) 248-01-14, 429-13-22
e-mail: info@rusferment.com ,
office@rusferment.ru
web: www.rusferment.ru

Рязанские просторы, ООО

г. Москва, Лужнецкая набережная д. 2/4.
м. Воробьевы горы
Тел: +7 (495) 565-38-33,
+7 (495) 514-47-28
Факс: +7 (495) 565-38-43
e-mail: zakaz@pravlenie.ru
web: www.prostori.ru

С**Сангард, ООО**

Тел.: +7 (495) 646 28 40
e-mail: info@sunguard.ru
web: www.sunguard.ru

Сантус ЛТД, ООО

115230, Москва,
Варшавское шоссе, д.65, корп.2, помещ. V
Тел./факс: +7(495) 988-91-21/664-28-64
8 800 200-21-23 (по России бесплатный)
e-mail: info@santus-ltd.ru
web: www.santus-ltd.ru

Саф-Нева, ООО

141410, Московская обл., г. Химки,
ул. Марии Рубцовой, д. 7
Тел./факс: +7(495) 510-13-14
Тел./факс: +7(495) 510-13-15
e-mail: safneva@safneva.ru
web: 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: semenovdvor@mail.ru,
info@semenov-dvor.ru
web: www.semenov-dvor.ru/

Семь вершин, ООО

121087, Москва,
Багратионовский пр., д.7, корп.20В
Тел.: +7(495)380-32-37
e-mail: info@seventops.ru
web: www.seventops.ru

СИМБИО, ООО

123290, г.Москва,
1-й Магистральный тупик, д.5А
Тел./Факс: +7 (499) 682-60-32
e-mail: mantipov86@yandex.ru
web: www.eatgreat.co, www.summeat.com

СиПи Келко ЭйПиЭс, АО (Представительство)

119017, Москва,
ул. Большая Ордынка., 44, стр. 4
Тел.: +7 495 937 36 47/48
Факс: +7 495 937 36
web: www.cpkelco.com

Сибagro, ГК (Мир специй, ООО)

Новосибирск, ул. Станционная, 60/10,
оф. 707
Тел.: +7(383) 227-88-11
e-mail: office@sibagro.ru
web: www.spiceworld.ru



КОРПОРАЦИЯ
СОЮЗ

СОЮЗ, КОРПОРАЦИЯ**Санкт-Петербург**

196605,
г. Пушкин, шоссе Подбельского, 9
Тел./факс.: +7(812)336-91-15
e-mail: soyuz@soyuzcorp.com

Новосибирск

630087,
ул. Немировича-Данченко, д. 122
офис 258.
Тел./факс: +7 (383) 315-20-30
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

Калининград

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

Воронеж

394036,
ул. Арсенальная, д. 3 офис 323
Тел./факс: +7 (473) 228-18-36,
228-18-35, 228-18-37
e-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

Москва

117105,
Варшавское шоссе, 26, офис 201 М.
Тел./факс: +7 (499) 702-44-87
e-mail: moscow@soyuzcorp.ru

Екатеринбург

620078,
ул. Коминтерна, д.16, офис 419 А.
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

Краснодар

350059,
ул. Уральская, д. 126, офис 67
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53
e-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

Республика Казахстан, г. Алматы

050010,
г. Алматы, пр-т Достык, д. 38,
БЦ «Кен-Дала», офис 23.
Тел./факс: +7 (771)789-14-01

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 перестерификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано по международной системе менеджмента качества ISO 9001:2008, системе безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005 и на соответствие требованиям RSPQ стандарта цепочки поставок пальмового масла. Ассортимент Корпорации «СОЮЗ» включает широкий спектр заменителей молочного жира и жиров специального назначения для молочной, масложировой, кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности.

Сиббиофарм, ПО, ООО

633004, Новосибирская обл., г. Бердск,
ул. Химзаводская, д. 11
Тел.: +7(38341) 5-80-23, 5-80-00
e-mail: sibbio@sibbio.ru
web: www.sibbio.ru

Скорпио-аромат ООО

Московская область, г.Одинцово,
ул. Западная д.19
Тел./факс: +7(495) 935-73-64
e-mail: info@s-aromat.ru
web: www.s-aromat.ru

Славянка ПКФ, ЗАО

603064, Нижний Новгород,
проспект Ленина, д. 91
Тел.: +7(831) 2-290-290
Тел.: +7(831) 2-290-290
web: www.him.ru

