

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

# ИНГРЕДИЕНТЫ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. АРОМАТИЗАТОРЫ. СПЕЦИИ И ПРЯНОСТИ



[www.inforum.ru](http://www.inforum.ru)

**ШОКОЛАД, ГЛАЗУРИ, НАЧИНКИ, КАКАО ПРОДУКТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ,  
ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО ЛАУРИНОВОГО И НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА,  
ЭКВИВАЛЕНТЫ КАКАО МАСЛА**



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ



[soyuzcorp.com](http://soyuzcorp.com)

**Масложировая продукция SDS® и СОЮЗ®**

для производства мороженого с заменителями молочного жира и десертов замороженных



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

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»  
+7 (47234) 77-100, +7 (980) 32-77-100, food@efko.ru,  
www.efko-ingredients.ru



на правах рекламы

**25 ЛЕТ**

на рынке  
пищевых  
ингредиентов



**ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
для всех  
отраслей  
ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Мы помогаем делать вашу продукцию  
вкусной, красивой и полезной**



**БАРГУС**

**БАРГУС ТРЕЙД - Ваш поставщик  
сырья и ингредиентов для пищевой  
промышленности**

Санкт-Петербург Москва Новосибирск Омск Алматы

**8 800 707 08 70**  
[www.globalbar.ru](http://www.globalbar.ru)



# МИЛОРАДА

Компания Милорада поставляет на Российский рынок весь спектр ингредиентов для пищевой отрасли.



Мы предлагаем Вам следующий ассортимент:

- А**роматизаторы и вкусоароматические вещества;
- Н**атуральные и синтетические красители;
- П**ектины, крахмалы, агары, камеди, стабилизирующие системы;
- Г**лазурователи;
- В**анилин;
- Н**атуральные подсластители;
- В**итамины, аминокислоты, микроэлементы и премиксы;
- Э**кстракты полезных растений;
- П**орошки, хлопья, кусочки фруктов, ягод, овощей;
- П**ищевые волокна;
- З**акваски, ферменты, эмульгаторы;
- Д**екорирующие добавки.



Мы предлагаем Вам воспользоваться следующими видами наших услуг:

- ◆ Доставка товаров в кратчайшие сроки из любой страны от любого производителя в любом объеме всеми видами транспортировки до дверей Вашего производства/офиса/склада;
- ◆ Таможенное оформление товаров с различной спецификой в соответствии с Законодательством РФ;
- ◆ Хранение пищевых ингредиентов с разными температурными режимами: -18С; +5-8С; +20С, разных классов опасности, в том числе спиртосодержащих;
- ◆ Гибкие условия оплаты, разработка кост-модели с учетом всех затрат, требующихся для поставки груза по выгодным для Вас ценам

**Опираясь на инновационный мировой опыт, мы постоянно расширяем ассортимент предлагаемых ингредиентов и оказываем профессиональную технологическую и сервисную поддержки своим клиентам.**

Россия, 129085, Москва, ул. Годовикова, 9  
Тел.: (495) 956-98-01 Факс: (495) 616-66-79  
E-mail: trade@milorada.ru www.milorada.ru

ОАО «МОЖЕЛИТ» - один из крупнейших производителей желатина и функционального говяжьего белка в Евразийском экономическом союзе.



МОЖЕЛИТ

80 лет на рынке!

[www.gelatin.by](http://www.gelatin.by)



# Фруктово-ягодные наполнители для Ваших продуктов

**АГРАНА Фрут** - производитель фруктово-ягодных и гастрономических наполнителей, соусов, сиропов, топпингов и начинок для молочных продуктов, мороженого, выпечки и напитков.

Мировой лидер. Индивидуальные разработки. Инновационные решения. Технологическая и маркетинговая поддержка.

**АГРАНА Фрут** - Совершенствуясь в согласии с природой



ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»  
142203, Серпухов, ул. Фестивальная, д.5,  
тел.: +7 495 666 21 00;  
rusv\_office@agrana.com  
<https://ru.agrana.com>

# реатэкс

производство основано в 1929 году

## ПИЩЕВЫЕ ФОСФАТЫ

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



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



[www.reatex.ru](http://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...

тел. 8-800-333-00-89  
[www.soyuzoptorg.com](http://www.soyuzoptorg.com)

e-mail: [office@soyuzoptorg.com](mailto:office@soyuzoptorg.com)





Вкусоароматические смеси  
Эмульгированные маринады  
Функциональные сыры

Стабилизирующие  
системы

Улучшители  
муки

  
**SternIngredients**  
Russia

- Готовые вкусоароматические решения для мясной и рыбной промышленности
- Вкусоароматические смеси
- Сухие и эмульгированные маринады
- Термостабильные сырные продукты для полуфабрикатов, мясных продуктов, соусов

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

- Молочные продукты и мороженое
- Деликатесные продукты
- Мясные и колбасные изделия
- Рыбные продукты
- Супы и соусы
- Веганские и вегетарианские продукты

  
**Mühlchemie**  
Understanding Flour

- Стандартизация муки
- Обогащение муки витаминами и минеральными веществами
- Исследование муки
- Технологические консультации
- Дозаторы микрокомпонентов
- Тест-наборы для определения витамина А, железа и цинка

  
**SternIngredients**  
Russia

Производство пищевых ингредиентов

Ароматизаторы  
и натуральные  
фруктовые пасты

Телефон: + 7 (812) 319 36 58  
+ 7 (495) 380 02 41  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)  
[info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)

Хлебопекарные  
и кондитерские  
ингредиенты

  
**olbrichtarom**  
creating better taste

- Восстановление, стандартизация и расширение вкусов
- Готовые решения для пищевой промышленности
- Разработка индивидуальных рецептов

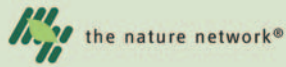
**STERNVITAMIN**  
Fortification for a Healthy Life

- Напитки
- Хлебобулочные изделия
- Зерновые хлопья
- Детское питание
- Молочные продукты
- Функциональные добавки

  
**deutscheback**  
better baking

- Функциональные системы для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- Эмульгаторы для кондитерских изделий
- Средства для улучшения взбивания, кондитерские топпинги

Витаминные  
и минеральные  
премиксы



Martin Bauer Group

# ЭКСТРАКТЫ И ТРАВЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И НАПИТКОВ

**ПОЗВОНИТЕ НАМ:**  
+7 (495) 777 54 29; +7 (495) 777 54 27  
ул. Мира 25, мкр. Опалиха  
г. Красногорск, Московская обл.,  
АО "Красногорсклексредства"

## ВКУСАРОМ, ООО

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



**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.: +7 (812) 387-6090, 309-7799  
E-mail: 3876090@mail.ru  
www.bogatir-spb.ru

ИЩЕМ ДИЛЕРОВ



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВАШИХ УСПЕШНЫХ ПРОДУКТОВ**

концентраты молочных и сывороточных белков, казеин, крахмалы для сыров, стабилизаторы на основе МКЦ, каррагинана, альгината натрия, ароматизаторы, пектин, желатин, агар, пищевые волокна, сухой яичный белок, красители, концентрированные соки и пюре, гидролизованный коллаген, функциональная мука, сушеные овощи и травы, ингредиенты для декора и др.



**Балтийская  
Группа**

+7 (495) 921 - 28 - 68    +7(812) 320 - 76 - 77  
www.balticgroup.ru

**Файн АРОМА**  
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ


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

**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 "ТД "Файн Арома", г.Москва, Пермская ул., д.1  
Тел./Факс: +7 (495) 150-43-02  
E-mail: fine-aroma@yandex.ru, www.fine-aroma.ru

**Заменитель жира ?**      **Продукты для веганов ?**  
**Снижение калорий ?**      **Обогащение волокнами ?**  
**Без глютена и лактозы?**      **Завтрак на ходу ?**  
**Полезный фастфуд ?**      **Питание для диабетиков ?**  
**Еда для похудения ?**      **Питание для пожилых ?**



## FIBER UP YOUR WORLD!\*

.....

Иновационные идеи рецептов  
– больше, чем просто польза !

Пищевые  
волокна

Композиты

Функциональная  
целлюлоза


Услуги в области  
применений

**Сила волокон JRS**

Системный и технологический партнер

\*Сила волокон для вас !

*Follow the Fiber People!*  
 Подразделение «Продукты питания»  
 ООО Реттенмайер Рус  
 info@rettenmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС  Природные  
волокна



**АVERS**

**КРАХМАЛЫ**  
- натуральные  
- модифицированные  
**ХЛОПЬЯ и ПОРОШКИ**  
картофельные  
**МАКАРОНЫ** быстрого  
приготовления  
**КУС-КУС**  
**МУКА** экструзионная  
- кукурузная, пшеничная,  
- рисовая, ржаная  
- гороховая, фасолевая  
**СУБЛИМИРОВАННЫЕ**  
- фрукты и ягоды  
**СЛИВКИ и ЖИРЫ** сухие  
растительные  
**ГРЕНКИ** суповые и салатные  
**НАЧИНКИ** фруктовые  
**НАПИТКИ** безалкогольные  
на натуральном сырье

Торговый Дом АВЕРС  
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  
Представительство в Москве 8 (916) 205-42-86  
Представительство в Нижнем Новгороде (831) 438-85-82



eko-s.ru

**ЭкоСервис**

Сублимированные ягоды  
и фрукты  
Фруктовые порошки  
Сублимированные  
овощи  
Натуральные заменители  
сахара  
Ореховые ингредиенты  
Шоколадное драже  
Марципан и персипан  
Агар-агар

**ТРЕНДОВЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ**  
*С ИДЕЕЙ  
ВНУТРИ*

+7(495) 926 96 04 +7(499) 707 30 04 info@eko-s.ru

# СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	14 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Союз Производителей Пищевых Ингредиентов .....	14
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке .....	17
• Компании участники .....	18
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	42 - 54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Изменение внешнего вида .....	44
2. Регулирование вкуса и запаха .....	45
3. Ароматизаторы .....	46
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	47
5. Технологические вспомогательные средства .....	49
6. Увеличения сохранности продукта .....	50
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	50
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	52
9. Прочие ингредиенты .....	54
10. Продукты и сырье для HORECA .....	54
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	55 - 193
1. Изменение внешнего вида .....	55
2. Регулирование вкуса и запаха .....	75
3. Ароматизаторы .....	85
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	93
5. Технологические вспомогательные средства .....	119
6. Увеличение сохранности продукта .....	127
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	133
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	145
9. Прочие ингредиенты .....	185
10. Продукты и сырье для HORECA .....	191
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	194 - 236
Информационные материалы компаний .....	195
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	221



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

### ШЕСТНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ

Ежегодный общепромышленный информационно-аналитический каталог.

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

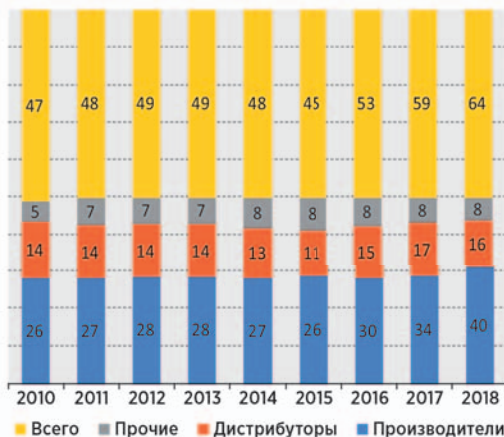
Союз Производителей Пищевых Ингредиентов — добровольное объединение юридических лиц, активно занятых производством и реализацией ингредиентов для промышленного потребления в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности, исследовательской, издательской, выставочной, образовательной деятельностью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

Применение пищевых добавок средств дает возможность производителям пищевых продуктов в нашей стране и во всем мире решать задачи по обеспечению прогресса в пищевой промышленности — важнейшего бюджетобразующего сектора АПК и задач социального характера:

- рост объемов производства продуктов питания за счет осуществления глубокой переработки сельскохозяйственного сырья и увеличения выхода готовой продукции;
- снижение издержек производителя продуктов питания путем сокращения сроков технологического цикла производства, потерь сырья за счет применения вспомогательных технологических средств;
- наиболее полное удовлетворение потребностей и запросов населения в продуктах питания повседневного спроса, быстрого приготовления, благодаря расширению ассортимента и качественных характеристик продуктов питания, которые можно модифицировать используя пищевые добавки;
- возможность создания широкого спектра продуктов функционального, здорового, специального и диетического питания;
- придание продуктам заданных свойств и характеристик (вкус, цвет, аромат, текстура), увеличение сроков годности, оптимизация условий хранения, обеспечение транспортабельности;
- снижение себестоимости продуктов питания без изменения их качества;

E 270

E 375



Структура состава участников СППИ



Структура компаний — членов СППИ по сфере деятельности



МОСКВА, 1-Й ЩИПКОВСКИЙ ПЕР., Д. 20  
+7 (499) 787-72-06  
WWW.SPPIUNION.RU • INFO@SPPIUNION.RU



- производство продуктов питания для населения с низкими доходами.

Созданный в 2001 году по инициативе 6 компаний, в настоящее время Союз объединяет свыше 50 производителей и поставщиков пищевых ингредиентов, учебные и научные учреждения, издательские компании.

СППИ выполняет функции координирующего органа отрасли ингредиентов, как с целью формирования и развития общенационального рынка пищевых ингредиентов в России, и странах ЕАЭС, так и для представительства и защиты коллективных интересов его членов в государственных органах власти и органах местного самоуправления, общественных и иных организациях, обеспечения государственно-правовой помощи участникам рынка пищевых ингредиентов, направленной на поддержку производителей, основу производства которых составляют современные технологии, способы управления и контроля качества продукции.

Традиционно основными потребителями пищевых добавок выступают мясоперерабатывающая, кондитерская, хлебопекарная, молочная, безалкогольная и масложировая отрасли. За последние годы значительно расширился ассортимент пищевых продуктов как в целом, так и продуктов для здорового питания, что, безусловно, связано с ростом предложе-

ния на безопасные и качественные пищевые добавки, которые получили широкое применение и в России. Использование пищевых и биологически активных добавок, физиологически функциональных компонентов, ароматизаторов — один из важнейших факторов современного производства пищевых продуктов, заданного состава, аромата, вкуса, текстуры и качества в течение всего срока годности, условие интенсификации переработки пищевого сырья, совершенствования технологий, расширения их ассортимента.

Темпы роста рынка ингредиентов превышают средние темпы по пищевой промышленности. Однако потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75–80% удовлетворяются за счет поставок по импорту. Важнейшие группы пищевых добавок в России либо выпускаются в ограниченных количествах, либо не производятся вообще (пектины, антиоксиданты, модифицированные крахмалы и др.).

Поэтому одна из главных задач — восстановление или организация нового производства основных групп пищевых добавок и микроингредиентов для обеспечения продовольственной безопасности России и нужд ее пищевой, перерабатывающей, косметической и фармацевтической промышленности.

**Мы уверены — наши инициативы найдут еще больше единомышленников и союзников, что будет способствовать развитию рынка и производства пищевых ингредиентов в России!**

E 460

E 260

# СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	14 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Союз Производителей Пищевых Ингредиентов .....	14
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке .....	17
• Компании участники .....	18
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	42 - 54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Изменение внешнего вида .....	44
2. Регулирование вкуса и запаха .....	45
3. Ароматизаторы .....	46
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	47
5. Технологические вспомогательные средства .....	49
6. Увеличения сохранности продукта .....	50
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	50
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	52
9. Прочие ингредиенты .....	54
10. Продукты и сырье для HORECA .....	54
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	55 - 193
1. Изменение внешнего вида .....	55
2. Регулирование вкуса и запаха .....	75
3. Ароматизаторы .....	85
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	93
5. Технологические вспомогательные средства .....	119
6. Увеличение сохранности продукта .....	127
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	133
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	145
9. Прочие ингредиенты .....	185
10. Продукты и сырье для HORECA .....	191
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	194 - 236
Информационные материалы компаний .....	195
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	221

## КОМПАНИИ

АВЕРС Торговый Дом, ООО .....	18
АГРАНА Фрут Московский регион, ООО .....	19
Балтийская Группа, АО .....	20
Баргус Трейд, ООО .....	21
Богатырь, ООО .....	22
ВКУСАРОМ, ООО .....	23
ДСМ Восточная Европа, ООО .....	24
ИНПАКК, ООО .....	25
Инфорум Пром, ЗАО .....	26
Красногорсклексредства, АО .....	27
Милорада КПФ, ООО .....	28
МОЖЕЛИТ, ОАО .....	29
Новозаймс РУС, ООО .....	30
РЕАТЭКС®, АО .....	31
РОХА ДАЙКЕМ, ООО .....	32
“Союз” Корпорация .....	33
Союзоптторг, ГК .....	34
Файн Арома, ООО .....	35
Штерн Ингредиентс, КТ ООО .....	36
ЭКО РЕСУРС, ООО .....	37
ЭкоСервис, ООО .....	38
Электрогазохим НПП, ООО .....	39
ЭФКО Пищевые Ингредиенты, ООО .....	40
Реттенмайер Рус, ООО .....	41


**AVERS**

## АВЕРС Торговый Дом, ООО

**197101, г. Санкт-Петербург,  
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А  
Тел.: +7(812) 339-88-72, 339-88-68, 339-88-70  
e-mail: info@neofood.ru  
web: www.neofood.ru**

**Представительство в Москве**

Тел.: +7 916 205-42-86

**Представительство в Нижнем Новгороде**

Тел.: (831) 438-85-82

**Представительство в Украине**

Тел.: +38 061 2236764, +38 050 7444733

**Представительство в Республике Беларусь**

Тел.: +375 212 652220

**Дилеры:**
**• «Дело вкуса»**

г. Челябинск, ул. П. Калмыкова, д. 9

Тел.: (351) 721-46-17, 721-68-82

E-mail: aroma-2000@inbox.ru

**• «Суворовский редут – Кубань»**

г. Краснодар, п. Знаменский, ул. Березовая, д. 2/1

Тел.: (861) 210-10-30, 279-10-30

mail: 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;
- **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, топингов, 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)
- продукты в порционной фасовке: суповые и салатные гренки, соусы (майонез, кетчуп, кисло-сладкий и другие).

Кроме того мы предоставляем услуги по фасовке продуктов клиента, в том числе под торговой маркой клиента, (сыпучих, жидких и пастообразных) от 10 г до 50 кг в сашетах, стиках, диппотах, пакетах и мешках.

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
- пищевконцентратной промышленности
- HoReCa





## АГРАНА Фрут Московский регион, ООО

Россия, 142203, г. Серпухов  
ул. Фестивальная, д. 5  
тел.: +7 (495) 666-21-00  
e-mail: [rusv\\_office@agrana.com](mailto:rusv_office@agrana.com)  
web: <https://ru.agrana.com>

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 включает в себя 28 предприятий по всему миру и является лидером по производству фруктово-ягодных наполнителей. Более 5 000 сотрудников задействованы в производстве продукции премиального качества и предоставлении первоклассного сервиса заказчикам.

Завод Агранны в Серпухове (Московская область) - ООО «АГРАНА Фрут Московский регион» - был построен с нуля 2005 году. На заводе 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».

Портфолио продуктов, насчитывает более 1000 рецептов. Это наполнители для йогуртов и творожков: перемешанных и послойных, фруктовые и овощные наполнители для питьевых йогуртов и напитков на основе сыворотки и молока, разнообразные гастрономические наполнители для мягких творогов или сметаны; наполнители с десертными вкусами, особой популярностью среди которых пользуются карамель, ваниль и шоколад, а также наполнители для здорового питания со злаками, семенами, орехами. Наполнители могут быть обогащены витаминами, минералами, пребиотиками, пищевыми волокнами, Омега 3,6,9 жирными кислотами и пр. и нести дополнительную пользу для здоровья.

Особой гордостью предприятия является ассортимент продуктов для детского питания. Завод сертифицирован для производства наполнителей для детских продуктов для детей с 6 месячного возраста.

Также нашими специалистами разработана полная линейка наполнителей для производства мороженого – это стержни, поллики, топпинги, пюре, основы и пасты на любой вкус.

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

Одним из показателей деятельности компании является забота об окружающей среде. Компания является лидером таких проектов, как сокращение выбросов CO2 в окружающую среду, снижение потребления электричества, использование щадящих принципов земледелия.

В понимании нашей компании пищевая безопасность главенствует над всеми другими бизнес-процессами. Мы понимаем свою ответственность за риски для торговых марок наших клиентов, поэтому любой потенциально небезопасный продукт отсекается на одной из трех стадий контроля – входном, производственном и выходном. Технологический процесс на предприятии полностью автоматизирован с помощью передовой программы SAP. Сотрудники отдела Управления Качеством 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.

Качество для нас - это не только соответствие продукта спецификации, но и сервис, включающий в себя сроки доставки, стиль общения и коммуникации с клиентом.



Совершенствуюсь  
в согласии  
с природой

Опираясь на анализ портфолио заказчика, тренды рынка и наш глобальный опыт, мы готовим индивидуальные образцы и даем в кратчайшие сроки отклик, предлагая большую вариативность фруктовых наполнителей. Это способствует укреплению позиций наших клиентов на рынке и развитию их бизнеса.