Содружество, ГК

238340, Калининградская обл.,
г. Светлый, ул. Гагарина, д. 65
Тел./факс: +7(4012) 30-55-14
Факс: +7(4012) 30-55-36
e-mail: info@sodru.ru
web: www.sodrugestvo.ru

Солнечные продукты ТД, ООО

109518, Москва, 1-й Грайвороновский
проезд, д. 3
Тел.: +7(495) 777-55-11
e-mail: info@solpro.ru
web: www.solpro.ru

Союзснаб, ГК

143405, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел.: +7 (495) 937-87-37
Факс: +7 (495) 937-87-20
e-mail: mail@ssnab.ru, info@ssnab.ru
web: www.ssnab.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
web: www.spartam.ru

Спектропласт, ООО

111123, Москва, 2-я Владимирская, 11
Тел.: +7(495) 966-08-09, 305-43-70
e-mail: info@splast.ru
web: www.splast.ru

**СОЮЗОПТТОРГ, ГК**

197198, Россия, 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@soyuzopttorg.com
web: www.soyuzopttorg.com

Филиалы:**Москва**

office_msk@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(499) 682-70-90

Краснодар

ug@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(861) 275-65-04

Екатеринбург

ural@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(343) 278-60-44

Омск

omsk@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(3812) 30-27-80

Новосибирск

siberia@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(383) 220-50-32

Казань

kazan@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(843) 272-64-91

Самара

samara@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(846) 205-99-33

Алматы

sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com
Тел.: (727) 379-15-22

Павлодар

pv@soyuzopttorg.com
Тел.: (7182) 32-28-44

Киев

kiev@soyuzopttorg.com
Тел.: +38 (044) 484-61-82

Ташкент

tashkent@soyuzopttorg.com
Тел.: +(998 71) 202-30-00

Минск

minsk@soyuzopttorg.com
Тел.: +(375 17) 388 49 00

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.

Специи, добавки и технологии, ООО
Москва, ул. Часовая, 24, стр.3, офис 5
Тел./факс: +7(495) 231-45-46,
979-61-44, 974-13-69
e-mail: info@sdtechnology.ru
web: www.sdtechnology.ru

Стар, ТД

107241, Москва, Щелковское ш., д. 23А
Тел.: +7(495) 780-58-08, 780-58-18
e-mail: info@starhold.ru
web: www.starhold.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
web: www.starvel.ru

Т**Тагрис, ЗАО**

111123, Москва, Плеханова 4а
Тел.: +7 495 660 73 23
Факс: +7 495 660 73 02
e-mail: tagris@inbox.ru
web: www.tagris.org

Текспро Торговый Дом, ООО

199406, Санкт-Петербург,
ул. Гаванская, 24, литера А
Тел./факс: +7(812) 355-40-65
e-mail: tp@texpro.spb.ru
web: www.texpro.spb.ru

Тереза-Интер, ООО

129110, Москва, Олимпийский просп., 22
Тел.: +7(495) 684-34-71/72, 681-84-31,
e-mail: food@tereza.ru
web: www.tereza.ru

Томер, ООО

124305, Москва, г. Зеленоград,
пл. Юности, д. 2
Тел.: +7 (499) 735-65-49, 735-85-66
e-mail: sales@russles.ru
web: www.russles.ru

Топинамбур, ООО

142784, г. Москва,
г.п. Московский, д. Картмазово
Тел.: +7(499) 709-84-64
e-mail: info@topinambur.net
web: www.topinambur.net

Топфуд, ООО

Московская область, Пушкинский район,
Пос. Лесные Поляны, микрорайон «По-
лянка», корпус 15
Тел./факс: +7(495) 745-24-24
e-mail: info@topfood.ru
web: www.topfood.ru

ТРИЭР, ГК

115516, Москва,
Кавказский бул., д. 59, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 648-07-90, 980-70-90
Факс: +7(495) 648-07-91, 980-70-90
e-mail: trier_msk@trier.ru
web: www.trier.ru

ТРУМФ Пищевые Технологии, ООО

117534, г. Москва,
ул. Академика Янгеля, д. 3
Тел./ Факс: +7 (495) 642-89-56
e-mail: russia@trumf.cz,
commerce@trumf.ru
web: www.trumf.ru

Тэдди Бир, ООО

117647, Москва,
Сумской проезд, д. 21, корп. 3
Тел./факс: +7(495) 995-16-30
e-mail: info@teddybeer.ru
web: www.teddybeer.ru

У**Удэ Хеми, ООО**

109429, Москва, ул. Верхние Поля, д. 28
Тел.: +7(495) 662-38-98, 724-41-12
Факс: +7 (495) 658-53-41
e-mail: join.moscow@ud-chemie.ru
web: www.ud-chemie.ru