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.





Балтийская Группа  
пищевые ингредиенты

## Балтийская Группа, АО

**Центральный офис:**  
192019, Санкт-Петербург,  
наб.Обводного канала д. 24, лит. А  
Тел.: +7 (812) 320-76-77  
e-mail: ingredients@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.

Балтийская Группа основана в 1993 году.

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.

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.



## БАРГУС ТРЕЙД, ООО

### Центральный офис:

**194044, Санкт-Петербург,  
Большой Сампсониевский проспект, д.21  
Тел.: 8-800-707-08-70  
web: www.globar.ru, www.luxomix.ru, www.dolcemix.ru**

**Офисы: Москва, Новосибирск, Омск, Алматы**

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» специализируется на разработке, производстве и поставке ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности.

За 25 лет успешной работы на рынке пищевых ингредиентов нами создана широкая сеть филиалов и дилерская сеть в крупнейших городах России и странах ближнего зарубежья.

Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой, молочной и мясной промышленности.

Также на предприятии производятся натуральные красители, ванильные ароматизаторы, интенсивные подсластители, кондитерские гели и термостабильные начинки.

Для производства кондитерских и хлебобулочных изделий мы предлагаем к поставке: смеси для приготовления бисквитных полуфабрикатов, пекарские порошки, ферментные препараты, смеси для приготовления печенья, десертов, чизкейков, заварных кремов, термостабильные начинки, кондитерские гели, наполнители-стабилизаторы сливок, сахарные помадки, комплексные хлебопекарные улучшители, зерновые смеси и посыпки и мн. др.

Для молочной и масложировой продукции – стабилизационные системы и компаунды для молочных и масложировых продуктов.

Для мукомольной промышленности – улучшители-корректоры качества муки, консерванты для муки.

Для мясной промышленности – комплексные пищевые добавки для рассолов, маринадов, различных видов колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов, имитационного шпика, мясных гранул, жировых эмульсий, а также стабилизаторы.

Помимо производимой продукции мы предлагаем к поставке консерванты, пищевые кислоты, гидроколлоиды, аминокислоты, сорбитол, глицерин, усилители вкуса, влагоудерживающие агенты, ароматизаторы, парфюмерные отдушки, эфирные масла, душистые и вкусовые вещества и многое другое.

### Преимущества работы с «БАРГУС ТРЕЙД»:

- **СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ**, позволяет нам оперативно реагировать на все запросы и пожелания клиента и адаптировать выпускаемую продукцию под условия производства заказчика.
- Сертификация производства на соответствие Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции в пищевой цепи поставок по **МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ ISO 22000 4.1 И FSSC**.
- Наши специалисты всегда готовы оказать **КВАЛИФИЦИРОВАННУЮ И СВОЕВРЕМЕННУЮ ПРЕД- И ПОСЛЕПРОДАЖНУЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПОДДЕРЖКУ**, а при необходимости организовать выезд на предприятие заказчика в кратчайшие сроки.
- **МЫ СЛЕДИМ ЗА МИРОВЫМИ ТЕНДЕНЦИЯМИ**. Регулярно принимаем участие в международных специализированных выставках и проводим обучающие семинары для специалистов пищевой промышленности, где проводим мастер-классы с использованием новых продуктов, обучаем современным приемам ведения технологического процесса, рассказываем об актуальных тенденциях мирового рынка пищевых ингредиентов.
- Мы постоянно **ЗАНИМАЕМСЯ РАЗРАБОТКОЙ НОВЫХ РЕЦЕПТУР И ПОИСКОМ НОВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ**, ориентированных на желания и запросы клиента и позволяющих разработать новые виды продукции.

**Стабильное качество и безопасность выпускаемой продукции – основные задачи производства. Мы предлагаем сырье и ингредиенты для их успешного решения!**





## Богатырь, ООО

**196084, Санкт-Петербург,  
Митрофаньевское шоссе, 29  
Тел./факс: +7 (812) 387-60-90  
Тел.: +7-921-183-99-78, 309-77-99  
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 расширения по вашему региону. Наша продукция по качеству, функциональности и вкусоароматике не уступает зарубежным и российским фирмам, а по многим позициям превосходит их. При этом цены значительно ниже. Это отличный шанс заработать! Создадим любой вкус в соответствии с Вашей рецептурой и пожеланиями. Мы предлагаем следующие ингредиенты:

### Для мясопереработки:

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

Генеральный директор Обжигин Владимир Михайлович

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**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.: +7 (812) 387-6090, 309-7799  
E-mail: 3876090@mail.ru  
www.bogatir-spb.ru







ВКУСАРОМ

## ВКУСАРОМ, ООО

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

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

### 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.





## ДСМ Восточная Европа, ООО

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

### DSM nutritional Products

- Научный центр – Швейцария (г. Базель)
- Производство – 8 заводов в Европе, США и Китае
- Производство премиксов – 45 заводов

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 ингредиентов 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 так же обогащает продовольственную корзину WFP высококачественными незаменимыми нутриентами.

DSM Nutritional Products проводит огромную просветительскую работу. Компания разработала уникальный некоммерческий информационный портал [nutri-facts.org](http://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](http://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.



# ИНПАКК, ООО

**194354, г. Санкт-Петербург**  
Диговский проспект, д. 52 лит. «З»  
Тел.: +7(812) 983-13-30  
      +7(905) 223-13-30  
e-mail: [inpakk@mail.ru](mailto:inpakk@mail.ru)  
web: [www.inpakk.com](http://www.inpakk.com)

• По вопросам приобретения нашей продукции просьба обращаться по телефону:  
Тел.: +7 (905) 223-13-30 - 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 ФБГУ ВНИИПД 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 позволяет существенно снизить прогоркание, забраживание и засахаривание начинок.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## Инфорум Пром, ЗАО

**«Инфорум-Пром» ЗАО**  
 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

**«Инфорум-Пром» ЗАО (филиал)**  
 Россия, 196240, г. Санкт-Петербург  
 Ул. Предпортовая, 8, офис 220  
 Тел./Факс: +7 (812) 415-22-61, +7 (812) 415-22-40  
 e-mail: cocoa@inforum.ru

**«Инфорум-Пром» ЗАО (филиал)**  
 Россия, 630090, г. Новосибирск  
 ул. Демакова, 27  
 Тел.: +7 (383) 332-55-46  
 Факс: +7 (383) 332-90-93  
 e-mail: info@inforum-sib.ru

Компания ЗАО «Инфорум-Пром» основана в 1994 году и на сегодняшний день является одной из первых торгово-производственных компаний в России и странах СНГ по поставкам сырья и полуфабрикатов для предприятий кондитерской, молочной и хлебопекарной промышленности.

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 ЗАО «Инфорум-Пром», охватывает всё пространство СНГ и стран Балтии.

Компания ЗАО «Инфорум-Пром» 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. 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 HACCP 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 золотыми медалями и дипломами международных и региональных отраслевых выставок.

Являясь экспертом на мировом и российском рынке кондитерских изделий, обладая мощным производственным потенциалом, ЗАО «Инфорум-Пром» значительно расширила ассортимент шоколадных масс, глазурей и начинок, что позволяет Вам



**ШОКОЛАД, ГЛАЗУРИ, НАЧИНКИ, КАКАО ПРОДУКТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ, ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО ЛАУРИНОВОГО И НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА, ЭКВИВАЛЕНТЫ КАКАО МАСЛА**

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!

В 2019г компания «Инфорум-Пром» вошла в состав Barry Callebaut, мирового лидера по производству высококачественного шоколада и какао продуктов.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Martin Bauer Group

### Красногорсклексредства, АО

Россия, 143444, г. Красногорск Московской области  
Ул. Мира, д. 25  
Тел.: +7 (495) 777-54-29, +7 (495) 777-54-27  
e-mail: b2b@krls.ru  
web: www.martin-bauer.ru

АО «Красногорсклексредства» - официальный представитель группы компаний Мартин Бауер в России.

Группа компаний Мартин Бауер – признанный эксперт в области чаев, экстрактов и растительного сырья с 1875 года. Предприятия группы специализируются на производстве лекарственных трав и сборов, травяных и фруктовых смесей, ароматизированных черных и зеленых чаев, растительного сырья для дальнейшей расфасовки производителями пищевой и фармацевтической отрасли; выпускают растительные, фруктовые и чайные экстракты, декофеинизированные чаи и ароматизаторы чая для производителей продуктов питания и напитков; специализируются на разработке и производстве растительных экстрактов для фармацевтической промышленности и биологически активных добавок к пище.

Семейная компания в третьем поколении, Группа Компаний Мартин Бауер, является частью международного бренда the nature network®, где более 3 000 сотрудников на 14 производственных площадках и в 25 компаниях по всему миру ежедневно придерживаются высоких стандартов Качества, которые основаны на экологически чистом культивировании, растительном сырье высокого качества и сертифицированных технологиях.

В Германии располагаются три подразделения: компания Мартин Бауер, компания Финцельберг и компания Плантэкстракт.

**Производственная площадка - компания Мартин Бауер**, находится в городе Фестенбергройт (Германия), предлагает своим клиентам широкий выбор продуктов: растительные и фруктовые смеси, лекарственные травы и сборы, отборные черные и зеленые чаи, растительное сырье и полуфабрикат. В разработку вложены обширные накопленные знания и любовь к природе, что дает больше выбора, больше вкусов, больше идей, больше эффективности и больше гарантий!

**Производственная площадка - компания Плантэкстракт**, расположенная в городе Фестенбергройт (Германия), занимает лидирующие позиции на рынке растительных экстрактов для пищевой промышленности и индустрии по производству напитков. Компания Плантэкстракт предлагает более 2 000 наименований растительных и фруктовых экстрактов и их смесей, экстрактов черного и зеленого чая, декофеинизированные чаи. Многочисленные виды экстрактов обеспечивают необыкновенное разнообразие готовой продукции и помогут создать инновационные концепции завтрашнего дня!

При создании новых продуктов для различных областей пищевой промышленности, таких как безалкогольные напитки, чаи, молочные продукты, детское питание и кондитерские изделия, компания Плантэкстракт ориентируется на последние тенденции рынка, уделяя особое внимание индивидуальным потребностям клиентов.

**Производственная площадка - компания Финцельберг**, расположенная в городе Андернах (Германия), разрабатывает и производит растительные экстракты для предприятий фармацевтической промышленности и производителей БАД. Более 150 видов растительного сырья формируют основу ассортимента выпускаемых экстрактов, стандартизированных по действующим веществам и отвечающих требованиям Европейской Фармакопеи.

В Вашем распоряжении – профессионализм команды экспертов на всех стадиях процесса – начиная от создания концепции и разработки продуктов, производство и контроль, и заканчивая регистрацией.

Производственные площадки соответствуют требованиям GMP, HACCP, ISO.

В России группа компаний Мартин Бауер также представлена заводом по производству лекарственных трав и сборов **АО Красногорсклексредства** и независимым аккредитованным испытательным центром Фитолаб (аттестат аккредитации № RA.RU.21A027 от 29 ноября 2016 г.).

**ИЦ «Фитолаб» проводит:**

- испытания по показателям безопасности лекарственных средств, в т.ч. препаратов на основе лекарственного растительного сырья; специализированных продуктов питания и сырья для них, чайной продукции, кофе, косметической продукции, воды, лекарственного растительного сырья и пр. (содержание радионуклидов, содержание токсичных элементов, содержание остаточного количества пестицидов, проведение исследований микробиологической чистоты различных объектов и др.);
- испытания по показателям качества лекарственных средств, специализированных продуктов питания и сырья для них, чайной продукции, лекарственного растительного сырья и др., в том числе физико-химические испытания с использованием современных методов анализа, микроскопические испытания, органолептические испытания и др.);
- исследования стабильности, в том числе ускоренным методом;
- валидацию методик контроля качества и безопасности;
- участвует в межлабораторных сравнительных испытаниях (МСИ) и совместных оценочных экспериментах между аккредитованными лабораториями.

Бережное отношение к природным богатствам позволяет постоянно совершенствоваться в таких областях как вкусоароматика, безопасность и эффективность растительных продуктов. Нам доверяют крупные предприятия фармацевтической и пищевой промышленности по всему миру, оставаясь нашими многолетними клиентами и партнерами.

**Будем рады сотрудничеству с Вами!**



# 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

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.**
- **Красители:** натуральные (водо- и жирорастворимые, жидкие и порошкообразные), карамельный колер.
- **Пектины** (высоко- и низкометоксилированные), специализированные.
- **Агары, Каррагинаны, Камеди.**
- **Крахмалы модифицированные и нативные. Мальтодекстрины.**
- **КМЦ.**
- **Эмульгаторы.**
- **Фруктовые и овощные полуфабрикаты:** ФЯН, пюре и концентраты соков, фитонутриенты.
- **Дегидратированные продукты:** порошки, хлопья, кусочки фруктов, овощей, грибов.
- **Ингредиенты для обработки, отделки и украшения поверхности** (глазирователи, покрытия, декор).

• **Ингредиенты для продуктов детского и здорового питания:**

- витамины и готовые смеси витаминов и минералов
- Омега -3 ПНЖК
- каротиноиды
- йодказеин
- флавоцен
- фларабин
- селексен
- экстракты

• **Антиокислители и синергисты антиокислителей:** токоферол, 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

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Ароматизаторы  
Красители  
Пектины  
Глазирователи  
Подсластители  
Витамины  
Экстракты  
Закваски

Доставка товаров в кратчайшие сроки  
Таможенное оформление товаров  
Хранение пищевых ингредиентов  
Гибкие условия оплаты, выгодные цены

Россия, 129085, Москва, ул. Годовикова, 9  
Тел.: (495) 956-98-01 Факс: (495) 616-66-79  
E-mail: trade@milorada.ru www.milorada.ru



# МОЖЕЛИТ

## МОЖЕЛИТ, ОАО

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



ОАО «МОЖЕЛИТ» – один из крупнейших и наиболее известных производителей желатина на территории СНГ и единственный в Евразийском экономическом союзе. В настоящее время предприятие специализируется на производстве различных видов желатина и концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО» (функциональный говяжий белок).

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 также в домашней кулинарии и как отдельный элемент здорового питания.

ОАО «МОЖЕЛИТ» производит и реализует пищевой желатин в соответствии с ГОСТ 11293-2017 из мягкого колагенсодержащего 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. Также предприятие имеет разрешение для реализации продукции на экспорт, в страны Евросоюза в системе TRACES (регистрационный номер – ВУ 06-14-25).

Концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО» (функ-

циональный говяжий белок) предназначен для использования мясоперерабатывающими предприятиями в качестве ингредиента, обладающего способностью связывать воду и образовывать гели при изготовлении мясных и мясосодержащих продуктов. Изготавливается с применением исключительно термических и механических технологий, генетически не модифицирован и отвечает всем требованиям безопасности.

«БЕЛПРО» применяется при производстве мясных продуктов в гидратированном или в сухом виде, а также в виде гелевой формы. Применение белкового концентрата, наряду с сохранением качественных показателей и повышением питательной ценности мясной продукции, значительно снижает ее себестоимость и дает возможность улучшить экономические показатели за счет снижения стоимости исходного сырья и увеличения рентабельности производства.

Желатин пищевой и функциональный говяжий белок «БЕЛПРО» от ОАО «МОЖЕЛИТ» изготавливаются исключительно из говяжьего сырья и имеют сертификат «Халаль». Продукция предприятия уже хорошо известна как белорусскому, так и российскому покупателю, а также экспортируется в страны Евразийского экономического союза, СНГ и Дальнего зарубежья. Наши клиенты получают постоянное и неизменно высокое качество производимого товара.

Предприятие основано и стабильно функционирует с 1937 года. Производство уникальной в своем роде продукции осуществляется на высокопроизводительном технологическом оборудовании, обновление которого происходит постоянно. Сегодня ОАО «МОЖЕЛИТ» – уважаемый и успешный бренд, основными чертами которого является высокое качество производимых по строгим стандартам товаров, разнообразие ассортимента, выстраивание долгосрочных взаимовыгодных отношений с партнерами. Квалифицированный персонал и многолетний опыт работы, в сочетании с применением новых технологий и оборудования, служат гарантией качества и безопасности продукции, выпускаемой ОАО «МОЖЕЛИТ».

БЕЛОК ГОВЯЖИЙ «БЕЛПРО»

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ ГОВЯЖИЙ

МОЖЕЛИТ

www.gelatin.by



## Новозаймс РУС, ООО

**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](mailto:almy@novozymes.com)**  
**web: [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)**

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](http://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, находящих применение в 130 странах мира, компания Novozymes позволяет увеличить производительность и сохранить мировые ресурсы благодаря своим высококачественным и перспективным решениям для динамично развивающегося рынка будущего.

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

**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.





## РЕАТЭК® АО

Россия, 115088, Москва, Угрешская ул., д.33  
Тел.: +7 (495) 679-45-62  
Факс: +7 (495) 679-19-92  
e-mail: market@reatex.ru  
web: www.reatex.ru

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская отрасль
- хлебопекарная отрасль
- мясоперерабатывающая отрасль
- молочная отрасль
- производство напитков

АО «РЕАТЭК» корнями уходит в первую треть XX века. 1929 год – это год создания нового химического предприятия в промышленной зоне Москвы. 2019 год – это год юбилейный, заводу исполняется 90 лет. И в настоящее время, как и на протяжении всего периода, завод сохраняет и наращивает свой потенциал и является лидером малотоннажной химии среди предприятий России по выпуску продуктов неорганической химии.

С 1985 года предприятие возглавляет Кесоян Г.А. – Лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники, член Совета Российского Союза химиков, кандидат технических наук, Заслуженный химик Российской Федерации.

В настоящее время деятельность предприятия условно можно разделить на два направления: первое – это выпуск традиционной химической продукции, производимой заводом уже несколько десятилетий и второе – это продукция, разработанная специально для пищевой отрасли. Чтобы обеспечить рынок отечественными высококачественными пищевыми фосфатами по программе импортозамещения, завод впервые в России разработал технологии и освоил производство фосфатных добавок группы ПОЛИФАН® : А-Экстра (Е 451i, Е 450i, Е450iii, Е 339i) и А-Экстра-К (Е 451i, Е 450i, Е 450iii, Е 339i, Е 340) для мясопереработки и соли-плавители ФОНАКОН® (Е 451i, Е 450i, Е450ii, Е 339i, Е 339ii). Эти фосфатные добавки представляют собой комбинации орто-, поли- и пирофосфатов натрия на молекулярном уровне, получаемые в едином технологическом процессе. Способы получения этих фосфатов подтверждены патентами на изобретение. По функциональным качествам они не уступают импортным аналогам. Потребителям предоставляются подробные технологические инструкции по их применению.

В ассортименте пищевых фосфатов, выпускаемых на собственном производстве, калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водн. пищевой (Е 340ii), триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности (Е 451i), несколько видов импортозамещающих фосфатов серии АР-ВИК® (Е 451, Е450), натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (Е339ii), ортофосфат натрия 3-замещенный 12-водный (Е 331iii), ортофосфат натрия 1-замещенный 2-водный (Е 339i), цитрат натрия 3-замещенный 5,5-водный (Е331iii), пирофосфат натрия (Е450iii). Качество продукции соответствует требованиям Евразийского экономического союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012) и вся продукция имеет декларации о соответствии.

Мы являемся поставщиками более 300 больших и малых предприятий России и стран таможенного союза (Казахстан, Белоруссия, Киргизия, Армения).

АО «РЕАТЭК» имеет сертификаты соответствия по интегрированной системе менеджмента ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015), ГОСТ Р ИСО 14001-2016 (ISO 14001:2015) и системе менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП (НАССР), ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005).

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

Порядка 40% выпускаемой нами продукции приобретает предприятиями Москвы и Московской области.

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





INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

## РОХА ДАЙКЕМ, ООО

196105, г. Санкт-Петербург, ул. Благодатная, д. 67, лит. В  
Тел./Факс: +7 (812) 331-05-30, 324-19-77  
e-mail: roha.russia@rohagroup.com  
web: www.roha.com, www.rohagroup.ru

### РОНА – один из мировых лидеров в сегменте пищевых красителей.

Компания была основана в 1972 году.

На сегодняшний день ассортимент продукции RONA охватывает синтетические, минеральные, натуральные красители, включая красители без «Е-номера», для окрашивания продуктов питания и напитков, кормов для животных, косметики, бытовой и промышленной химии.

Штаб-квартира компании находится в Индии, а ее подразделения функционируют в 16 странах мира. RONA традиционно уделяет особое внимание вопросам охраны окружающей среды и решению важных социальных проблем. Система контроля качества и все производственные процессы соответствуют самым высоким международным стандартам и нормам.

Штаб-квартира RONA - основная производственная площадка площадью 27 000 кв. метров – находится в г. Мумбаи, Индия. Кроме того, у компании есть производственные центры в США, Великобритании, Испании, Южной Африке, Вьетнаме, Индонезии, Таиланде, Китае, Египте и Мексике, а с 2018 еще в двух странах: Италии и России.

Офис официального представительства RONA в России расположен в Санкт-Петербурге и уже более двенадцати лет обеспечивает бесперебойные поставки красителей в большинство городов Российской Федерации и стран СНГ.

Красители для пищевой промышленности представлены под тремя брендами: IDACOL, NATRACOL, FUTURALS.



**IDACOL** – та самая марка, с которой около сорока лет назад началась история компании RONA. Она превратилась в ведущий бренд компании и, выдержав испытание временем в условиях динамичных изменений промышленности, обрела постоянных заказчиков, в том числе среди крупнейших производителей пищевой и фармацевтической продукции. Название бренда стало синонимом высокого качества и надежности продукции.

У синтетических пищевых красителей Idacol есть свои преимущества: безопасность, доступность, постоянство параметров и универсальность, которые позволяют им по праву считаться идеальным сырьем для пищевой и фармацевтической промышленности.

Красители производятся как в водорастворимой форме, так и в форме лаков, в самом широком диапазоне цветов и форм, что позволило Idacol завоевать лидирующую позицию в своём сегменте продукции.

Партнерская программа компании RONA, а именно разработка и производство красителей специально по запросу клиентов, позволила увеличить почти в двое и без того внушительный диапазон применения продукции.



**NATRACOL** – известный бренд натуральных и минеральных пищевых красителей.

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- масложировая
- молочная
- мороженое
- фруктопереработка
- снеки
- пищевые концентраты
- безалкогольные напитки, пиво
- мясо и рыбопереработка
- здоровое питание

Всемирный интерес к здоровому образу жизни увеличил спрос на натуральные компоненты пищевых красителей, что изменило динамику всего этого сектора бизнеса. Являясь лидером отрасли, компания RONA диверсифицировала свой ассортимент и с целью удовлетворения растущего спроса на натуральные красители запустила новый бренд - Natracol. Проект стартовал в 2005 году в г. Валенсия (Испания). Качество продукции соответствует международным стандартам, в том числе: JECFA, EU и US FDA.

Широкий диапазон красителей Natracol решает задачу сохранения вкуса, аромата и пользы продуктов, что полностью соответствует ключевым потребностям заказчиков. Наш опыт работы - более 40 лет в строгом соответствии с отраслевыми стандартами - гарантирует стабильно высокое качество продукции и однородность оттенков каждого вида и каждой партии.



**FUTURALS** - натуральные пищевые красители без Е-номера и окрашивающие пищевые продукты.

В настоящее время потребители всё больше и больше обращают внимание на состав потребляемых ими продуктов и напитков. Наступила эра «чистых этикеток», т.е. продуктов, имеющих исключительно естественное происхождение и не подвергавшихся обработке.

RONA сосредоточила все силы на разработке технологии ассортимента красителей Futurals, входящих в состав фруктовых и овощных соков и экстрактов. Их получают исключительно с помощью физических процессов, без каких-либо химических операций.

Сырьём для данного широкого диапазона ярких устойчивых оттенков являются овощи, фрукты, съедобные цветы, травы, специи и морские водоросли. Состав конечного продукта тщательно регулируют для точного воспроизведения свойств, в том числе соотношений цветовых и органолептических показателей исходного сырья. Итогом этой разработки стало успешное использование красителей Futurals в самых различных продуктах. Заказчики могут выбрать продукцию Futurals из каталога или запросить натуральный краситель почти любого оттенка, разработанный в соответствии с заданными требованиями и пожеланиями. Компания RONA имеет большой и успешный опыт в создании красителей под нестандартные индивидуальные задачи и готова соответствовать самым высоким требованиям.

**Компания RONA - лучшие инновации рождаются в сотрудничестве!**



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

## Корпорация «СОЮЗ»

### Санкт-Петербург

196605,  
г. Пушкин, шоссе Подбельского, д. 9, литер А, а/я 24  
Тел.: +7(812)336-91-15, Факс: +7 (812) 336-23-19  
e-mail: st\_petersburg@soyuzcorp.com

### Новосибирск

630087,  
ул. Немировича-Данченко, д. 122, офис 304.  
Тел./факс: +7 (383) 210-64-95, 210-64-95  
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

### Калининград

236006,  
ул. Правая Набережная, д. 10, литер М  
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) 356-59-59  
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02  
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

### Краснодар

350059,  
ул. Уральская, д. 126, офис 40  
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53, 212-59-54  
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 (727)340-11-24, 340-11-25

## Корпорация инноваций

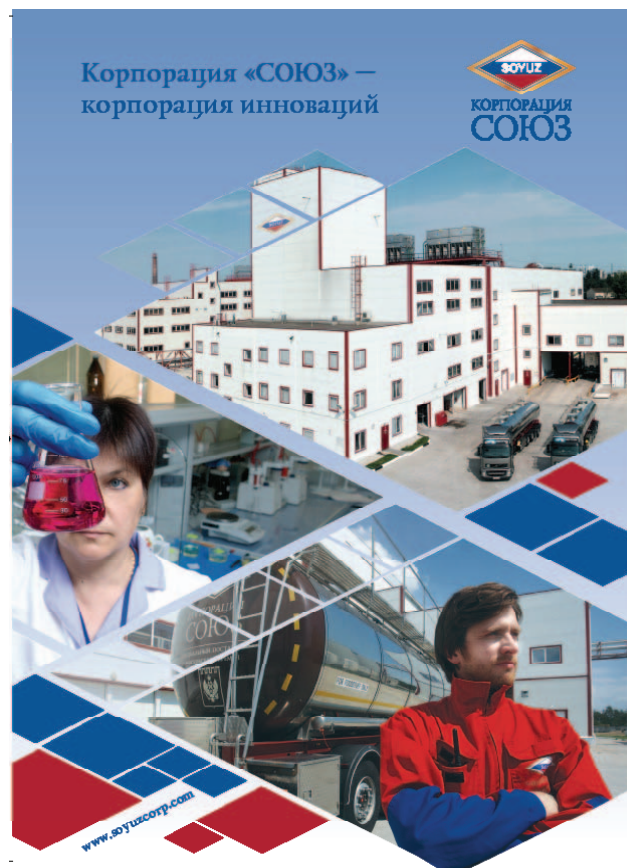
Официальный поставщик Московского Кремля Корпорация «СОЮЗ» — ведущий российский производитель заменителей молочного жира и жиров специального назначения для различных отраслей пищевой промышленности. Продукция, выпускаемая компанией, находит широкое применение в кондитерской, хлебопекарной, масложировой и молочной отрасли. Один из главных векторов развития Корпорации - инновации. Компания непрерывно разрабатывает и внедряет новые высокоэффективные решения в области производства масложировой продукции. На предприятии успешно используется процесс энзимной перезетирификации, который представляет собой технологический прорыв в производстве качественной жировой продукции без транс-изомеров.

Уровень организации производства Корпорации «СОЮЗ» соответствует международным стандартам ISO 9001:2015 и FSSC 22000. Производственное предприятие с 2015 года сертифицировано на соответствие требованиям RSP0 стандарта цепочки поставок пальмового масла.

Продукция Корпорации «СОЮЗ» полностью соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Выпускаемые Корпорацией продукты безопасны и изготовлены с соблюдением самых строгих норм и правил.

Существующая современная научно-исследовательская база для глубокого изучения и разработки продуктов нового поколения, позволяет Корпорации «СОЮЗ» на протяжении многих лет занимать лидирующие позиции в масложировой отрасли. Продукция компании неоднократно получала золотые медали международных отраслевых выставок. Вклад Корпорации в решение задач по обеспечению населения страны качественными продуктами отмечен многочисленными знаками отличия и благодарственными письмами. 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 в России и странах Ближнего Зарубежья.





## Союзоптторг, Группа компаний

### Группа компаний «Союзоптторг»

web: [www.soyuzopttorg.com](http://www.soyuzopttorg.com)

Тел.: 8 – 800-333-00-89 /бесплатно для всех регионов РФ/

### Центральный офис:

197198, г. Санкт-Петербург, ул. Большая Пушкарская, д. 3, офис, 6

Тел. /Факс: +7 (812) 327-43-52

e-mail: [office@soyuzopttorg.com](mailto:office@soyuzopttorg.com)

### Филиалы:

#### Москва

[office\\_msk@soyuzopttorg.com](mailto:office_msk@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(499) 712-00-79

#### Краснодар

[ug@soyuzopttorg.com](mailto:ug@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(861) 203-41-12

#### Екатеринбург

[ural@soyuzopttorg.com](mailto:ural@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(343) 278-60-44

#### Омск

[omsk@soyuzopttorg.com](mailto:omsk@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(3812) 30-27-80

#### Новосибирск

[siberia@soyuzopttorg.com](mailto:siberia@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(383) 280-42-53

#### Казань

[kazan@soyuzopttorg.com](mailto:kazan@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(843) 524-70-58

#### Самара

[samara@soyuzopttorg.com](mailto:samara@soyuzopttorg.com)

Тел.: +7(846) 205-99-33

#### Алматы

[sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com](mailto:sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com)

Тел.: (727) 379-15-22

#### Павлодар

[pv@soyuzopttorg.com](mailto:pv@soyuzopttorg.com)

Тел.: (7182) 32-28-44

#### Киев

[kiev@soyuzopttorg.com](mailto:kiev@soyuzopttorg.com)

Тел.: +38 (044) 484-61-82

#### Ташкент

[tashkent@soyuzopttorg.com](mailto:tashkent@soyuzopttorg.com)

Тел.: +(998 71) 202-30-00

#### Минск

[minsk@soyuzopttorg.com](mailto:minsk@soyuzopttorg.com)

Тел.: +(375 17) 388 49 00

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская
- масложировая
- молочная
- мороженое
- фруктопереработка
- снеки
- пищевые концентраты
- безалкогольные и алкогольные напитки
- 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.

- более 20 лет работы на рынке
- высокое стабильное качество всех ингредиентов
- проверка качества товара в собственной лаборатории
- в ассортименте более 2 000 наименований ингредиентов
- поставки из 23 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

107143, Москва, Пермская ул., д.1, стр. 7-8  
 Тел.: +7 (495) 150-43-02  
 Факс: +7 (495) 150-43-02  
 e-mail: fine-aroma@yandex.ru, info@fine-aroma.ru  
 web: www.fine-aroma.ru

**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 ТД 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 натуральным 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.

## ФАЙН АРОМА

### АРОМАТИЗАТОРЫ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕНЫЙ

Российская компания «Файн Арома» разрабатывает и производит:

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





# SternIngredients

Russia

## Штерн Ингредиентс, КТ 000

### Центральный офис:

КТ «000 Штерн Ингредиентс»  
РФ, 195027 г. Санкт-Петербург  
Свердловская набережная, д.38, литера В  
Тел.: 8 (812) 319 36 58  
Факс: 8 (812) 319 36 59  
e-mail: [info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)

### Офис:

КТ «000 Штерн Ингредиентс»  
РФ, 125424, г. Москва  
Волоколамское шоссе, д.73, офис 337  
Тел./Факс: 8 (495) 380 02 41

Компания КТ «000 Штерн Ингредиентс» является дочерним предприятием международной группы компаний **Stern-Wywiol Gruppe** (Германия), одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. В ее составе 12 специализированных предприятий различных направленностей, что дает возможность использовать самые новейшие разработки холдинга для создания индивидуальных комплексных рецептов. Наши специалисты обмениваются ноу-хау на глобальном международном уровне, своевременно выявляют и учитывают в своей работе актуальные мировые тренды.

Собственный технологический центр в г. Аренсбурге осуществляет прикладные исследования и разработки на самом высоком уровне, что позволяет предлагать готовые решения под конкретные задачи для разных отраслей пищевой промышленности: хлебопекарной и молочной, кондитерской и макаронной, рыбо- и мясоперерабатывающей, а также индустрии напитков, спортивного и детского питания.

Кроме того, для оперативного решения самых разных технологических задач с учетом специфики российского рынка, в Петербурге на базе компании КТ «000 Штерн Ингредиентс» открыт новый инновационный технологический центр Stern Technology Center, в составе которого есть реологическая лаборатория исследования зерна и муки, хлебопекарная, молочная, лаборатория продуктов мясопереработки, а также лаборатория контроля качества и новых разработок. Эффективность предлагаемых решений мы проверяем в ходе всесторонних испытаний на наших пилотных установках с учетом реальных производственных условий.

Компания КТ «000 Штерн Ингредиентс» является поставщиком не только инновационных стабилизирующих систем, но и предлагает идеи и решения по созданию новых продуктов с учетом последних тенденций пищевой промышленности.

Кроме того компания выпускает под своим брендом и предлагает такие готовые продукты как функциональные сыры различной степени термостабильности и различных вкусов для полуфабрикатов, мясных продуктов и соусов, а также вкусоароматические смеси для мясных и рыбоперерабатывающих производств, сэндвичей и сегмента HoReCa; сухие и эмульгированные маринады.

В ассортименте КТ «000 Штерн Ингредиентс» Вы найдете продукцию следующих предприятий группы компаний **Stern-Wywiol Gruppe**:



THE STABILISER PEOPLE

**Hydrosol** - Стабилизирующие системы для: молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных соусов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, вегетарианских и веганских продуктов, а также напитков и для продуктов сегмента HoReCa.

[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)



Understanding Flour

**Muehlenchemie** - Ферментные системы и эмульгаторы для улучшения качества муки: стандартизация муки, исследование муки, обогащение муки витаминами и минеральными веществами, дозаторы микрокомпонентов.

[www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)



better baking

**DeutscheBack** - Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты: функциональные системы для хлебобулочных

и мучных кондитерских изделий, эмульгаторы для кондитерских изделий, средства для улучшения взбивания, кондитерские топинги; разработка рецептов.

[www.deutscheback.de](http://www.deutscheback.de)



Fortification for a Healthy Life

**SternVitamin** - Обогащение витаминными и минеральными веществами: напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, зерновых хлопьев, детского питания, молочных продуктов.

[www.sternvitamin.de](http://www.sternvitamin.de)



Inspiring nutrition

**SternLife** - Функциональные добавки: спорт и фитнес, здоровье и велнесс, диетические продукты, витаминные продукты, батончики,

чистый лецитин.

[www.sternlife.de](http://www.sternlife.de)



creating better taste

**OlbrichtArom** - Ароматизаторы и натуральные фруктовые пасты для: кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, молочных продуктов и мороженого, крема и начинок, гастрономии. Восстановление, стандартизация и расширение вкусов. Индивидуальные решения.

[www.olbrichtarom.de](http://www.olbrichtarom.de)



The Enzyme Designer

**SternEnzym** - Ферментные системы для: хлеба и хлебобулочных изделий, печенья, крекеров, вафель, макаронных изделий, гидролиза зерна, спиртных напитков, пива, этанола, продуктов сахарного производства, кондитерских изделий, молочных продуктов, мясных и рыбных продуктов.

[www.sternenzym.de](http://www.sternenzym.de)



Functional Lipids

**Berg + Schmidt** - Кормовые добавки: стабильные в рубце порошковые жиры для жвачных животных, лецитинированные порошковые жиры для моногастрических животных, жидкие жиры, конъюгированная линолевая кислота (CLA), порошокобразные и жидкие лецитины, энзимы, функционально активные компоненты.

[www.berg-schmidt.de](http://www.berg-schmidt.de)



## ЭКО РЕСУРС, 000

196084, Россия, г. Санкт-Петербург,  
ул. Киевская, д. 6  
Тел.: +7 812 7777 331  
e-mail: er@eco-resource.com

### Представительства:

111033, Россия, г. Москва,  
ул. Золоторожский Вал, д. 22, оф.15  
Тел.: +7 499 700 07 03  
e-mail: eco@eco-resource.com

03134, Украина, г. Киев  
ул. Н.Трублаини, д. 2-а  
Тел: + 38 044 290 96 07  
e-mail: office@eco-resource.com.ua

0131, Грузия, г. Тбилиси,  
ул. Д. Тавдадебули, д. 29  
Тел.: +995 32 210 48 78  
e-mail: info@eco-resource.com.ge

Av.La Castelana 1080, of 104F Santiago de Surco,  
Lima, Peru  
Tel.: + 511 247 58 47  
e-mail: peru.ecoresource@gmail.com

«ЭКО РЕСУРС» — первый российский производитель натуральных пищевых красителей. Компания работает более 25 лет и является одним из лидеров в разработке и производстве безопасных и современных пищевых ингредиентов из натурального сырья. Эти годы стали для компании временем непрерывного развития, поиска новых возможностей и идей.

На основе разработок, защищенных пятью патентами Российской Федерации, «ЭКО РЕСУРС» производит натуральные пищевые красители с 2000 года. Компания обеспечивает пищевыми красителями более 600 предприятий пищевой отрасли в России и СНГ. Благодаря внедренным системам ISO 9001 - 2008, FSSC 22 000 и SEDEX «ЭКО РЕСУРС» стал одобренным поставщиком крупнейших производителей в пищевой промышленности. Многообразие натуральных красителей, произведенных под торговой маркой ЭКОРЕСУРС®, позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемых пищевых продуктов, а также возможности технологов и разработчиков новых направлений пищевой продукции.

«ЭКО РЕСУРС» не только создаёт пищевые красители, но и делает их удобными для применения в технологических процессах пищевой индустрии. Продукцию компании отличает неизменно высокое качество, технологичность и инновационность.

Компания имеет богатый опыт создания инновационных комплексов ингредиентов и представляет современную линейку красящих растительных экстрактов ЭКОПЛАНТ® без кода E, разработанную собственными специалистами и полностью соответствующую глобальному тренду здорового образа жизни и «чистой этикетки». По красящей способности, устойчивости и сроку хранения красящие экстракты вполне сравнимы и ничем не уступают натуральным красителям, а в некоторых случаях и превосходят их. Сочетая различные виды натурального сырья при производстве продуктов ЭКОПЛАНТ®, можно получить многообразный цветовой спектр, отвечающий новым требованиям и тенденциям в различных отраслях пищевой промышленности.

«ЭКО РЕСУРС» постоянно инвестирует средства в разработку

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерские изделия и выпечка
- мороженое и замороженные десерты
- каши, мюсли, батончики
- детское питание
- чай, кофе
- соусы
- продукты быстрого приготовления
- продукты для здорового питания

продуктов и строительство новых производственных мощностей. Так, в 2014 году Компания запустила собственное производство пищевых красителей на территории Украины, в 2018 году завершила строительство производственно-складского комплекса и начала выпуск продукции в г. Тбилиси, Грузия.

В 2019 году заработал новый производственно-складской комплекс в Ломоносовском районе Ленинградской области. Площадка позволяет производить до 1500 тонн готовой продукции в год.

Производственная база «ЭКО РЕСУРС» включает в себя не только цеха по выпуску пищевых красителей, но и три специализированных лаборатории: научно-исследовательскую, лабораторию по применению, лабораторию контроля качества.

Абсолютная гарантия качества – это главный принцип, которым руководствуется Компания, начиная с закупки сырья, выбора поставщиков, процесса производства и заканчивая контролем качества выпускаемой продукции.

В 2010 году компания открыла дочернее предприятие в г. Лима, Перу. Перу является мировым лидером по производству и экспорту натуральных пищевых красителей, многие из которых производятся только в этой южноамериканской стране. На сегодняшний момент, ECORESOURCESA.C. LimaPeru успешно осуществляет поставки своей продукции в Россию, Украину, страны СНГ, Турцию, Европу.

Усилия руководства и сотрудников Компании направлены на максимально полное удовлетворение потребностей и ожиданий в качественных пищевых ингредиентах клиентов из любого уголка земного шара, а значит, группа компаний ЭКО РЕСУРС будет расширять свое международное присутствие!



## ЭкоСервис, ООО

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

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерские изделия и выпечка
- мороженое и замороженные десерты
- каши, мюсли, батончики
- детское питание
- чай, кофе
- соусы
- продукты быстрого приготовления
- продукты для здорового питания

«ЭкоСервис» – торговая компания, которая является поставщиком эксклюзивных пищевых ингредиентов на рынке России уже более 20 лет.

Мы представляем интересы как мировых лидеров, так и молодых инновационных производителей пищевых ингредиентов. Благодаря разнообразию продуктового портфеля мы можем удовлетворить требования самого амбициозного клиента.

Компания работает на рынке B2B и поставляет ингредиенты для различных сегментов пищевой промышленности: кондитерской, каши и мюсли, батончики и снеки, соусы и продукты быстрого приготовления, мороженое, детское питание и др.

Наша команда – это квалифицированные и увлеченные своим делом специалисты, которые постоянно развиваются и не останавливаются на достигнутом. Отличительной чертой компании является высокий уровень обслуживания и трендовый ассортимент ингредиентов, который помогает нашим клиентам успешно конкурировать с импортными продуктами питания на территории Российской Федерации, а также за ее пределами. Ведь все мы хотим гордиться продуктами, произведенными в России.

Нашими клиентами являются как интернациональные, так и молодые, инновационные компании.

Мы создаем новые трендовые идеи для рынка и помогаем воплощать их в жизнь.