Унигра, ЗАО

Москва, ул. Большая Семеновская, 40
Тел.: +7(495) 781-99-45
e-mail: info@unigra.ru
web: www.unigra.ru

Унитрон, Группа компаний

440000, Пенза, ул. Горная, д. 3А
Тел.: +7(8412) 54-17-76, 54-17-77
Факс: +7 (8412) 54-16-24
e-mail: unitron@utr.ru
web: www.utr.ru

Ф**Фаберон, ООО**

117292, Москва,
ул. Ивана Бабушкина, д. 3, корп.1
Тел./факс: +7(495) 775-00-10/11
e-mail: E-mail: info@faberon.ru
web: www.faberon.ru

Файн Ингредиентс, ЗАО

191281, Санкт-Петербург,
Балканская площадь, д.5,
лит.АД,БЦ «Балканский», оф.1117
Тел.: +7(812) 964-85-10
Факс: +7 (812) 676-95-11
e-mail: fi@fine-ingredients.ru

Феруза-Лайн, ООО

125, Москва, ул.Адмирала Макарова, д.8
Тел.:+7(495) 363-93-23
e-mail:main@feruza.su
web: www.feruza.su

Фрутаром, ООО

107143, Москва, ул. Вербная, д. 8 А
Тел./факс: +7(495) 781-31-13/ 12
e-mail: flavors@frutarom.ru
web: www.frutarom.com

Фудлэнд, ООО

142771, Моск. обл., Ленинский район,
пос. Мосрентген, ПП «Автострой»
Тел.: +7(495) 424-20-60/ 70/ 71
web: www.foodland.ru

**ФАЙН АРОМА, ООО**

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.

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.

Фудмикс, ООО

140000, Люберцы,
Октябрьский пр-кт, д. 15
Тел.: +7(495) 706 44 64
Тел./Факс: +7(495) 646 58 74
e-mail: info@olgan.ru
web: www.olgan.ru

Фудэксперт, ООО

125466, Москва,
ул. Соколово-Мещерская, д.25, оф.407
Тел./факс: +7(495) 721-30-10/ 09
e-mail: info@foodexpert.ru
web: www.foodexpert.ru

Х**ХимПартнеры, ООО**

115054, Москва,
Большой Строченовский, пер. 7
Тел./факс: +7(495) 710-86-42
Факс: +7(495) 710-86-37
e-mail: ChemPartners@propartners.ru
web: www.propartners.ru

ХР. Хансен, ООО

105187, Москва,
ул. Щербаковская, д. 53, корп. 17
Тел./факс: +7(495) 221-05-06
e-mail: ruaga@chr-hansen.com
web: www.chr-hansen.ru

Ц**Центис Руссланд, ООО**

140126 Московская область,
Раменский район, Посёлок РАОС, д. 15
Телефон: +7 (495) 935 73 00
Факс: + (495) 935 73 37
e-Mail: Zentis@Zentis.ru
web: www.zentis.com

Церера Торговая компания, ООО

420087, г. Казань ул. Адель Кутуя, 185
Тел.: +7(843) 222-88-8/80, 228-50-60
Тел.: +7(843) 222-88-76
e-mail: cerera@cerera.ru
web: www.cerera.ru

Цитробел, ООО

308015, Белгород, ул. Чичерина, д. 8
Тел.: +7(4722) 22-76-37, (4722) 32-02-35
e-mail: s@citrobel.ru
web: www.citrobel.ru

Чаплыгинский крахмальный з/д, ОАО

399900, г. Чаплыгин,
Липецкая обл., ул. Энгельса, 187
Тел./факс: +7(47475) 2-18-40
e-mail: info@krahmal.com
web: www.krahmal.com

Ш**ШВЕД ХОЛДИНГ, Компания**

195027, С-Петербург, ул. Якорная, 14а
Тел.: (812) 600-45-03
Факс: (812) 326-84-41
e-mail: office-spb@shved.ru
web: www.shved.ru

Шоколандия, ООО

119571, Москва,
ул. 26 Бакинских комиссаров, д. 11
Тел.: +7(495) 433-44-55, 434-41-40/41
e-mail: office@chocolandia.ru
web: www.chocolandia.ru

Штерн Ингредиентс, КТ ООО

195027, Санкт-Петербург,
Свердловская наб. 38, литера В,
Тел./факс: +7(812) 319-36-58/ 59
e-mail: info@sterningredients.ru
web: www.sterningredients.ru