Сублимированные ягоды и фрукты  
 Фруктовые порошки  
 Сублимированные овощи  
 Натуральные заменители сахара  
 Ореховые ингредиенты  
 Шоколадное драже  
 Марципан и персипан  
 Агар-агар

**ТРЕНДОВЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ**

**С ИДЕЕЙ  
ВНУТРИ**



+7(495) 926 96 04 +7(499) 707 30 04 info@eko-s.ru





## Электрогазохим НПП, ООО

Украина, Киев

Тел.: +38 044 292 58 97, +38 067 536 43 60

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

### ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4

### ООО «Пищевые Ингредиенты»

353555, Краснодарский край, Темрюкский район,  
Морской порт Тамань

### ТОО «ЭФКО Казахстан»

050030, Казахстан, г. Алматы, ул. Бекмаханова, 96/5

Тел.: +7 (47234) 77-100,

e-mail: [food@efko.ru](mailto:food@efko.ru),

web: [www.efko.ru](http://www.efko.ru), [www.efko-ingredients.ru](http://www.efko-ingredients.ru)

Специалисты центра занимаются разработкой и тестированием жировых продуктов с учётом потребностей производителей пищевой отрасли, в том числе для линий здорового питания и инновационных рецептур.

Следующим прорывным годом для данного направления бизнеса стал 2008-й – компания запустила второй завод по производству специализированных жиров и маргаринов в порту Тамань Краснодарского края. Одно из основных логистических преимуществ завода и компании в целом – наличие собственного – единственного в России – глубоководного морского терминала пищевых грузов. Годовая пропускная способность терминала – 1,5 млн. тонн наливных пищевых грузов.

В 2014 году технологи компании создали первый отечественный эквивалент масла какао. В 2015 году ГК «ЭФКО» приступила к реализации проекта по созданию уникального масложирового кластера в Республике Казахстан. В 2016 году компания нарастила производство специализированных жиров и маргаринов, разместив заказ на контрактное производство на Евдаковском масложировом комбинате в Воронежской области.

Пищевые ингредиенты, производимые компанией «ЭФКО», по всем показателям соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а само производство осуществляется по рецептурам и технологиям, разработанным собственным научно-исследовательским подразделением, и сертифицировано в соответствии с межгосударственными и мировыми стандартами: ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015), Международным стандартом на пищевую продукцию (International Featured Standards – IFS Food), Международным стандартом пищевой безопасности Британского розничного консорциума (BRC Global Standard for Food Safety), стандартами RSPO, Kosher, Halal, Sedex.

### Отрасли пищевой промышленности:

- кондитерская;
- хлебопекарная;
- молочная;
- масложировая;
- мороженое.

### Компания «ЭФКО» - лидер масложировой отрасли России и стран ЕАЭС

В 2002 году ГК «ЭФКО» открыла новое направление бизнеса, запустив в Алексеевке Белгородской области свой первый завод по производству специализированных жиров и маргаринов для пищевой промышленности – ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты». С тех пор прошло 16 лет, за которые компании удалось наладить выпуск самого широкого в стране ассортимента высококачественных специализированных жиров и маргаринов, освоить уникальные методики производства и занять лидирующие позиции на этом рынке. В 2002–2003 годах был сделан мощный технологический рывок – специалисты «ЭФКО» применили технологию физической рафинации масел и жиров, освоили самый экологически чистый процесс переработки растительных масел – метод «сухого» фракционирования.

«ЭФКО» остается единственным российским производителем, сумевшим освоить данную технологию. Компания начала выпускать альтернативы масла какао, которые до этого момента в России не производились и завозились только из-за рубежа, заменитель молочного жира, кондитерские жиры, а также первые отечественные жиры с минимальным содержанием транс-изомеров. В 2005 году на базе ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» компания создает исследовательский центр масложирового дивизиона, который состоит из Центра прикладных исследований и Цеха пилотных установок.





## Реттенмайер Рус, ООО

РФ, 115280, г Москва, ул. Ленинская Слобода, д 19, стр. 1  
 Тел.: +7 (495) 276-06-40  
 Факс: +7 (495) 276-06-41  
 e-mail: info@rettenmaier.ru

Компания JRS (J.Rettenmaier & Sohne), основанная в 1877 году, сегодня является мировым лидером 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.

На территории России есть представительство немецкой компании JRS- ООО «Реттенмайер рус». Наша команда ООО «Реттенмайер рус» готова оказать Вам технологическую поддержку на всей территории РФ.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Заменитель жира ?**      **Продукты для веганов ?**  
**Снижение калорий ?**      **Обогащение волокнами ?**  
**Без глютена и лактозы ?**      **Завтрак на ходу ?**  
**Полезный фастфуд ?**      **Питание для диабетиков ?**  
**Еда для похудения ?**      **Питание для пожилых ?**

# FIBER UP YOUR WORLD!\*

.....

**Иновационные идеи рецептов  
– больше, чем просто польза !**

Пищевые  
волокна

Композиты

Функциональная  
целлюлоза

Услуги в области  
применений

**Сила волокон JRS**

Системный и технологический партнер

\*Сила волокон для вас !

www.retttenmaier.ru

*Follow the Fiber People!*  
 Подразделение «Продукты питания»  
 ООО Реттенмайер Рус  
 info@rettenmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС
Природные  
волокна

КОМПАНИИ РЫНОК ИНГРЕДИЕНТЫ

# СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	14 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Союз Производителей Пищевых Ингредиентов .....	14
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке .....	17
• Компании участники .....	18
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	42-54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Изменение внешнего вида .....	44
2. Регулирование вкуса и запаха .....	45
3. Ароматизаторы .....	46
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	47
5. Технологические вспомогательные средства .....	49
6. Увеличения сохранности продукта .....	50
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	50
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	52
9. Прочие ингредиенты .....	54
10. Продукты и сырье для HORECA .....	54
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	55 - 193
1. Изменение внешнего вида .....	55
2. Регулирование вкуса и запаха .....	75
3. Ароматизаторы .....	85
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	93
5. Технологические вспомогательные средства .....	119
6. Увеличение сохранности продукта .....	127
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	133
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	145
9. Прочие ингредиенты .....	185
10. Продукты и сырье для HORECA .....	191
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	194 - 236
Информационные материалы компаний .....	195
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	221

**I. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА**

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

**II. РЕГУЛИРОВАНИЕ 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. ИЗМЕНЕНИЕ 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. УВЕЛИЧЕНИЕ 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 витаминopodobные 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 мясopереработки
- 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители
- 8.4 Концентраты
- 8.5 Какао, какао-продукты
- 8.6 Шоколадные изделия
- 8.7 Начинки, наполнители
- 8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. 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 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

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## I. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

### 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Балтийская Группа, АО	●	●			●	●	○	●	●	●		20	65	-
Богатырь, ООО	●		●	●								22	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	24	65	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●		28	67	206
РОХА ДАЙКЕМ, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	32	56 - 60	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	34	65	-
Баргус Трейд, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	21	60	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	234	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●	27	65	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	37	61 - 64	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●	●	●	●	38	66, 67	-

### 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы

Богатырь, ООО			●	●								22	-	-
ИНПАКК, ООО	●								●			25	68	-
Красногорсклексредства, ООО	●							●				27	-	-
ЭкоСервис, ООО	●						●					38	-	-
Дукат, ООО	●	●										226	69	-

### 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

Балтийская Группа, АО	●	●										20	73	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●				●	○				●	26	70 - 71	-
КПФ Милорада, ООО	●	●						●				28	73	206
Банг и Бонсомер, ООО			●									223	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●		38	72, 73	-
Дукат, Компания ООО	●	●										226	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●									●	21	72	-

## II. РЕГУЛИРОВАНИЕ 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

ИНПАКК, ООО			●	●		●					●	25	76	-
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●	●	38	77	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●		●		●	○	●	●	●	●	226	77, 78	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●	28	78	206
Балтийская Группа, АО	●	●							●			20	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●					○	●	●	●	●	34	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●								●			223	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●					○	●	●		●	21	78	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●				○	●	●	●		233	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## II. РЕГУЛИРОВАНИЕ 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	●								●			25	79	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			230	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●					●	○	●				223	-	-
КПФ Милорада, ООО	●						○	●				28	79	206
Балтийская Группа, АО	●											20	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●	●						226	79	-

### 2.3 Усилители вкуса и запаха

Азелис Рус, ООО		●	●	●	●							222	81	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●				38	80	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●	●						226	-	-
ИНПАКК, ООО	●								●			25	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●				227	-	-
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			224	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								230	-	-
Симбио, ООО			●	●	●						●	232	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●		233	-	-
AIRU FOOD		●	●	●	●		○	●			●	233	81	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			27	81	-

### 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

Балтийская Группа, АО		●			●	●	○		●			20	-	-
Богатырь, ООО			●	●								22	83	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●								227	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●		●	○					230	-	-
Файн Арома, ООО		●	●		●							35	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●	27	82	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●									234	-	-
AIRU FOOD			●	●	●			●			●	233	-	-
ЭкоСервис, ООО									●			38	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●	●	●						●	36	82	208, 216

### 2.5 Посолочные смеси

ИТ-Капитал, ООО			●	●								227	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								230	-	-
Богатырь, ООО			●	●								22	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●									234	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

3.1 Ароматизаторы натуральные														
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	222	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○			●			20	86	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●	●				227	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						●	●				233	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	28	86	206
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				○	●	●				223	-	-
Симбио, ООО			●	●							●	232	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	27	87	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	34	86	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	37	87	-
Баргус Трейд, ООО	●	●				○	●	●				21	-	-
Натурекс	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	229	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								22	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●		○						226	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	36	87	208, 216
3.2 Ароматизаторы прочие														
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	222	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○			●			20	-	-
Вкусаром, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	23	91	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●				○						26	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●	●				227	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	28	88	206
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				○	●	●				223	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●		●	●	233	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	34	90	-
Файн Арома, ООО		●	●	●								35	90	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	37	90	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●	●		○	●	●			●	36	88, 89	208, 216
Богатырь, ООО	●	●	●	●								22	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●			●	○	●	●				21	89	-
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции														
ГК ОМЕГА				●								230	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●			●		●	●	233	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	34	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								22	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	28	-	206



# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## IV. ИЗМЕНЕНИЕ 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, АО	●				●	○		●	●			20	94	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●				●					227	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	28	104	206
РОХА ДАЙКЕМ, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	32	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		○		●	●		●	34	96	-
Богатырь, ЗАО			●									22	104	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	234	103	-
ЭкоСервис, ООО	●								●			38	94	-

### Желатин

Балтийская Группа, АО	●					○			●			20	103	-
ГК ОМЕГА	●		●	●								230	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		○					●	34	96	-
Богатырь, ООО			●									22	104	-
МОЖЕЛИТ, ОАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	29	102	-
ЭкоСервис, ООО	●								●			38	-	-

### Камеди растительные и микробные, смолы

Азелис Рус, ООО	●	●				○	●	●				222	-	-
Балтийская Группа, АО						○			●		●	20	94	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●				226	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●					227	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●		28	104	206
ЭкоСервис, ООО						○						38	94	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		○	●	●				223	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●		●	●					●	34	96, 97	-
Богатырь, ООО			●									22	-	-

### Нативные и модифицированные крахмалы

Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●					222	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	○		●				18	102	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●					227	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●	○	●					223	-	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●	○	●					228	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●				○	●					233	-	-
Балтийская Группа, АО						○					●	20	102	-

### Модифицированные целлюлозы

Балтийская Группа, АО	●											20	94	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●					227	-	-
FMC Health and Nutrition	●	●				○	●				●	234	103	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●			41	101	-

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## IV. ИЗМЕНЕНИЕ 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, АО	●	●					○		●	●			20	103	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					227	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		28	-	206
ГК ОМЕГА			●										230	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●			○		●	●		●	34	96, 97	-
FMC Health and Nutrition	●	●					○		●			●	234	103	-

#### Смеси гидроколлоидов

ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●					227	-	-
Союзоптторг, ГК	●								●				34	96, 97	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●	●		●	○	●					36	98 - 100	208, 216
Электрогазохим НПП, ООО	●	●						●					39	-	-
Балтийская Группа, АО	●						○						20	94	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			234	103	-
КПФ Милорада, ООО	●				●		○	●	●	●			28	-	206
Реттенмайер Рус, ООО	●		●				○	●					41	101	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										234	-	-

#### Воски

КПФ Милорада, ООО	●												28	-	206
-------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	-----

### 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли

Богатырь, ООО			●				●						22	105	-
Инфорум-Пром, ООО	●						●		●				26	106	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					227	-	-
КПФ Милорада, ООО							●	○	●				28	-	206
ТД Аверс, ООО							●						18	106	-
Балтийская Группа, АО							○						20	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●			○	●		●			230	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●					●		●			●	34	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●			●		○	●					39	105, 107	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●			○	●					223	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●					●					36	106	208, 216

### 4.3 Вещества вызывающие помутнение

КХПА, ООО									●				227	-	-
Союзоптторг, ГК									●			●	34	-	-

### 4.4 Осветляющие вещества

ИНПАКК, ООО			●	●		●							25	109	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●	●		●									37	109	-

### 4.5 Пенообразователи

ГК ОМЕГА	●												230	-	-
----------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	---

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## IV. ИЗМЕНЕНИЕ 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

4.6 Растворители																
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●										●	●	226	-	-
4.7 Улучшители																
Богатырь, ООО	●	●	●											22	110	-
ИНПАКК, ООО	●											●		25	111	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●												26	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●										●		36	-	208, 216
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●		●	●	○	●						233	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●				●								39	110	-
Балтийская Группа, АО	●	●										●		20	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●												21	111	-
4.8 Разрыхлители																
Неос Ингредиентс, ООО	●													230	-	-
ГК ОМЕГА	●													230	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●												36	-	208, 216
4.9 Фосфаты																
Неос Ингредиентс, ООО	●	●												230	-	-
ГК ОМЕГА			●	●										230	-	-
РЕАТЭКС, ОАО	●		●	●		●	○							31	112 - 117	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●			●						227	-	-
Богатырь, ООО			●											22	117	-

## 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-Пром, ООО	●	●												26	-	-
ИТ-Капитал, ООО			●	●										227	-	-
КПФ Милорада, ООО		●												28	125	206
НОВОЗАЙМС (Novozymes)	●	●					●	○		●	●			30	120 - 124	-
Электрогазохим НПП, ООО	●													39	124	-
ИНПАКК, ООО			●	●			●							25	124	-
Банг и Бонсомер, ООО							●							223	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●					○	●					36	125	208, 216
5.2 Закваски. Стартовые культуры																
КПФ Милорада, ООО								○						28	125	206
Неос Ингредиентс, ООО		●												230	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО		●												36	-	208, 216
Симбио, ООО					●									232		

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

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

## VI. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

6.1 Консерванты; 6.2 Антиоксиданты

6.1 Консерванты														
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	○	●					18	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○						20	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●		○		●				226	128	-
ИНПАКК, ООО	●								●			25	128	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●					227	-	-
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●		○		●				223	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●	●	○		●			●	34	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО		●	●			○						233	129	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●	●		○						36	129	208, 216

6.2 Антиоксиданты														
ДСМ Восточная Европа												24	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●			25	130	-
КПФ Милорада, ООО							●					28	131	206
Штерн Ингредиентс, КТ ООО		●		●					●			36	131	208, 216
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●		○		●	●			223	-	-
Союзоптторг, ГК		●				○					●	34	-	-
Электрогазохим НПП, ООО		●				○						39	130	-
РЕАТЭКС, ОАО	●					○						31	-	-
Красногорсклексредства, ООО						○						27	130	-

## 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														
Балтийская Группа, АО	●					○			●			20	134	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●				○	●	●	●			233	135	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО						○						36	-	208, 216
ИТ-Капитал, ООО		●	●	●								227	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●		●	○			●		●	34	135	-
Богатырь, ООО			●									22	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		○			●			223	-	-
МОЖЕЛИТ, ОАО			●						●			29	134	-

7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты														
ЭкоСервис, ООО						○			●			38	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	○	●	●	●			24	-	-
Симбио, ООО			●	●				●	●		●	232	136	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	34	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						●	●	●			233	-	-
Балтийская Группа, АО	●								●			20	136	-

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ			
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
<b>7.3 Витамины и витаминоподобные вещества</b>															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		24	137	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	137	206
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	34	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●			36	137	208, 216
<b>7.4 Минералы</b>															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		24	-	-
Академия-Т, ЗАО								●	●	●			222	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			36	-	208, 216
<b>7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания</b>															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○			●			38	138	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			20	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		24	139 - 140	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	-	206
ЭКО РЕСУРС, АО	●						○	●	●	●			37	139	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		27	140	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●		●		○	●	●	●			36	-	208, 216
Транс Фуд Сервис, ООО	●						○	●		●			233	-	-
Реттенмайер Рус, ООО			●										41	138	-
<b>7.6 Пребиотики и пробиотики</b>															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●			38	141	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО		●					○						36	-	208, 216
НЕКСИРА	●	●			●	●	○	●	●	●			230	141	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	-	206
<b>7.7 Пищевые волокна</b>															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			222	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●					●			38	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			20	143	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●		○		●	●			226	143	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	143	206
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●			○	●		●			223	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●	●	34	-	-
Красногорсклексредства, ООО										●			27	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			41	142	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●			233	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●			●			●	●	●			36	-	208, 216
<b>7.8 Функциональные молочные ингредиенты</b>															
ЭкоСервис, ООО							○			●			38	-	-
Балтийская Группа, АО							○			●			20	-	-
Красногорсклексредства, ООО							○			●			27	-	-
Богатырь, ООО			●										22	-	-
КПФ Милорада, ООО							○						28	-	206
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●	●	●	●	●	34	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО							○	●	●	●			36	-	208, 216

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболовоблагодотельная	пищевые концентраты	масложиворная	молочная	производство мороженото	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	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	●	●	●		●	●	○	●	●	●					24	165	-
СОЮЗ, Корпорация	●	●				●	○	●							33	156 - 164	212
ЭФКО, ГК	●	●				●	○	●							40	146 - 154	196 - 204
Инфорум-Пром, ООО	●	●					○	●							26	155	-
Дукат, ООО	●	●													226	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО										●					36	-	208, 216

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

ЭкоСервис, ООО	●	●						●	●	●					38	166	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●				24	166	-
Берёзовый мир, ООО										●					224	-	-

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

Богатырь, ООО			●							●					22	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●				20	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО		●	●	●	●							●			226	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●				28	168	206
Файн Арома, ООО		●	●		●										35	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●								●					38	168	-

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

ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●	●	●	●				38	169	-
Балтийская Группа, АО	●	●				●	○	●		●		●			20	168	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●				28	-	206
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●			234	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●					○	●	●						18	169	-

Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)

Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●				27	171	-
-----------------------------	---	---	--	--	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	----	-----	---

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

Балтийская Группа, АО	●						○			●					20	170	-
Союзоптторг, ГК		●	●	●	●	●	○					●			34	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●		●					233	170	-
Дукат, Компания ООО	●	●						●							226	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●			226	170	-

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

ИТ-Капитал, ООО				●											227	-	-
-----------------	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	---

Яйцепродукты

Балтийская Группа, АО	●									●					20	171	-
ГК ОМЕГА	●														230	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●	●	●	○					●			34	-	-

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложиворная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
<b>Экстракты (не рыбные, не мясные)</b>															
Балтийская Группа, АО	●								●			20	-	-	
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●	●	24	-	-	
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	27	172	-	
Скорпио-Аромат, ООО	●	●			●	●	○	●		●		233	-	-	
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●	●	37	-	-	
КПФ Милорада, ООО											●	28	-	206	
<b>8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки</b>															
ИТ-Капитал, ООО			●									227	-	-	
ИНПАКК, ООО			●									25	174	-	
Ингредиенты.Развитие, ООО			●									226	174	-	
Файн Арома, ООО			●									35	-	-	
Богатырь, ООО			●									22	173	-	
Реттенмайер Рус, ООО			●									41	172	-	
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●	●								36	-	208, 216	
<b>8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители</b>															
ТД Аверс, ООО					●						●	18	177	-	
Балтийская Группа, АО		●							●			20	-	-	
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●										36	176, 177	208, 216	
Баргус Трейд, ООО	●	●										21	174	-	
Инфорум-Пром, ООО	●	●										26	175	-	
Богатырь, ООО	●	●										22	-	-	
Красногорсклексредства, ООО		●										27	175	-	
<b>8.4 Концентраты</b>															
ТД Аверс, ООО					●						●	18	178	-	
КПФ Милорада, ООО											●	28	178	206	
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●										36	-	208, 216	
<b>8.5 Какао, какао-продукты</b>															
Инфорум-Пром, ООО	●	●				●	○	●	●		●	26	178	-	
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●							●			233	179	-	
<b>8.6 Шоколадные изделия</b>															
Инфорум-Пром, ООО	●	●					○	●				26	-	-	
ЭкоСервис, ООО	●	●										38	179	-	
Красногорсклексредства, ООО	●											27	-	-	
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●						●				36	-	208, 216	
<b>8.7 Начинки, наполнители</b>															
Инфорум-Пром, ООО	●	●						●				26	182	-	
КПФ Милорада, ООО	●	●						●				224	-	206	
Баргус Трейд, ООО	●	●										21	183	-	
Красногорсклексредства, ООО	●	●										27	182	-	
АГРАНА Фрут Московский регион	●	●			●		○	●	●	●	●	19	180 - 181	-	
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○	●				18	183	-	
ЭкоСервис, ООО	●	●						●	●			38	-	-	
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●				●	○	●			●	36	182	-	

# Российский рынок ингредиентов 2019 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА											ИНФОРМАЦИЯ			
	кондитерская	хлебопекарная	маслоперерабатывающая	рыболоворабатывающая	пищевые концентраты	масложирная	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
8.9 Сахар и сиропы															
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●	●	●			38	184	-
ИТ-Капитал, ООО			●	●									227	-	-
8.10 Продукты из крови															
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●									226	-	-

## IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

9.1 Зерновые продукты (Зерна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○			●			20	-	-
ТД Аверс, ООО		●	●		●								18	186	-
ЭкоСервис, ООО		●								●			38	186	-
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●		●		●	34	186	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●	●			●	●	○	●	●	●		●	37	-	-
9.2 Биологически активные добавки															
Милорада КПФ, ООО		●					○						28	187	206
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	●	27	187	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	●	36	187	-
9.3 Бульоны, супы, отвары															
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							25	188	-
9.5 Спиртосодержащая продукция															
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●	●	28	-	206
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты															
ТД Аверс, ООО		●	●	●	●								18	189	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●	●	20	-	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							25	189	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	●	27	-	-

## X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

10.1 Готовые продукты, блюда																
Симбио, ООО													●	232	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО													●	36	-	208, 216
10.2 Соусы. Маринады. Заправки																
ТД Аверс, ООО													●	18	-	-
Симбио, ООО													●	232	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО													●	36	-	208, 216
10.3 Специи. Смеси вкусоароматические																
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.													●	234	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО													●	36	-	208, 216
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки																
ЭкоСервис, ООО													●	38	-	-
ТД Аверс, ООО													●	18	-	-
10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA																
ТД Аверс, ООО													●	18	-	-
Красногорсклексредства, ООО													●	27	-	-



## I. Изменение внешнего вида продукта

- 1.1 Пищевые красители ..... стр. 56 - 67
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы .... стр. 68 - 69
- 1.3 Глазироваватели. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор ..... стр. 70 - 73



# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Синтетические пищевые красители водорастворимые



**Страна производства:** Индия  
**Торговая марка:** IDACOL  
**Производитель:** ROHA DYECHEM Pvt. Ltd.

**Ассортимент:** • желтый солнечный закат • зеленый S • индигокармин • кармуазин • коричневый НТ • красный очаровательный АС • патентованный синий V • понсо 4R • синий блестящий FCF • тартазин • хинолиновый желтый • черный блестящий РН.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** водорастворимые красители Idacol выпускаются в широком ассортименте оттенков, способном удовлетворить любую потребность заказчика, и производятся в трёх различных формах.

Порошки: множество оттенков в сухом виде, широко применяются в сухих смесях и для приготовления напитков.

Гранулы: гранулированная форма позволяет избежать запылённости на производстве, уменьшает потери красителя, снижает затраты на подготовку производства и уборку помещений.

Жидкие: удобны для внесения, полностью отсутствует запыление. Жидкая форма красителей позволяет достичь точного уровня интенсивности цвета и широкого ассортимента объёма упаковки - от 1 л до 2000 л.

Мы готовы сделать для Вашего продукта любой оттенок в удобной форме.

**Физическое состояние:** порошок, гранулы, жидкость.

**Тип:** водорастворимый.

**Состав:** E129, E110, E142, E132, E122, E155, E131, E124, E133, E102, E104, E151

**Срок хранения:** 12-60 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Аннато (E160b)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая отрасль, мясо- и рыбопереработка, производство мороженого, снеков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** основными пигментами являются водорастворимый норбиксин и жирорастворимый биксин, обеспечивающие цветовую гамму от светло-желтого до оранжевого.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E160b.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Антоцианы (E163)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** существует более 300 различных типов антоцианов натурального происхождения. Они экстрагируются из фруктов и овощей, таких как виноград, черная морковь, краснокочанная капуста и т.д. В основном они обеспечивают оттенки от красного до синего. Антоцианы являются природными индикаторами pH, меняющими цвет от клубнично-красного при pH 3 до более глубокого сине-красного по мере увеличения pH. Натуральные антоцианы - источник полифенолов, известных своей пользой для здоровья.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E163.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32

# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Синтетические пищевые красители. Лаки



**Страна производства:** Индия  
**Торговая марка:** IDACOL  
**Производитель:** ROHA DYECHEM Pvt. Ltd.

**Ассортимент:** • желтый солнечный закат • зеленый S • индигокармин • кармуазин • коричневый НТ • красный очаровательный АС  
• патентованный синий V • понсо 4R • синий блестящий FCF • тартразин • хинолиновый желтый • черный блестящий РН.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** лаки Idacol являются превосходной альтернативой нерастворимым в воде пигментам. Лаки прекрасно работают там, где использование водорастворимых красителей невозможно из-за небольшого содержания воды. Их блестящие тона с высоким уровнем однородности идеальны для различных покрытий, в частности для окраски глазированных выпечных изделий.

Подобно водорастворимым красителям, лаки выпускаются в различных формах:

Порошок: классические лаки с различной концентрацией красящего пигмента.

Дисперсии в различных средах (масла, сахарный сироп, глицерин, и т.д.): идеальны для использования в условиях, когда внесение сухого ингредиента не удобно.

Мы готовы сделать для Вашего продукта любой оттенок в удобной форме.

**Физическое состояние:** порошок, гранулы, жидкость.

**Тип:** водорастворимый.

**Состав:** E129, E110, E142, E132, E122, E155, E131, E124, E133, E102, E104, E151

**Срок хранения:** 12-60 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Бета-каротин (E160a)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** каротины содержатся в различных съедобных растениях. Смешанные каротины можно экстрагировать из плодов масличной пальмы (*Elaeis guineensis*) (E160a(ii)) или из водорослей *Dunaliella salina* (E160a(iv)). К этой группе также относятся бета-каротины, получаемые путем синтеза (E160a(i)) или ферментации из грибов *Blakeslea trispora* (E160a(iii)). Все виды каротинов обладают А-провитаминной активностью. Каротины / бета-каротины обычно доступны в оттенках от желтого до желто-оранжевого, но также доступны оранжевые или красные оттенки. Они обладают превосходной устойчивостью к свету, теплу и рН.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E160a.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Диоксид титана (E171)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, производство снеков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** диоксид титана изготавливается из ильменитной руды или рутила. Это белый краситель, подходящий для пищевой, фармацевтической и косметической сфер применения.

Рекомендуется использовать его в жидкой форме. Компания Roha разработала специальную формулировку дисперсии диоксида титана, которая не образует осадка во время хранения. Она обладает превосходной устойчивостью к свету, теплу и рН.

**Физическое состояние:** порошок или дисперсии.

**Состав:** E171.

**Срок хранения:** 6-60 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Колер карамельный (E150d)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** карамель производится путем контролируемого нагрева пищевых углеводов и является одним из наиболее распространенных натуральных красителей. Существует четыре различных типа карамели, отличающихся по методу производства и обозначаемых с помощью следующих суффиксов: «а» (простая карамель), «b» (сульфитная карамель), «с» (аммиачная карамели) и «d» (аммиачно-сульфитная карамель).

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый.

**Состав:** E150d.

**Срок хранения:** 12-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Кармин (E120)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, мясо- и рыбопереработка, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** кошениль и кармин содержат красный пигмент, карминовую кислоту, который обладает отличной устойчивостью к теплу и свету. Этот пигмент получают из насекомых кошенили (лат. Dactylopius coccus Costa), которые питаются определенными видами кактусов. Он используется как пищевой и текстильный краситель с древних времен. Кошениль – это водный экстракт, обеспечивающий оттенки от оранжевого до красного и обычно используемый в сферах применения с низким pH. Кармин – нерастворимый в воде алюминиево-кальциевый лак, но он также может быть представлен в водорастворимой форме.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E120.

**Срок хранения:** 6-36 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Ликопин (E160d)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** хлебопекарная, масложировая отрасль, мясо- и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** Ликопин – это красный пигмент, экстрагируемый из томатов. Этот продукт чрезвычайно полезен для здоровья.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E160d.

**Срок хранения:** 6-12 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Лютеин (E161b)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** лютеин экстрагируется из цветов календулы (лат. Tagetes erecta), которая в большом количестве произрастает во всей Южной Америке и Азии. Этот пигмент является каротиноидом и принадлежит к группе под названием «ксантофиллы». Благодаря антиоксидантным свойствам лютеин используется также в функциональных пищевых продуктах. Этот краситель обладает хорошей устойчивостью к свету, теплу и pH и обеспечивает теплый желтый цвет.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E161b.

**Срок хранения:** 6-12 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32

# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Рибофлавин (E101 (i))



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** Рибофлавин – это пигмент ярко-желтого цвета, который используется в качестве пищевого красителя, а также для витаминизации некоторых пищевых продуктов. Натуральный продукт рибофлавин, получаемый из молока, сыра, зеленых листовых овощей, печени, дрожжевых грибов, миндаля и спелых соевых бобов, также известен как витамин B2.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E101 (i).

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Свекольный сок (E162)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, мясо и рыбопереработка, производство мороженого, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** свекольный красный краситель получается в результате экстракции сока свеклы (лат. Beta vulgaris L.). Свекольный красный обеспечивает цвет от ярко-красного до синевато-красного.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E162.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Куркумин (E100)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, мясо- и рыбопереработка, производство мороженого, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** куркума экстрагируется из специй растения (лат. Curcuma longa), входящего в семейство имбирных. Корнеплодное растение, родиной которого является Индия, широко используется в качестве специи и красителя для пищевых продуктов. Помимо красящих характеристик куркума также обладает антиоксидантными свойствами. Куркума имеет оттенок от ярко-желтого до зеленовато-желтого и очень устойчива к чрезвычайно высокому уровню тепла и pH.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.

**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.

**Состав:** E100.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Уголь растительный (E153)



**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** NATRACOL  
**Производитель:** ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль, мясо и рыбопереработка, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** растительный уголь (или уголь) изготавливается из мелких частиц обугленного растительного материала. Угольный порошок очень мелкий и образует много пыли, что создает проблемы с очисткой. RoHa рекомендует использовать его в виде пасты, чтобы избежать ненужных загрязнений на производственном объекте. Цветовые оттенки варьируются от серого до черного, в зависимости от используемой дозировки.

**Физическое состояние:** жидкость или дисперсия.

**Состав:** E153.

**Срок хранения:** 6-60 месяцев.

**Упаковка:** 1 – 25 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Оксиды железа: красный, желтый, черный (E172)



Страна производства: Испания  
Торговая марка: NATRACOL  
Производитель: ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая отрасль, производство снеков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** оксиды железа представляют собой пигменты, варьирующиеся по цвету от черного, желтого и красного до коричневого. Придают продукту пастельные оттенки.

**Физическое состояние:** порошок.  
**Состав:** E172.

**Срок хранения:** 60 месяцев.  
**Упаковка:** 1 – 25 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Паприка (E160c)



Страна производства: Испания  
Торговая марка: NATRACOL  
Производитель: ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** хлебопекарная, масложировая отрасль, мясо и рыбопереработка, производство снеков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** паприка экстрагируется из стручкового перца (лат. Capsicum annuum). Паприка от природы придает красновато-оранжевый оттенок, а основными экстрагируемыми пигментами являются маслорастворимые каротиноиды, а именно капсутин и капсорубин.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.  
**Тип:** водорастворимый или жирорастворимый.  
**Состав:** E160c.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.  
**Упаковка:** 1 – 25 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Хлорофилл (E140 или E141)



Страна производства: Испания  
Торговая марка: NATRACOL  
Производитель: ROHA Europe S.L.U.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.

**Функции:** пищевой краситель.

**Особенности / преимущества / описание:** хлорофилл (E140(ii)) – это жирорастворимый пигмент, получаемый из люцерны, крапивы, шпината и злаковых трав, обеспечивающий оливковый зеленый цвет. Добавление меди позволяет получить медный хлорофиллин (E141(i)). Водорастворимые формы, натриевый хлорофиллин (E140(ii)) и медно-натриевый хлорофиллин (E141(ii)) получают в результате омыления маслорастворимых форм. Медный хлорофиллин обеспечивает ярко-зеленый цвет и очень устойчив к свету и теплу, в то время как стандартный хлорофиллин обеспечивает оливковый цвет и имеет плохую устойчивость к перечисленным условиям.

**Физическое состояние:** жидкость или порошок.  
**Состав:** E140 или E141.

**Срок хранения:** 6-24 месяцев.  
**Упаковка:** 1 – 25 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 32



### Натуральные пищевые красители Luxomix®

Страна производства: Россия  
Торговая марка: Luxomix®  
Производитель: ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** натуральные пищевые красители Luxomix®: куркумин, бета-каротин, аннато, аннато-куркумин, паприка, паприка-каротин, кармин, антоцианин, хлорофилл, сахарный колер, оксиды железа, диоксид титана, растительный уголь, спирулина.

**Сфера использования:** производство продуктов питания и напитков.

**Функции:** придание, сохранение, восстановление цвета.

**Особенности / преимущества / описание:**

- натуральные красители Luxomix® представлены как в водо-, так и в жирорастворимой форме;
- некоторые красители выдерживают высокотемпературную обработку в течение всего процесса производства пищевых продуктов;
- обладают достаточной устойчивостью к свету и окислению;
- имеют сертификат кошерности.

**Физическое состояние:** жидкие, сухие.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Срок хранения:** до 24 месяцев.  
**Упаковка:** пластиковая бочка 1л, 2л, 5л, 10л, 20л.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Хлорофилл медные комплексы E141

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АКВАНАТ Хлорофилл, МИХРОМОВЫЙ Зеленый  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС

**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E141, а так в смеси с другими пигментами.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебобулочная, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.  
**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** получают экстракцией из крапивы, шпината, люцерны и др. В комбинации с другими красителями придает продукту различные оттенки зеленого. Устойчив к воздействию высоких температур и света, есть кислотоустойчивые формы.  
**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, вододисперсная, жиродисперсная, жирорастворимая. Порошок водорастворимый.  
**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E141.  
**Дозировка:** от 0,05% до 0,5% в зависимости от продукта и желаемого оттенка.  
**Срок хранения:** 6-24 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Куркумин (Турмерик) E100

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АКВАНАТ Турмерик, МИХРОМ Желтый, МИХРОМОВЫЙ Зеленый  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС

**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E100, а так в смеси с другими пигментами.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебобулочная, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.  
**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** получают экстракцией из сухих корневищ цветочных растений *Curcuma Longa L.* На продукте оттенок от лимонно-желтого до желтого, в смеси с другим красителем дает зеленый цвет. Устойчив к воздействию температур, умеренная устойчивость к pH, низкая светостойкость, рекомендован в продукты с непрозрачной упаковкой.  
**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, жиродисперсная. Порошок водорастворимый.  
**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E100.  
**Дозировка:** от 0,05% до 0,5% в зависимости от продукта и желаемого оттенка.  
**Срок хранения:** 6-12 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Бета-каротин E160a

**Страна производства:** Россия, Швейцария  
**Торговая марка:** АКВАБЕТИН Бета-Каротин, МИХРОМОВЫЙ Желтый, Красный  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС, DSM

**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E160a, а так в смеси с другими пигментами.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебобулочная, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, продукты переработки фруктов и овощей.  
**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** натуральный краситель каротиноидной группы, провитамин А, обладает антиоксидантными свойствами. Оттенки от лимонно-желтого до оранжевого. Имеет различные натуральные источники, также его получают синтетическим путем. Устойчив к воздействию высоких температур и кислой среде, умеренная устойчивость к свету.  
**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, жирорастворимая. Порошок водорастворимый, жирорастворимый.  
**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E160a.  
**Дозировка:** от 0,01% до 0,5% в зависимости от продукта и желаемого оттенка.  
**Срок хранения:** 4-36 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Рибофлавин (Витамин B2) E101

**Страна производства:** Швейцария, Китай  
**Производитель:** DSM, Hubei Guangji Pharmaceutical

**Ассортимент:** Рибофлавин Универсальный, Рибофлавин (Витамин B2).  
**Сфера использования:** кондитерская промышленность, производство мороженого, соусов.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** получают контролируемой ферментацией бактерий рода *Bacillus Subtilis* или грибов рода *Eremothecium asbyi* или химических синтезом из моносахаридов. Придает продукту оттенок от лимонно-желтого до желтого. Устойчив к воздействию высоких температур и кислой среде, плохая устойчивость к свету, необходима защитная упаковка.

**Физическое состояние:** порошок водорастворимый.  
**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E101.

**Дозировка:** от 0,01% до 0,1%.  
**Срок хранения:** 36 месяцев.  
**Сертификат качества:** товар сертифицирован, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Бета-каротин E160a

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АКВАНАТ  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС

**Сфера использования:** кондитерская, молочная промышленность, производство мороженого.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из растений желтого цвета, чаще из бархатцев. Оттенок цвета от желтого до оранжевого.

**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E160b.

**Сертификат качества:** товар сертифицирован.

Информация о компании: стр. 38



### Сахарный колер E150 (a,b,c,d)

**Страна производства:** Испания, Италия  
**Торговая марка:** АРОМАКОЛОР, КАРАТОМ  
**Производитель:** Sescna, Sicpa

**Ассортимент:** карамельный колер E 150 a-b-c-d

**Сфера использования:** кондитерская, хлебобулочная промышленность, мясная, молочная промышленность, производство мороженого, напитков, пищевых концентратов, чай, кофе.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** в зависимости от используемого в их производстве катализатора выделяют четыре вида карамельного колера: Сахарный колер I (простой) E150a, Сахарный колер II (сульфитный) E150b, Сахарный колер III (аммиачный) E150c, Сахарный колер IV (аммиачно-сульфитный) E150d. Колеры разных оттенков отличаются по оттенку, цветности, коллоидному заряду. Карамельный колер устойчив: к нагреву (до 150 C), к воздействию прямых солнечных лучей (практически не проявляет выцветания), к изменению pH среды. Классы сахарных колеров различаются по химическому составу и, как следствие, по кислото- и спиртоустойчивости, поэтому для каждого класса существуют предпочтительные области применения.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая. Порошок водорастворимый.

**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E150a, E150b, E150c, E150d.

**Дозировка:** 0,02 – 0,4%.

**Срок хранения:** 12 - 24 месяца.

**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.

**Сертификат качества:** не содержит ГМО, Kosher, может употребляться вегетарианцами.

Информация о компании: стр. 38



### Паприка E160c

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АКВАНАТ Паприка, ЭКОТОН Паприка, МИХРОМОВЫЙ Красный / Желтый  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС

**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E160c, а так в смеси с другими пигментами.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебобулочная, молочная, масложировая, мясная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из молотых стручков сладкого перца. Оттенок цвета от оранжевого до темно-красного. Устойчива к нагреву и pH, слабо устойчива к свету.

**Физическое состояние:** жидкость водо- и жирорастворимая.

**Тип:** натуральный краситель.

**Состав:** E160c.

**Срок хранения:** 6 – 12 месяца.

**Упаковка:** емкости из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 50 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Аннато E160b

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АКВАНАТ Аннато, ЭКОТОН Аннато, МИХРОМОВЫЙ Красный

**Производитель:** ЭКО РЕСУРС

**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E160b, а так в смеси с другими пигментами.

**Сфера использования:** кондитерская, сыродельная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей, мясoperеработка, майонез и соусы на его основе, спреды, рыбoperеработка.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из семян тропического кустарника Bixa Orellana. Оттенок цвета – от золотисто-желтого до желто-оранжевого. Есть кислотоустойчивые формы.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая и жирорастворимая.

**Тип:** натуральный краситель.

**Состав:** E160b.

**Дозировка:** 0,005 – 0,03 %.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** емкости из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Ликопин E160d

**Страна производства:** Швейцария  
**Производитель:** DSM Nutritional Products Ltd Branch Site Sisseen

**Ассортимент:** ликопин.

**Сфера использования:** рыбопереработка, кондитерская отрасль, пельмени, напитки, продукты переработки овощей и фруктов, соусы, мясoperеработка, молочная промышленность.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из красных томатов. Уникальное свойство – отсутствие миграции. Оттенок цвета в водной среде – от розового до красного, в жирной среде – оранжевый.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, жиродисперсная.

**Тип:** натуральный краситель.

**Состав:** E160d.

**Дозировка:** 0,001 – 0,1 %.

**Срок хранения:** 18-36 месяцев.

**Упаковка:** алюминиевые банки в картонной коробке.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Красный свекольный E162

**Страна производства:** Турция, Польша  
**Производитель:** Erkon Konsantre San. Ve TIC. A.S., Paula, ENDEMIX DOĞAL MADDELER A.Ş.