Э**Э.Роепера**

107564, Москва,
ул. Краснобогатырская вход 2/2 22 #
офис 57, Фон: +7 495 665 34 37
Факс: +7 495 665 34 37
e-mail: officerussia@roeper.de
web: www.roeper.de

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

**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.

ЭкоКолор ТК, ООО

109456, Москва,
1-й Вешняковский пр, 1, стр. 8, оф. 132
Тел.: +7(495) 276-000-8 (Многоканальный)
e-mail: sales@ecocolor.com
web: 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
e-mail: info@florex.ru
web: www.chef-mors.ru

Эсаром, ООО

117418, Москва,
Новочерёмушкинская ул, д.61
Тел./факс: +7(495) 730-58-76,
+7 495 951 79 74
e-mail: office@esarom.ru
web: www.esarom.com, www.esarom.ru

**Электрогазохим, 000**

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, оснащённость 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.

**АО «Управляющая компания «ЭФКО»**

119017, г. Москва,
ул. Летниковская, д.10, стр.2,
БЦ «Святогор – 2».
Тел.: (495) 225-87-24,
e-mail: sloboda@efko.ru

000 «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

309850, Белгородская обл.,
г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4
Тел.: (47234) 4-49-59,
Тел.: (47234) 4-45-13
e-mail: food@efko.org

000 «Пищевые Ингредиенты»

353555, Краснодарский край, Темрюкский р/н,
Морской порт Тамань
Тел.: (86148) 6-05-27,
e-mail: mail1@mgindustry.ru

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

**ЭфЭмСи Кемикалс Рус, 000**

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, биомедицине и в других специализированных потребительских и промышленных товарах.

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

Эстеро, 000

129344, Москва,
ул. Енисейская, д. 2, стр. 2, оф. 1106
Тел./факс: +7(495) 223-03-09
e-mail: zakaz@estero.ru
web: www.estero.ru

Ю**ЮТС, Группа компаний**

119021, Москва, ул. Россолимо, д. 7
Тел.: +7(495) 255 36 00, 246 05 02
e-mail: info@utsgroup.ru
web: www.utsgroup.ru

Я**Явента-Плюс, 000**

350080, Краснодар,
ул. Бородинская, 150/4
Тел./факс: +7(861) 266-55-48, 266-82-22
e-mail: info@yaventaplus.ru
web: www.yaventaplus.ru

Ярмарка ППИ, 000

185013, Республика Карелия,
Г.Петрозаводск,
Пряженское шоссе, д.12,стр.1
Тел./Факс: +7 (8142) 59-22-99/80
e-mail: vsv@tdyarmarka.ru
web: www.vsuhare.ru

Ярпродснабсервис, 000

150003 Россия, г. Ярославль,
ул. Республиканская д. 3, кор. 4,
офис 205
Тел: (4852)-49-31-85 (для покупателей)
Тел: (4852)-73-31-44 (для поставщиков)
Факс: (4852)-58-16-19
e-mail: yarpss@mail.ru, info@yarpss.ru
web: www.yarpss.ru



СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

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.

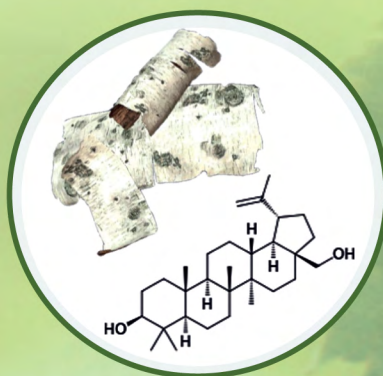


115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д.20, оф. 209

т/ф. +7 (499) 787-72-06

www.sppiunion.ru souz_sppi@mail.ru

Здоровый продукт-правильное решение



Ваш выбор-экстракт бересты

- Натурально
- Полезно
- Технологично
- Продление свежести
- Расширение ассортимента
- 15 лет исследований

Позаботьтесь о завтрашнем дне

ООО Березовый мир

Россия, 119180, Москва, Большая Полянка, д.7/10, стр.3, оф.107

www.birchworld.ru

info@birchworld.ru

8 495 785 92 92



Сделать именно Ваш продукт таким,
каким его любят миллионы!



Скоро будет построен
новый завод в Шанхае

AIPU ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ СО., ЛТД



С 1993 года
www.aipufood.com

Китай, г. Шанхай, р-н. Баошань, ул. Лосинь, д.111
Тел.: +86-21-56869511, 56869551 | Email: sales@aipufood.com