**Ассортимент:** порошок сока красной свеклы, Концентрированный сок красной свеклы, Экстракт свеклы.

**Сфера использования:** мороженое, быстрорастворимые напитки, мясoperеработка, молочные десерты, вафельные листы, джемы, конфитюры, фруктовые наполнители.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** получают водной экстракцией или отжимом сока красной свеклы (beta vulgaris). Оттенок цвета от розового до малинового.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, порошок водорастворимый.

**Тип:** натуральный краситель.

**Состав:** E162.

**Дозировка:** 0,1 – 2 %.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов с бумажными вкладышами, массой нетто от 1 до 25/50 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Пищевые красители синтетические

**Страна производства:** Россия, Индия  
**Торговая марка:** FOODCO, FOODCO лаки, FOODCO Глиттер, , FOODCO Мит, НОВОТОН, НОВОТОН Глиттер  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС, NEELIKON FOOD DYES AND CHEMICALS LTD.

**Ассортимент:** E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133, E142, E151 - с различным процентным содержанием, а также в смеси с другими пигментами.

**Сфера использования:** напитки алкогольные и б/а, сахаристые кондитерские изделия, молочные десерты и ароматизированные продукты, мучные и макаронные изделия, сыры плавильные, мороженое, фруктовый лёд, пасты рыбные, рыбный фарш сурими, соусы, приправы, консервированные фрукты, рыбная икра.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** относятся к группе синтетических красителей. Придают яркие оттенки продукту и обладают устойчивостью ко многим производственным факторам.

**Физическое состояние:** порошок водорастворимый, жиродисперсный, жидкость водорастворимая, жиродисперсная.

**Тип:** синтетический краситель.

**Состав:** E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133, E142, E151.

**Дозировка:** 0,003 – 0,03%.

**Срок хранения:** 72 месяца.

**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов с бумажными вкладышами, массой нетто от 1 до 25/50 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38



### Антоцианы E163

**Страна производства:** Россия, Турция, Франция  
**Торговая марка:** ЭКОТАН  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС, Erkon Konsantre San. Ve TIC. A.S., GRAP'SUD SCA

**Ассортимент:** ЭКОТАН Антоцианин.

**Сфера использования:** джемы, конфитюры, фруктовые напитки, фруктовое мороженое, б/а и сокоосодержащие напитки, ликёры, кисломолочные продукты, мармеладно-пастильные изделия, карамель.

**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** источником получения является экстракт жюры винограда и экстракт черной моркови.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, порошок водорастворимый.

**Тип:** натуральный краситель.

**Состав:** E163.

**Дозировка:** 0,1 – 1,0 %.

**Срок хранения:** 6-24 месяца.

**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов с бумажными вкладышами, массой нетто от 1 до 25/50 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 38

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Кармин E120

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** АКВАНАТ Кармин, ЭКОТОН Кармин, АКВАМИТ Кармин, МИХРОМОВЫЙ Красный  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС  
**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E120, а также в смеси с другими пигментами.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебобулочная, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.  
**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** получают экстракцией из насекомого кошенили (*dactylopius coccus costa*). Оттенки цвета – оранжевый, малиновый, красный и фиолетовый. В щелочной среде приобретает голубоватый оттенок.  
**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, вододисперсная, жиродисперсная, жирорастворимая. Порошок водорастворимый.  
**Тип:** натуральный краситель.  
**Состав:** E120.  
**Дозировка:** 0,01 – 0,4 %.  
**Срок хранения:** 6 - 12 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 38



### Оксиды железа E172

**Страна производства:** Италия, Россия  
**Торговая марка:** Sicovit, ФЕРРОНАТ  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС, Venator Pigments S.p.A.  
**Ассортимент:** с различным процентным содержанием E172.  
**Сфера использования:** кондитерская, масложировая промышленность.  
**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** для пищевой промышленности оксиды железа получают либо путём взаимодействия железа с водяным паром, либо путём прокаливания оксидов железа II и III.  
**Физическое состояние:** порошок жиродисперсный, паста жиродисперсная.  
**Тип:** минеральный краситель.  
**Состав:** E172.  
**Дозировка:** 0,1 – 1,0 %.  
**Срок хранения:** 8 - 36 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 38



### Уголь растительный E153

**Страна производства:** Россия, Нидерланды  
**Торговая марка:** ЭКОПЛАТ, NORIT  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС, Cabot Norit Nederland B.V.  
**Ассортимент:** ЭКОПЛАТ Уголь растительный, NORIT.  
**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль, производство мороженого, мясо и рыбопереработка.  
**Функции:** для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.  
**Особенности / преимущества / описание:** минеральный (неорганический) пигмент черного цвета. Получают высокотемпературной обработкой растительного материала, например, древесины, скорлупы кокосов и др. Для удобства использования в ассортименте имеются пастообразные формы, так как уголь имеет мелкую структуру и может загрязнять производство. Придает продуктам оттенки от серого до черного.  
**Физическое состояние:** паста, порошок.  
**Тип:** натуральные.  
**Состав:** E153.  
**Дозировка:** 0,1 – 4,0 % в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** 6 - 12 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 38



### Диоксид титана E171

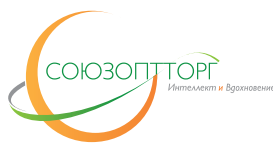
**Страна производства:** Россия, Китай  
**Торговая марка:** МИХРОМ Белый  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС  
**Ассортимент:** МИХРОМ Белый, диоксид титана.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, мясо и рыбопереработка.  
**Особенности / преимущества / описание:** минеральный (неорганический) пигмент белого цвета. Получают химическим путем из титансодержащих руд (рутил, ильменит). Самый белый из известных в настоящее время красителей. В ассортименте имеются пастообразные и порошковые формы для применения в различных отраслях промышленности. Устойчив к воздействию высоких температур, света, не зависит от уровня pH.  
**Физическое состояние:** паста вододисперсная, порошок.  
**Тип:** натуральные.  
**Состав:** E171.  
**Дозировка:** 1,0 – 2,5 % в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** 12 - 36 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 38

# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Красители натуральные

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

**Ассортимент:** аннато, бета-каротин, антоциан, карамельный колер, картамус, кармин, лютеин, паприка, турмерик, солод, свекольный, угольный чёрный, хлорофилл и др.

**Сфера использования:** алкогольные и безалкогольные напитки, кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная отрасль, пищевые концентраты, мясная, мороженое, чай, кофе, фруктопереработка.

**Функции:** окрашивание конечного продукта.

**Особенности / преимущества / описание:**

- НАТУРАЛЬНЫЕ ингредиенты. 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. 34



### Натуральные красители

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:**

- натуральные экстракты из фруктов и цветков (гибискуса экстракт, бузины экстракт, сафлор экстракт и др.);
- концентраты соков (облепихи сок в виде порошка, свеклы сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** широко используются в пищевой промышленности при производстве напитков готовых к употреблению и быстрорастворимых (Зв1, вендинг), также в при производстве кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д.

**Функции:** придает цвет продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральные ингредиенты, придают продукту не только цвет, но и аромат, пищевую ценность и позитивный имидж натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок, 100% растворим в воде и молоке

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

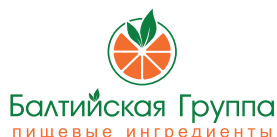
**Дозировка:** 1 - 3 г на 1000 мл, варьируется по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельства о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27



### Пищевые красители и красящие продукты

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания.

**Функции:** придают, усиливают или восстанавливают окраску пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** «Балтийская Группа» предлагает широкий спектр пищевых красителей. Рекомендуем самые востребованные позиции от зарубежных поставщиков: бета-каротин, лютеин, куркумин, аннато, кармин, медные комплексы хлорофилла и хлорофиллина и др.

Также в ассортименте компании карамельные красители (сахарные колеры).

Информация о компании: стр. 20



### Бета - Каротин

**Страна производства:** Швейцария, Франция, США, Испания

**Торговая марка:** CaroCare®; Quali®-Carotene; Betanat®

**Производитель:** DSM Nutritional Products

**Ассортимент:** из натурального источника, или синтезированный.

Более 20 разнообразных форм, оптимизированных для применения в различных сферах. Имеются специальные формы для использования в прозрачных напитках.

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

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

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

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

**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 24

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### Сублимированные фрукты и ягоды

**Ассортимент:** манго, апельсин, папайя, ананас, ягодная смесь (черная смородина, ежевика, черника), черника, брусника, клубника, малина, клюква, красная смородина, крыжовник, черная смородина, вишня, персик, абрикос, мандарин.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, здорового питания.

**Функции:** добавление фруктового вкуса и аромата.

**Особенности / преимущества / описание:** сублимированные фрукты и ягоды – это современный натуральный продукт. Метод сублимированной сушки позволяет извлечь влагу из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения их внешнего вида и с сохранением всех питательных свойств свежих фруктов и ягод.

- 100% сохранение полезных свойств натурального продукта в сублимированных фруктах и ягодах.
- Сохранение внешнего вида, формы и текстуры фруктов и ягод.
- Высокий удельный вес кусочков в 1 г по сравнению с сушеными фруктами и ягодами и цукатами.
- 1 кг сублимированных ягод эквивалентен 7-13 кг свежих фруктов и ягод.

Информация о компании: стр. 38



### Кокос, кокосовая паста

**Ассортимент:** • порошок кокосового молока; • порошок кокосового молока Веган; • порошок кокосовой воды; • кокосовый сахар; • кокосовые кусочки, кроканы; • кокосовая паста; • кокосовый сироп.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, здорового питания.

**Функции:**

- добавление кокосового вкуса и аромата продуктам;
- замена сахара (кокосовый сахар и сироп);
- замена молока (кокосовое молоко).

**Особенности / преимущества / описание:** популярность кокоса уже который год растет, вместе с тем появляются новые виды кокосовых продуктов, которые предоставляют возможность расширить сферы и формы применения ингредиента.

- Яркий уникальный вкус конечного продукта.
- Без добавок (100% содержание кокоса в пасте).
- Строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.
- Насыщенный аромат.
- Удобство в дозировке и хранении.
- Длительный срок годности.
- Экономичность в использовании.

Информация о компании: стр. 38



### Маршмеллоу

**Ассортимент:**

- Маршмеллоу белый, бело-розовый, микс цветов.
- Гранулы маршмеллоу.
- Сушеный маршмеллоу.
- Сублимированный маршмеллоу.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков.

**Функции:** маршмеллоу придает необычный внешний вид и вкус готовому продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** ингредиенты могут использоваться как в теле продукта, так и в качестве декора. Гранулы маршмеллоу идеальны для начинки, который придаст готовому продукту «изюминку» и уникальность.

- Легкий вес.
- Разнообразие размеров.
- Разнообразные нежные цвета.
- Текстура в зависимости от использования (хрустящая или мягкая).

Информация о компании: стр.38



### Кофейные гранулы

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого.

**Функции:** добавление кофейного вкуса и аромата продукту, а также хрустящей текстуры.

**Особенности / преимущества / описание:** так как индустрия кофе постоянно развивается и меняется, то кофейные продукты сейчас представлены во всевозможных формах.

Хрустящие кофейные гранулы идеальны для начинок в кондитерских изделиях, посыпке в мороженом и других мучных кондитерских изделий.

- Яркий и насыщенный вкус бодрящего кофе.
- Легкий вес.
- Хрустящая текстура.
- Классический вкус.
- Без ГМО.
- Без консервантов.

Информация о компании: стр. 38

# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



### 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. 28



### Натуральные красители. Каротиноиды

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

**Ассортимент:**

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

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка.

**Функции:** окрашивание и обогащение пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** технологичность использования.

Информация о компании: стр. 28



### Печенье "Орео"

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого.

**Функции:** кусочки Орео можно использоваться в качестве декора, посыпки изделий или внутрь как начинку, чтобы добавить хрустящую текстуру.

**Особенности / преимущества / описание:** Орео – это не просто печенье, это самое популярное печенье в мире уже многие годы благодаря своему особенному вкусу.

- Мелкая фракция, которая подойдет в различные по размеру продукты.
- Разнообразный ассортимент.
- Добавление текстуры вашему продукту.
- Устойчивость к низким и высоким температурам.

**Физическое состояние:** Кусочки.

Информация о компании: стр. 38



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

**Страна производства:** Перу, Швейцария, Германия, Франция, Дания  
**Производитель:** Biocon del Peru, DSM, Diana Food, Chr.Hansen

**Ассортимент:** натуральные красители жидкие и в виде порошка:

- специальные свекловые 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. 28

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия

**Производитель:** ООО «ИПАК»

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

**Функции:**

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

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

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

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

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции

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

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

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

Информация о компании: стр. 25

## ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

### 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы



#### Гель кондитерский "Шеф Дукат"

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Шеф Дукат  
**Производитель:** Компания Дукат

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

**Сфера использования:** хлебобулочные и кондитерские изделия.

**Функции:** для глянцеваания, заливки, приготовления тортов и пирожных.

**Особенности / преимущества / описание:** гель "Шеф Дукат" прост в использовании, не требует никакой предварительной подготовки, обладает исключительной прозрачностью и блеском.

- Устойчивы к замораживанию и дефростации.
- Не текут 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 месяцев.

**Упаковка:** пластиковое ведро. Масса нетто: 6 кг.

Информация о компании: стр. 226



#### Глазурь Blisso для мороженого

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** белая, темная.

**Сфера использования:** молочное производство.

**Функции:** рекомендуем использовать глазурь Blisso при глазировании мороженого, творожных сырков  
**Особенности / преимущества / описание:**

- при глазировании мороженого глазурь создает оптимальное сочетание вкуса кондитерской глазури со сливочным вкусом мороженого;
- при глазировании творожных сырков глазурь создает тонкую текстуру, быстро застывает на поверхности и обладает превосходным вкусом, в тоже время создает достаточно твердое покрытие на сырке, препятствующее деформации изделия при транспортировке.

Реологические параметры глазури позволяют использовать глазурь на линии длительное время без существенного нарастания вязкости в процессе глазирования сырков

**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. 226



#### 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. 234



#### Кондитерская глазурь Blisso

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Blisso

**Производитель:** Компания Дукат

**Ассортимент:** темная, молочная, белая.

**Сфера использования:** кондитерское, хлебобулочное производство.

**Функции:** глазурь Blisso предназначена для глазировании кондитерских, хлебобулочных изделий, сухофруктов, при производстве тортов, пирожных, конфет, приготовления ганаша, для декорирования любых десертов.

**Особенности / преимущества / описание:** глазурь Blisso изготовлена на основе нетемператуемых заменителей масла какао лауринового типа, в виде мелких дробцов. За счет высокой степени измельчения и оптимально подобранных рецептур (уникальной композиции жиров и высокого содержания какао-порошка) глазурь обладает отличными органолептическими и технологическими показателями: • 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:** от 6 - 12 месяцев, в зависимости от вида глазури.

**Упаковка:** гофрокороб. Масса нетто 20 кг.

Информация о компании: стр. 226

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



### 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. 26



### Кондитерские и жировые глазури

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Инфорум»  
**Производитель:** ЗАО «Инфорум-Пром»

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

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

**Функции:** • улучшение внешнего вида • продление срока хранения.

**Особенности / преимущества / описание:**

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

**Физическое состояние:** • при 18 градусах Цельсия – твёрдая • при 40 градусах Цельсия – текучая масса.

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

**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, мешок 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 26



# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



### Массы кондитерские (начинки)

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Инфорум»

**Производитель:** ЗАО «Инфорум-Пром»

**Ассортимент:** • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундучной 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 С по Цельсию – мягкая, пластичная • при 45 С по Цельсию - 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. 26



### 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, молочная промышленность, производство мороженого.

**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 градусах Цельсия – твёрдая / пластичная масса • при 40 градусах Цельсия – текучая масса.

**Тип:** глазури и массы шоколадные.

**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:** налив, мешок 20 кг (дропсы).

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 26

# изменение внешнего вида продукта

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

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор



### 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. 38



### 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. 38



### Гели кондитерские Dorte®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Dorte®

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- готовые кондитерские гели Dorte® холодного и горячего способа приготовления;
- сухая смесь Dorte® для приготовления кондитерского геля.

**Сфера использования:** кондитерские изделия.

**Функции:** для декорирования и отделки фруктовых пирогов, тортов, пирожных и прочих кондитерских изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** кондитерские гели Dorte® разработаны на основе пектина и агар-агара.

- значительно улучшают внешний вид кондитерских изделий, делают их аппетитными и свежими;
- увеличивают сроки годности;
- предотвращают высыхание и окисление фруктов;
- отличаются простотой приготовления и использования;
- сохраняют стабильность при замораживании, оттаивании и разрезании;
- имеют натуральный насыщенный вкус, цвет и аромат;
- прозрачны, не мутнеют и не подсыхают при хранении держатся на боковой поверхности.

**Физическое состояние:** гель или сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** пластиковое ведро 5,5 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

# ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

## 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор



### Глазирующие, полирующие и препятствующие слипанию агенты

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Carol GmbH

**Ассортимент:** «Балтийская Группа» является эксклюзивным дистрибьютором компании **Carol GmbH** (Германия) - одного из лидеров по производству глазирующих агентов и агентов, предотвращающих слипание.

**CAPOL®:** агенты для глазирования, полировки и предотвращения слипания

Агенты CAPOL® обеспечивают превосходный блеск и эффективную защиту от слипания при производстве таких продуктов, как драже, мармелад (в том числе жевательный), карамель и др. Продукты характеризуются высокой стабильностью, обладают нейтральным вкусом, экономичны и просты в применении.

**CAPOLEX®:** агенты, предотвращающие прилипание, и составы для смазывания форм в производстве карамели и выпечки

Агенты CAPOLEX® обладают высокой эффективностью. Они очень стабильны, экономичны в использовании, имеют нейтральный вкус и просты в применении. Продукты CAPOLEX® позволяют избегать сложностей в процессе производства и защищать от коррозии подвергающиеся интенсивному износу части оборудования.

**FIX GUM®:** системы для предварительного покрытия

FIX GUM® разработан для нанесения грунтовочного покрытия на все типы корпусов, такие как орехи, изюм, сушеные фрукты, лакричные полоски, мармелад и пр. перед нанесением сахарной или шоколадной глазури. FIX GUM® также может использоваться как грунтовка для шоколадных корпусов, жевательной резинки перед нанесением сахарной глазури.

**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль.

**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. 20



### Порошок зеленого чая (матча)

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** порошок зеленого чая (Матча) – 100% натуральный порошок, который содержит большое количество антиоксидантов и витаминов.

- Имеет насыщенный зеленый цвет.
- Свежий чайный аромат и вкус.
- Является 100% натуральным (без красителей и ароматизаторов).
- Позволяет создать “чистую” этикетку.

Информация о компании: стр. 38



### Глазирователи. Лак

**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.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Срок хранения:** 18 месяцев.

**Упаковка:** 10 кг.

Информация о компании: стр. 28

# РУБРИКАТОР

## **1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА**

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

## **2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА**

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

## **3. АРОМАТИЗАТОРЫ**

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

## **4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА**

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

## **5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА**

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

## **6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА**

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## **7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ**

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

## **8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ**

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

## **9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

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

## II. Регулирование вкуса и запаха продукта

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей ..... стр. 76 - 78
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности ..... стр. 79
- 2.3 Усилители вкуса и запаха ..... стр. 80 - 81
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы ..... стр. 82 - 83



## 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



### 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. 25



### 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. 25

## 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



### Заменители сахара (сироп)

**Ассортимент:**

- Сироп агавы.
- Сироп кленовый.
- Рисовый сироп.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.


**Функции:** в отличие от сахара, кленовый сироп имеет много преимуществ. Сам сахар не несет в себе никакой пользы для организма, то есть поставляет пустые калории. А сироп из кленового сока содержит антиоксиданты, кальций, калий, железо, цинк, марганец.

Сироп агавы можно использовать в любых продуктах, требующих сахар. В дополнение, агавы потребуется меньше, так как она слаще сахара.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 100% натуральность;
- насыщенный вкус;
- естественная и полезная замена сахару.

Информация о компании: стр. 38



### Натуральные заменители сахара

**Ассортимент:**

- Порошок сиропа агавы.
- Порошок кленового сиропа.
- Порошок медовый.


**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков.

**Функции:** Натуральная замена сахара, также добавление вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:**

- натуральный продукт;
- нет специфического послевкусия;
- естественная и полезная замена сахара;
- низкий гликемический индекс;
- хорошая растворимость как в холодной, так и в горячей воде.

Информация о компании: стр. 38



### Сукралоза (пищевая добавка E955)

**Страна производства:** Китай

**Сфера использования:**  
Применяется при производстве:


- безалкогольных газированных напитков;
- жевательной резинки;
- мармелада, желе и конфитюров; сухих смесей;
- консервированных фруктов;
- молочных продуктов;
- полуфабрикатов, замороженных десертов, джемов;
- соусов

**Особенности / преимущества / описание:** вкус сукралозы практически не отличим от вкуса сахара. Сукралоза имеет явные преимущества:

- не содержит калорий;
- не повышает уровень сахара в крови;
- в неизменном виде выводится из организма человека, не влияет на обменные процессы;
- помогает поддержать здоровье зубов, нейтрализует зубной налет, защищает от кариеса;
- прекрасно подходит для кулинарной обработки.

**Физическое состояние:** кристаллический порошок.  
**Срок хранения:** срок хранения 24 месяца.  
**Упаковка:** картонный барабан (бочка) массой нетто 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 226



### Пребиотики, пробиотики

**Ассортимент:**

- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

**Функции:**  
Пребиотики – это вещества углеводной природы, оказывающие избирательное стимулирующее воздействие на размножение, рост и функциональную активность пробиотической микрофлоры. Они не перевариваются в пищеварительном тракте.

В виде порошка пребиотики удобнее транспортировать и хранить, а также удобнее вносить в продукты, которые производятся методом сухого смешивания.

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

- ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар;
- ГОС – пребиотик, обладает иммуномодулирующим свойством, улучшает барьерные функции.

Информация о компании: стр. 38

## 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей



### 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 глюкозы);
- 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. 226



### Интенсивные смесевые подсластители INTENSAR®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** INTENSAR®

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** широкая линейка смесевых интенсивных подсластителей INTENSAR® с различными коэффициентами сладости.

**Сфера использования:** интенсивные подсластители INTENSAR® используются в производстве безалкогольных, слабоалкогольных и крепких напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий, молочных продуктов (йогуртов, мороженого, творожных продуктов и др.), майонезов, кетчупов, жевательной резинки, при консервировании фруктов и овощей, т. е. везде, где используется сахар.

**Функции:** снижение затрат и уменьшение калорийности продукции.

**Особенности / преимущества / описание:** серия INTENSAR® включает в себя различные смеси с разными коэффициентами сладости и всевозможными комбинациями индивидуальных подсластителей и сахарозаменителей, таких, как сахарин, циклакат, аспартам, ацесульфам, сукралоза, сорбит, ксилит, глюкоза, фруктоза, лактоза, изомальт и другие современные ингредиенты. Использование смесей INTENSAR® позволяет получить вкус, наиболее приближенный к сахару. Смеси INTENSAR® специально подобраны и протестированы на различных видах продуктов.

**Физическое состояние:** смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонный короб с п/э вкладышем 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



## МИЛЛОРАДА

### Стевия

**Страна производства:** Великобритания

**Производитель:** Pure Circle Limited

**Ассортимент:** экстракты стевии.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания.

**Функции:**

- замена сахара в продукте до 50%;
- уменьшение калорийности;
- усиление вкуса и модификация 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. 28



# регулирование 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



### 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-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. 25



### Аскорбиновая кислота

**Страна производства:** Китай  
**Производитель:** DSM Nutrition Limited

**Ассортимент:** аскорбиновая кислота, E300.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания.

**Функции:**

- обогащение продуктов витамином С;
- 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. 28



### Глутамат натрия (пищевая добавка E621)

**Страна производства:** Китай

**Ассортимент:** размер частиц 80 меш, 60-120 меш.

**Сфера использования:**

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

**Особенности / преимущества / описание:**

- усиливает вкус и аромат пищевых продуктов;
- позволяет снизить дозировку используемых ароматизаторов;
- маскирует отдельные отрицательные составляющие вкуса и запаха;
- подавляется окисление жиров (прогоркание).

**Физическое состояние:** белый 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. 226

## 2.3 Усилители вкуса и запаха



### Карамелизированный сахар

**Сфера использования:** кофе жареный молотый, кофе растворимый, кофейные напитки (3 в 1, 2 в 1, капучино и другие).

**Функции:**

- улучшает кофе невысокого качества;
- углубляет кофейный вкус;
- балансирует аромат;
- усиливает золотисто-коричневый цвет;
- увеличивает либо округляет горьковатость;

**Особенности / преимущества / описание:**

- 100% натуральность;
- чистая этикетка;
- уникальная технология производства;
- низкая дозировка;
- улучшение вкуса кофе;
- снижение себестоимости.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр. 38



### Сублимированные фруктовые и ягодные порошки

**Ассортимент:** малиновый, клубничный, вишневый, апельсиновый, банановый, персиковый, манго.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков.

**Функции:** натуральное окрашивание продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** сублимированный порошок – это идеальный вариант для натурального окрашивания продукта. При этом, как и в сублимированных ягодах и фруктах сохраняется естественный вкус и аромат.

- 100% натуральность (без сахара и других добавок).
- Яркий, насыщенный вкус и аромат.
- Сохранение всех свойств свежих ягод и фруктов.
- Малая дозировка в конечном продукте.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр. 38



### Порошок зеленого чая (матча)

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** порошок зеленого чая (Матча) – 100% натуральный порошок, который содержит большое количество антиоксидантов и витаминов.

- Имеет насыщенный зеленый цвет.
- Свежий чайный аромат и вкус.
- Является 100% натуральным (без красителей и ароматизаторов).
- Позволяет создать “чистую” этикетку.

Информация о компании: стр. 38



### Имбирный порошок

**Сфера использования:** кондитерская, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** имбирный порошок обладает сильным ароматом и придает продуктам острый и жгучий вкус, сохраняя все свойства натурального имбиря.

**Особенности / преимущества / описание:** имбирный порошок – это натуральный продукт без консервантов, красителей и ароматизаторов, полученный из смеси свежего корня имбиря и мальтодекстрина. Из такой готовой смеси сам порошок получают при помощи распылительной сушки.

- сохраняет полезные свойства свежего сырья;
- позволяет создать продукт не «со вкусом», а с реальным добавлением имбиря;
- удобен в дозировке и хранении;
- имеет длительный срок годности;
- хорошо растворяется;
- экономичен в использовании.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр. 38

## 2.3 Усилители вкуса и запаха



### Гидролизированный растительный белок/Белковой гидролизат/HVP

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

**Ассортимент:**

- нейтральный вкус;
- вкус говядины жареной;
- вкус курицы жареной;
- вкус говядины;
- вкус курицы.

**Сфера использования:** производство рыбных и мясных продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, пищевых концентратов (супы, соусы и т.п.), инстантных продуктов, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов.

**Функции:** усиливает вкус и аромат. При производстве можно прямо добавить в качестве приправ, или применять вместе с другими ингредиентами в качестве основы вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:** это вкусоароматическая добавка растительного происхождения, изготовленная из сои, кукурузы или пшеницы, путём передовой технологии «гидролиза» и распылительной сушки.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** вкусоароматическая добавка/ароматизатор.

**Состав:** гидролизированный растительный белок, соль.

**Дозировка:** • соус для макания: 0.4% до 0.6%; • подливки: 0.5% до 1.0%; • мясные или колбасные изделия: 0.4% до 1.0%; • соусы: 20% до 24%; • морепродукты: 0.5% до 1.0%; • приправы: 10% до 15%; • снеговая продукция: 0.3% до 0.6%; • суп или лапша быстрого приготовления: 0.5% до 1.5%; • суповые основы, маринады: 10% до 20%.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** 20кг/коробка.

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

Информация о компании: стр. 232



### 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. 222

### Martin Bauer Group

### Экстракты и травы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Martin Bauer GmbH&Co.KG  
**Ассортимент:** Натуральные вкусовые ингредиенты и ароматизаторы из растительного сырья: • натуральные экстракты из трав и соки из фруктов (мелиссы экстракт, лемонграсса экстракт, гибискуса экстракт, клубники соковый концентрат и др.); • кусочки фруктов и травы (яблоко, цитрусовые, шиповник, чабрец, и др.).

**Сфера использования:** широко используются в пищевой промышленности при производстве фруктовых и травяных чаев в пакетиках, напитков готовых к употреблению и быстрорастворимых, также в при производстве кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д. Используется в качестве полной или частичной замены синтетический ароматизаторов.

**Функции:** усиливают вкус и аромат продукта, делая его более выраженным и утонченным.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральные ингредиенты, придают продукту не только аромат, но и пищевую ценность и позитивный имидж натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок, 100% растворим в воде и молоке; или цельные/ измельченные травы.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин, 100% растительное сырье.

**Дозировка:** по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °C.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет для экстрактов; Мешки для растительного сырья.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС TP.

Информация о компании: стр. 27

# регулирование 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

## 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



### Вкусоароматические смеси для колбасных изделий

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

**Ассортимент:** мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат жареного мяса; аромат свинины; пряное направление, пряно-чесночное направление с нотками тмина и кориандра; направление имбиря и паприки; перец Чили и кардамон со сливочным ароматом; тминно-перечное направление.

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.

**Функции:** • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** новые разработки КТ «ООО Штерн Ингредиентс» в области функциональных смесей и вкусо-ароматических добавок учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков. Регулярное обновление ассортимента и консультации на месте производства.

**Физическое состояние:** сухие.

**Тип:** вкусо-ароматические смеси для колбасных изделий.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** 1кг Flowpack.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36



### Маринады для маринования мясных олуфабрикатов, придание определенных вкусоароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения

**Страна производства:** Республика Беларусь  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО по заказу и под контролем КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

**Ассортимент:** перечно-томатный, пряный, томатный с нотой пряных трав (базилик, орегано), папрично-острый, папрично-пряный, типичный для карри, томатно-пряный, аромат брусники и розмарина, выраженный вкус горчицы и пряностей. Весь ассортимент в меру острый.

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.

**Функции:** • используются с дозировкой 50-70 г/кг; • придают готовой продукции богатый вкус и аромат; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** жидкие маринады КТ «ООО Штерн Ингредиентс» можно назвать функциональными, изготовленные на основе специальным образом подобранных смесей специй и растительного масла. Процесс гомогенизации, применяемый при изготовлении маринадов, позволяет равномерно распределить жировые шарики по всему объему эмульсии и сформировать устойчивую нагрузку, однородную структуру.

**Физическое состояние:** жидкие.

**Тип:** жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы, придание определенных вкусо-ароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

**Упаковка:** полимерные ведра 3,00 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36

## Martin Bauer Group

### Травы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Martin Bauer GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • травяные и фруктовые смеси; • растительное сырье (моно-травы) различных степеней измельчения: ромашка, мелисса, шиповник, лен и пр.

**Сфера использования:** • широко используются в пищевой промышленности при производстве фруктовых и травяных чаев в пакетиках, для натуральной ароматизации, для увеличения пищевой ценности продукта; • для приготовления настоев и отваров, в качестве приправ и кормов.

**Функции:** придает вкус и аромат продукту, увеличивает питательную ценность продукта и добавляет позитивный имидж натурального продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент. Индивидуальная разработка состава растительной и/или фруктовой смеси. Измельчение трав с заданной степенью помола.

**Физическое состояние:** сухие листья, стебли, корни, кусочки и т.п. Разная степень измельчения.

**Состав:** 100% растительное сырье.

**Дозировка:** по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** мешки.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27



### Сухие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

**Ассортимент:** типичный аромат специй и трав с нотами: куркумы, имбиря, пажитника; с нотами вяленого томата, гриля и трав; чеснока и имбиря; с нотами томата и гриля; горчицы, типичный аромат брусники и розмарина.

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, производство снеков, HORECA.

**Функции:** • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** сухие маринады от КТ «ООО Штерн Ингредиентс» просты в применении и позволяют выбирать необходимую дозировку (10-30 г/кг), учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков; разрабатывает индивидуальные решения в соответствии с пожеланиями и потребностями клиента.

**Физическое состояние:** сухие.

**Тип:** сухие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** 1кг Flowpack.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36

## 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



### 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. 22



### 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. 22

# РУБРИКАТОР

## 1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

## 2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

## 4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## III. Ароматизаторы

3.1 Ароматизаторы натуральные ..... стр. 86 - 87

3.2 Ароматизаторы прочие ..... стр. 88 - 91



## 3.1. Ароматизаторы натуральные



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Symrise

**Производитель:** Symrise

**Ассортимент:** натуральные, экстракты, идентичные натуральным

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

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

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

**Функции:**

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

**Особенности / преимущества / описание:**

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

Symrise предлагает идеи, позволяющие сделать конкурентоспособный продукт.

**Физическое состояние:** порошок, жидкость, окрашенная эмульсия, паста, капсулы.

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

**Срок хранения:** 6-24 месяца

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

Информация о компании: стр. 34



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Швейцария

**Производитель:** Givaudan

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**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. Новые коллекции Givaudan разработаны с учетом вкусовых предпочтений российских потребителей.

Направления вкуса:

- ванильные и ванильно-сливочные ароматы;
- фруктово-ягодные ароматы (абрикос, яблоко, клубника, малина, черная смородина, клюква, брусника, черника, ананас, апельсин, манго, киви, маракуйя и др.);
- молочно-сливочные ароматы (сгущенное молоко, топленое молоко, сливки и др.);
- ореховые и шоколадные ароматы (грецкий орех, фундук, кокос, горький/молочный шоколад и др.);
- кофейные ароматы;
- ароматы алкогольных напитков (ром, пунш, бренди, виски и др.).

Информация о компании: стр. 20



### Натуральные ароматизаторы

**Страна производства:** Великобритания, Германия, Нидерланды, Франция, Швейцария, Ирландия

**Производитель:** ведущие мировые производители

**Ассортимент:**

- широкая гамма ароматизаторов;
- фруктовые ароматы с яркими нотами;
- изысканные ванильно-сливочные;
- классические шоколадные и ореховые;
- алкогольные – ликерные, винные, ромовые, мускатные;
- ароматы чая;
- ароматобразующие вещества для сокового производства;
- экстракты пряностей, пряные эмульсии;
- насыщенные кулинарные, овощные и сырные вкусы;
- ароматы комчения.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная промышленности, производство мороженого, напитков, пищевых концентратов, снеков, продуктов здорового питания, чая, мяса и рыбпереработка.

Информация о компании: стр. 28



## 3.1. Ароматизаторы натуральные

### Martin Bauer Group

#### Натуральные экстракты трав и фруктов

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:**

- натуральные экстракты из трав и фруктов (мяты экстракт, корицы экстракт, имбиря экстракт и др.);
- концентраты соков (облепихи сок в виде порошка, свеклы сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** широко используются в пищевой промышленности при производстве напитков, в том числе для питания детей раннего возраста (сок + экстракт), в том числе молочных и кисло-молочных. При производстве быстрорастворимых напитков типа Зв1, кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д.

**Функции:** придает и усиливает аромат продукта, делая его более выраженным и утонченным.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает продукту аромат, пищевую ценность и позитивный имидж натурального продукта.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл и по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС TR.

Информация о компании: стр. 27



#### Натуральные ароматизаторы

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.  
**Производитель:** EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.

**Ассортимент:** широкий спектр натуральных пищевых ароматизаторов:

- сладкая группа: фруктово-ягодные, экзотические, цитрусовые, шоколадные, ореховые, ванильные, масло -молочные, сливочные, карамельные, кремовые, десертные;
- гастрономическая группа: мясные, рыбные, грибные, томатные, сырные, ароматы морепродуктов, оливок, пряностей и трав.

**Сфера использования:** кондитерские и хлебопекарные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, молочные продукты, мороженое, чай, кофе, продукты быстрого приготовления, снеки, пищевые концентраты.

**Функции:** обеспечивают яркий вкус и аромат продукта, водо/ жирорастворимы, термостабильны.

**Особенности / преимущества / описание:** высокое стабильное качество, разумные цены. Помощь в подборе ароматизаторов в зависимости от вида продукта и технологических особенностей производства.

**АО «ЭКО РЕСУРС» – эксклюзивный дистрибьютор компании Expressions Aromatiques.**

**Физическое состояние:** жидкие, порошкообразные, окрашенные и неокрашенные.

**Тип:** натуральные.

**Состав:** носитель, натуральные ароматизирующие вещества.

**Дозировка:** 0,01 – 6,0 %.



**Срок хранения:** от 6 до 12 месяцев.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Halal, Kosher, NON GMO.

Информация о компании: стр. 37

## 3.2. Ароматизаторы прочие


**Ароматизаторы**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Olbricht Arom  
**Производитель:** Olbricht Arom GmbH & Co. KG  
**Ассортимент:** ванильно-сливочные, молочные, кофейные, шоколадные, цитрусовые, фруктово-ягодные, медовые, ореховые, мятные, выпечка, алкогольные; гастрономические: сыр, оливки, специи, яйцо, горчица, грибы, мясо и многое другое.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложирная, молочная, мясоперерабатывающая отрасль; производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, здорового питания.  
**Функции:**

- усиливают натуральный вкус и аромат продукта;
- маскируют нежелательные вкусовые ноты;
- позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** OlbrichtArom GmbH & Co. KG входит в состав группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. Благодаря синергии 11 отраслевых предприятий группы, Olbricht Arom обладает возможностями использовать последние достижения отрасли и предлагать решения, опираясь на знания, и опыт в различных направлениях пищевой промышленности.  
**Физическое состояние:** жидкие, сухие.  
**Тип:** натуральные; экстракты, идентичные натуральным  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** пластиковые канистры 10 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36




**Вкусоароматические смеси для колбасных изделий**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Ассортимент:** мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат жареного мяса; аромат свинины; пряное направление, пряно-чесночное направление с нотками тмина и кориандра; направление имбиря и паприки; перец Чили и кардамон со сливочным ароматом; тминно-перечное направление.  
**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.  
**Функции:**

- усиливают натуральный вкус и аромат продукта;
- маскируют нежелательные вкусовые ноты;
- позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс» в области функциональных смесей и вкусо-ароматических добавок учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков. Регулярное обновление ассортимента и консультации на месте производства.  
**Физическое состояние:** сухие.  
**Тип:** вкусо-ароматические смеси для колбасных изделий.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** 1кг Flowpack.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36




**Сухие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Ассортимент:** типичный аромат специй и трав с нотами: куркумы, имбиря, лажитника; с нотами вяленого томата, гриля и трав; чеснока и имбиря; с нотами томата и гриля; горчицы, типичный аромат брусники и розмарина.  
**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, производство снеков, HORECA.  
**Функции:**

- усиливают натуральный вкус и аромат продукта;
- маскируют нежелательные вкусовые ноты;
- позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** сухие маринады от КТ «ООО Штерн Ингредиентс» просты в применении и позволяют выбирать необходимую дозировку (10-30 г/кг), учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков; разрабатывает индивидуальные решения в соответствии с пожеланиями и потребностями клиента.  
**Физическое состояние:** сухие.  
**Тип:** сухие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** 1кг Flowpack.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36



**Маринады для маринования мясных олуфабрикатов, придание определенных вкусоароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения**

**Страна производства:** Республика Беларусь  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО по заказу и под контролем КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Ассортимент:** перечно-томатный, пряный, томатный с нотой пряных трав (базилик, орегано), папрично-острый, папрично-пряный, типичный для карри, томатно-пряный, аромат брусники и розмарина, выраженный вкус горчицы и пряностей. Весь ассортимент в меру острый.  
**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.  
**Функции:**

- используются с дозировкой 50-70 г/кг;
- придают готовой продукции богатый вкус и аромат;
- позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.

**Особенности / преимущества / описание:** жидкие маринады КТ «ООО Штерн Ингредиентс» можно назвать функциональными, изготовленные на основе специальным образом подобранных смесей специй и растительного масла. Процесс гомогенизации, применяемый при изготовлении маринадов, позволяет равномерно распределить жировые шарики по всему объему эмульсии и сформировать устойчивую нагрузку, однородную структуру.  
**Физическое состояние:** жидкие.  
**Тип:** жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы, придание определенных вкусо-ароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения.  
**Срок хранения:** 9 месяцев.  
**Упаковка:** Полимерные ведра 3,00 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36

## 3.2. Ароматизаторы прочие



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Великобритания, Германия, Нидерланды, Франция, Швейцария, Ирландия

**Производитель:** ведущие мировые производители

**Ассортимент:**

- широкая гамма ароматизаторов;
- фруктовые ароматы с яркими нотами;
- изысканные ванильно-сливочные;
- классические шоколадные и ореховые;
- алкогольные – ликерные, винные, ромовые, мускатные;
- ароматы чая;
- ароматобразующие вещества для сокового производства;
- экстракты пряностей, пряные эмульсии;
- насыщенные кулинарные, овощные и сырные вкусы;
- ароматы компения.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, напитков, пищевых концентратов, снеков, продуктов здорового питания, чая, мясо и рыбопереработка.

Информация о компании: стр. 28



### Ванилин

**Страна производства:** Франция, Россия

**Торговая марка:**

- RHOVANIL® (ванилин)

**Производитель:** Solvay

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, напитков, пищевых концентратов, снеков, продуктов здорового питания, продукты быстрого питания, детское питание.

**Особенности / преимущества / описание:** экологически чистое производство из гваякола.

**Физическое состояние:** порошкообразное.

Информация о компании: стр. 28



### Вкусоароматические смеси для снеков

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Stern Ingredients

**Производитель:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

**Ассортимент:** сметана-лук, сметана-зелень, грибы-сметана, сыр, прованские травы, пицца, куриные крылышки, бекон, томат, холодец с хреном, аджика, шашлык, лечо, горчица-мед и другие..

**Сфера использования:** производство снеков.

**Функции:** для придания характерного вкуса и внешнего вида снекам, экструдированным продуктам.

**Особенности / преимущества / описание:** рекомендованные дозировки 4-12 %.

Яркие и хорошо узнаваемые вкусы. Отлично наносятся на поверхность изделий, обладают стойким вкусом и ароматом. Содержат натуральные овощные, сырные и другие порошки, а также высушенные кусочки трав и зелени.

**Физическое состояние:** порошкообразная, с включением трав и зелени.

**Тип:** вкусо-ароматическая смесь для снековых продуктов.

**Дозировка:** 4 - 12 %.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, «флоупак».

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36



### Ванильные ароматизаторы Vanillar®, ароматизаторы Gamma Aroma®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Vanillar® (Ванилар®), Gamma Aroma® (Гамма Арома®)

**Производитель:** ООО «BARCUS продакшн»

**Ассортимент:** • Vanillar® - сухие термостойкие ванильные ароматизаторы; • Gamma Aroma® - жидкие ароматизаторы.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасли, производство мороженого, индустрия б/а и алкогольных напитков, производство концентратов и сухих полуфабрикатов.

**Функции:** Vanillar® придают ванильный вкус и аромат пищевым продуктам, могут быть использованы в качестве замены ванилина кристаллического. Gamma Aroma® используются в качестве пищевого ароматизатора.

**Особенности / преимущества / описание:** сухие ванильные ароматизаторы Vanillar®: • отличаются разными вкусо-ароматическими оттенками; • выдерживают длительную термообработку без изменения первоначальной вкусо-ароматической композиции; • обладают особенными гранулометрическими характеристиками. Жидкие ароматизаторы Gamma Aroma® используются в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, молочных продуктов, мороженого, жировых начинок, пищевых концентратов, вкусовых композиций и комплексных пищевых добавок, чая и кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, жевательной резинки, растительных сливок.

**Физическое состояние:** Vanillar® - сухая смесь, Gamma Aroma® - жидкость.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** Vanillar® - картонный короб 25 кг;

Gamma Aroma® - канистра 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

## 3.2. Ароматизаторы прочие



### Ароматизаторы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Symrise  
**Производитель:** Symrise

**Ассортимент:**

- 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, колчешия, 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. 34



### Ароматизаторы прочие

**Страна производства:** Россия, Франция  
**Торговая марка:** ЭКО РЕСУРС, EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.  
**Производитель:** EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.

**Ассортимент:** более 9000 наименований пищевых ароматизаторов:

- сладкая группа: фруктово-ягодные, экзотические, цитрусовые, шоколадные, ореховые, ванильные, масло-молочные, сливочные, карамельные, кремовые, десертные
- гастрономическая группа: мясные, рыбные, грибные, томатные, сырные, ароматы морепродуктов, оливок, пряностей и трав.

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

**Функции:** обеспечивают яркий вкус и аромат продукта, водо/ жирорастворимы, термостабильны.

**Особенности / преимущества / описание:** высокое стабильное качество, разумные цены. Помощь в подборе ароматизаторов в зависимости от вида продукта и технологических особенностей производства.

**АО «ЭКО РЕСУРС» – эксклюзивный дистрибьютор компании Expressions Aromatiques.**

**Физическое состояние:** жидкие, порошкообразные, окрашенные, неокрашенные.

**Тип:** пищевые.

**Состав:** носитель, натуральные ароматизирующие вещества.

**Дозировка:** 0,01 – 6,0 %.

**Срок хранения:** от 6 до 12 месяцев.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Halal, Kosher, NON GMO.

Информация о компании: стр. 37



### Комплексные пищевые вкусоароматические добавки

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Файн Арома ТД 000

**Ассортимент:** гастрономические, молочные, мясные, кондитерские, рыбные и др.

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

**Функции:** улучшение вкуса и запаха продукта.

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

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** мелкодисперсный.

**Состав:** комбинированный.

**Дозировка:** зависит от области применения.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** 20 кг картонный короб.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 35

## 3.2. Ароматизаторы прочие



### Свитфил Ванильно-сливочный 10.09.09

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



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

**Функции:** создание вкуса и запаха имитирующего натуральный продукт.

**Особенности / преимущества / описание:** воспроизведения вкуса и аромата натурального продукта.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** идентичный натуральному.

**Состав:** пропиленгликоль и (или) триацитин, композиция вкусоароматических веществ по СанПиН 2.3.2.1293-03 (приложение 6,7).

**Дозировка:** 0,4-2,0 гр/кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** пластиковые канистры 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 225



### 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. 225



### 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. 225



### 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. 225

# РУБРИКАТОР

## 1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

## 2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

## 4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## IV. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды .....	стр. 94 - 104
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли .....	стр. 105 - 108
4.4 Осветляющие вещества .....	стр. 109
4.7 Улучшители .....	стр. 110 - 111
4.9 Фосфаты .....	стр. 112 - 117



# изменение 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)



### Стабилизаторы на основе микрокристаллической целлюлозы, каррагинанов, альгинатов

**Страна производства:** США  
**Производитель:** FMC Health & Nutrition (DuPont)

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** Стабилизаторы компании FMC Health&Nutrition помогают:

- создать необходимую структуру продукта;
- уменьшить себестоимость за счет возможности снижения других сырьевых компонентов;
- придать привлекательный внешний вид и отличные вкусовые качества;
- получить продукт с отличной стабильностью на протяжении всего срока годности готового продукта.

Информация о компании: стр. 20



### Агар

**Сфера использования:** кондитерская промышленность.

**Функции:** студнеобразователь.

**Особенности / преимущества / описание:** агар - самое сильное желеобразующее вещество из всех известных чистых коллоидов. Гели, имеющие в своей основе агар, не подвержены синтезу и отлично сохраняют аромат и вкусовые качества основных продуктов. Агар отличается высокой желеобразующей способностью. Для образования геля не требуется присутствие сахара: агар может использоваться в продуктах с пониженным содержанием сахара и/или с подсластителями.

Это дает производителям возможность создания не только воздушные, но и по-настоящему «легкие» лакомства, спрос на которые неуклонно растет.

Агар также может решить проблему дефицита пектина, часто встающую перед производителями кондитерских изделий.

Информация о компании: стр. 20



### Камедь рожкового дерева

**Ассортимент:** предлагаем камедь рожкового дерева для детского питания с различными показателями вязкости по по Брукфильду:

- 2400-3000 cPs;
- 2800-3400 cPs;
- 3000-3500 cPs.

**Сфера использования:** хлебопекарная и молочная отрасль.

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

**Особенности / преимущества / описание:**

- Благоприятно влияет на пищеварение, стимулирует кишечную перистальтику.

В детском питании камедь рожкового дерева обеспечивает антирефлюксное влияние на пищеварительную систему:

- она увеличивает вязкость желудочного содержимого, чем способствует ликвидации срыгиваний;
- мягко стимулирует кишечную перистальтику, благодаря чему исчезают запоры и кишечные колики.

Информация о компании: стр. 38



### Агар-агар

**Сфера использования:** кондитерская отрасль

**Функции:** Агар-агар — это лучший студнеобразующий ингредиент, у которого очень много преимуществ. Продукты с использованием агар-агара получаются наивысшего качества и пользуются популярностью у потребителей. Природный загуститель производится из специальных красных и бурых водорослей.

**Особенности / преимущества / описание:**

- высокая растворимость;
- сила геля > 800;
- не имеет запаха и вкуса.

**Физическое состояние:** сухой порошок.

Информация о компании: стр. 38



# изменение 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)



### Стабилизационные системы АВИСТОЛ® для мясной продукции

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** АВИСТОЛ®

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- стабилизационные системы Авиствол® для маринадов;
- стабилизационные системы Авиствол® для рассолов;
- стабилизационные системы Авиствол® для колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов;
- стабилизационные системы Авиствол® для имитационного шпика, мясных гранул, жировых эмульсий при производстве колбасных изделий, баночных консервов, рубленых полуфабрикатов;
- стабилизаторы и загустители консистенции Авиствол®.

**Сфера использования:** маринады, рассолы, все виды мясных колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесов.

**Функции:** стабилизация, загущение.

**Особенности / преимущества / описание:** преимущества использования стабилизационных систем Авиствол® для мясной продукции:

- улучшают внешний вид, вкусовые качества, влагосвязывающую способность и консистенцию готовой продукции;
- стабилизируют качество продуктов;
- увеличивают выход готовой продукции;
- увеличивают сроки хранения охлажденных полуфабрикатов;
- увеличивают рентабельность производства мясных продуктов;
- минимизируют процесс их подготовки к кулинарной обработке.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Упаковка:** пакеты из пленки многослойной металлизированной массой нетто 2 кг, упакованные в гофроящики массой нетто 12 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



### Стабилизационные системы АВИСТОЛ® для молочной продукции

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** АВИСТОЛ®

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- многофункциональные системы АВИСТОЛ® для молочной продукции;
- концентрированный молочный белок АВИСТОЛ®.

**Сфера использования:** молочная продукция, мороженое.

**Функции:** стабилизация, загущение, эмульгирование.

**Особенности / преимущества / описание:** использование стабилизационных систем Авиствол® позволяет придать конечному продукту характерную консистенцию, стабильное качество, сделать производство предельно простым.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 мес.

**Упаковка:** бумажный мешок 20 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



### Агар-агар Grasar®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Grasar® (Грасар®)

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Сфера использования:** кондитерские изделия пастило-мармеладной группы, железные корпуса конфет, вареная сгущенка.

**Функции:** загуститель и желеобразователь.

**Особенности / преимущества / описание:**

- полностью готов к использованию;
- обладает высокой кислотостойкостью;
- экономичен в использовании за счет более низкой нормы закладки от рабочей рецептуры;
- готовые изделия, приготовленные на агаре Grasar®, отлично проходят процесс резки.

**Физическое состояние:** белый мелкодисперсный порошок.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 мес.

**Упаковка:** бумажный мешок с п/э вкладышем, 25 кг

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



### Стабилизационные системы АВИСТОЛ® для масложировой продукции

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** АВИСТОЛ®

**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:**

- компаунды Авиствол® для производства майонезов и соусов;
- стабилизаторы Авиствол® для производства майонезов соусов, жировых и фруктовых начинок, томатных соусов и кетчупов.

**Сфера использования:** для майонезов, соусов, кетчупов.

**Функции:** стабилизация, загущение, эмульгирование.

**Особенности / преимущества / описание:** использование стабилизационных систем Авиствол® позволяет придать конечному продукту характерную консистенцию, стабильное качество, сделать производство предельно простым.

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 мес.

**Упаковка:** бумажный мешок 20 кг.

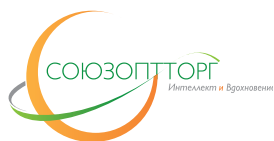
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

# изменение 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 Andre Pectin

**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. 34



### 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.

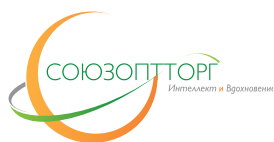
**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**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. 34



### Агары Proagar

**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. 34



### 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.

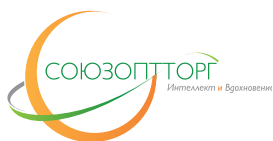
**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр. 34

# изменение 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)



### Каррагинан Greengel-CF100

**Страна производства:** Испания  
**Торговая марка:** Greengel-CF100  
**Производитель:** Ceamsa

**Ассортимент:** смесь каррагинанов.

**Сфера использования:** кондитерское производство:

- жевательный мармелад, конфеты;
- мягкий ирис;
- топпинги.

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшает органолептические и структурно - механические характеристики конечного продукта;
- отличная жевательность готового продукта;
- сила геля: высокая, стабильная;
- стабильность качества ингредиента;
- удобство розлива (нет "хвостов");
- цена.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** мешки, 25 кг.

Информация о компании: стр. 34



### Каррагинаны

**Страна производства:** Филиппины  
**Торговая марка:** Shemberg  
**Производитель:** Shemberg

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

**Сфера использования:** • кондитерское производство • молочное производство (плавленые сыры, молочные пудинги, коктейли и десерты, шоколадное молоко, сырные пасты, взбитые сливки) • мясное производство (мясо в желе, колбасы, консервы) • рыбные продукты • безалкогольные напитки • хлебобулочные изделия (хлебное тесто, пончики, фруктовые кексы, сахарные глазури, меренги)

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшают органолептические и структурно - механические характеристики конечного продукта;
- низкая эффективная дозировка (0.55 – 1.5%);
- быстрая садка;
- простота применения (внесение в виде холодной суспензии);
- лёгкость переработки возвратных отходов (в отсутствие 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. 34



### Greengel Fruit, комплексная смесь на основе геллановой камеди

**Страна производства:** Россия

**Сфера использования:** кондитерская промышленность, фруктопереработка.

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- в низкокалорийных термостабильных фруктовых начинках с содержанием сухих веществ 30-62%;
- в термостабильных начинках без фруктовой части. Широкий диапазон pH подобных начинок позволяет использовать в их составе самые разные ароматизаторы: ванильно-сливочные, бисквитные, шоколадные, фруктовые и другие. Отсутствие фруктовой части позволяет, в том числе, увеличить количество сухих веществ в продукте с 50% до 65%. Подобные начинки, сделанные с применением Greengel Fruit, имеют не только отличную термостабильность, но и хорошую структуру (мягкую, пластичную, легко перемешиваемую).
- в варенье. Для равномерного распределения ягод, фруктовых волокон (даже если их содержание незначительно) при низкой вязкости массы.
- в джеме "0 - калорий" (диетический продукт для спортсменов и потребителей, заботящихся о здоровом питании)
- в кондитерские гели.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр. 34



### Greengel Aqua, комплексная смесь на основе геллановой камеди

**Страна производства:** Россия

**Сфера использования:** напитки алкогольные, безалкогольные.

**Функции:** загуститель-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:**

- для производства напитков со взвешенными частицами: фруктовые волокна свободно плавают в жидкости, равномерно распределяясь по всему объёму бутылки, не оседая на дно даже в состоянии покоя.

**Физическое состояние:** порошок.



**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр. 34

# изменение 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)



### Смесь гидроколлоидов Hydrolon CASAL

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrolon  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль.  
**Функции:** стабилизирующая система для сырокопченых продуктов быстрого созревания.



**Особенности / преимущества / описание:** ускоренное производство сырокопченых колбасок.

**Физическое состояние:** порошок бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 30 г/кг колбасной массы.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов HydroTOP FBT 300

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** HydroTOP  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль.  
**Функции:** высоко функциональная стабилизирующая система для производства колбасных изделий.



**Особенности / преимущества / описание:** обладает свойствами мощного структурообразователя, что позволяет применять его в рецептурах от премиум до эконом-сегмента. Применение данной системы помогает значительно улучшить плотность, эластичность, вязкость фарша, термостабильность и отсечение влаги. Основное применение: вареные колбасы, сосиски и сардельки.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** от 5 г/кг общей массы.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг и 10 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов PLUSmulson FKT

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** PLUSmulson  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль.  
**Функции:** эмульгирующая система нового поколения для производства колбасных изделий, предназначенная для продуктов эконом-сегмента при низкой доле мясного сырья, с использованием любых жиров, БЖЭ, эмульсии шкурки и эмульсии жилки.

**Особенности / преимущества / описание:** придает готовому продукту:

- кусаемость;
- плотность в холодном виде и при повторном нагреве;
- улучшает эластичность и вязкость фарша;
- предотвращает отеки и влагоотсечение.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** 7 г/кг общей массы.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов HydroTop High Gel 1000

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** HydroTop  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль.  
**Функции:** стабилизирующая система для производства полуфабрикатов.

**Особенности / преимущества / описание:** препарат для приготовления функциональной эмульсии при производстве рубленых полуфабрикатов и пельменных фаршей. Уплотняет структуру и придает сочность готовому продукту после термообработки.

**Физическое состояние:** порошок от белого до бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** приготовление водно-жировой эмульсии в соотношении 1:2:10; 1:4:15. Введение эмульсии в полуфабрикаты от 10 до 30% к фаршемассе.



**Срок хранения:** минимум 24 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 15 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36

# изменение 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)



### Рассольные препараты серии Unibac

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** PLUSstabil Unibac  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** PLUSstabil Unibac ST, PLUSstabil Unibac PP.

**Сфера использования:** мясopерерабатывающая отрасль.  
**Функции:** рассольные препараты для варено-копченой деликатесной продукции на средний выход.



**Особенности / преимущества / описание:**

- PLUSstabil Unibac ST – для жирного сыра и птицы;
- PLUSstabil Unibac PP – для цельномышечного сыра.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** 18 г/кг инъектируемой массы.

**Срок хранения:** минимум 24 месяца.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Трансглютаминаза различной активности

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrosol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG



**Сфера использования:** мясopерерабатывающая отрасль.

**Функции:** уплотняет текстуру продукта; придает кусаемость (даже продуктам эконом-сегмента).

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** фольгированная упаковка по 1 кг. В коробке -20 шт.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Рассольные препараты серии Inject

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** PLUSstabil Inject  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** PLUSstabil Inject 100, PLUSstabil Inject 100 OS

**Сфера использования:** мясopерерабатывающая отрасль.  
**Функции:** рассольные препараты для варено-копченой деликатесной продукции на высокие выход 160-190%.

**Особенности / преимущества / описание:**



- PLUSstabil Inject 100 – в составе содержит соевый белок;
- PLUSstabil Inject 100 OS – в составе не содержит сою.

**Физическое состояние:** порошок от кремового до бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 5 кг/ 100 л рассола при инъекции 200-220%.

**Срок хранения:** минимум 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов PLUSstabil HAM 100 PLUS

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** PLUSstabil  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясopерерабатывающая отрасль.  
**Функции:** стабилизирующая система для производства реструктурированных ветчин.

**Особенности / преимущества / описание:** продукт для производства реструктурированных ветчин с выходом от 120 до 200%, состоящий из протеинов, гидроколлоидов и фосфатов. Также отлично зарекомендовал себя при производстве полукопченых колбас, колбасок для жарки – значительно увеличивает плотность, повышает выход готового продукта и предотвращает отсечение влаги.

**Физическое состояние:** порошок от белого до бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** 25 г/кг фаршемассы для реструктурированных ветчин; 5-10 г/кг фаршемассы для полукопченых колбас.



**Срок хранения:** минимум 24 месяца.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36

# изменение 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)



### Смесь гидроколлоидов Hydrobest Casao

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabisol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль.  
**Функции:** система для производства шоколадной Филадельфии.



**Особенности / преимущества / описание:** применяется при производстве на котле.

**Физическое состояние:** порошок белого или бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 0,3% от общей массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов Stabisol PCMS

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabisol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA.  
**Функции:** стабилизирующая система для производства сыра «Гриль».



**Особенности / преимущества / описание:** быстрое производство Фетаксы на оборудовании типа котёл «Штефан» без гомогенизации; без сквашивания.

**Физическое состояние:** порошок белого или бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 0,6 - 1% от общей массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов Stabisol FKSM

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabisol  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA.  
**Функции:** стабилизирующая система для производства сливочных творожных сыров подвергающихся запеканию.


**Особенности / преимущества / описание:** возможно применение на линии поточного производства; производство на котле; возможно аэрирование.

**Физическое состояние:** порошок белого или бежевого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 2% от общей массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Наполнители-стабилизаторы для сливок Shermon®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Shermon®  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»

**Ассортимент:** широкая линейка вкусов наполнителей-стабилизаторов для сливок (фондов) Shermon®  
**Сфера использования:** используются в производстве кремов, муссов и других кондитерских изделий для придания им вкусовых и функциональных свойств.

**Особенности / преимущества / описание:** преимущества наполнителей-стабилизаторов для сливок Shermon®:

- содержание большого количества натуральных сухих ингредиентов (фруктово-ягодных, йогуртовых, творожных, сырных и др. порошков);
- натуральный вкус, цвет и аромат крема;
- хорошая растворимость стабилизатора;
- простота приготовления крема;
- стабильность крема при разрезании и хранении;
- стабильность крема при замораживании и размораживании;
- оптимальное соотношение цены и качества.

**Физическое состояние:** смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

# изменение 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)



### Стабилизирующая система для фруктовых начинок

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopSweet  
**Производитель:** DeutscheBack GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** TopSweet Fruit Filling

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** стабилизатор, разработанный для рационального изготовления термостабильной яблочной начинки. Используя этот продукт, потребитель может приготовить точно то количество яблочной или вишнёвой начинки, которое необходимо в целях производства. Не содержит вкусовых компонентов..

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** оптимальная дозировка зависит от качества фруктов, рецептуры, теста, процесса выпечки и, следовательно, должна определяться путём пробных выпечек.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок, 25 кг нетто.

Информация о компании: стр. 36



### Смесь гидроколлоидов Stabisol Wega DAC 4 CFKS

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Stabimuls  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA.

**Функции:** система для производства натуральных-кулинарных сливок разной жирности.

**Особенности / преимущества / описание:** для натуральных и растительных кулинарных сливок 25 %, 30 %, 33 %.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 3,5% от общей массы.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### Вивапур MCG. Вивапур MC

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Vivapur  
**Производитель:** JRS

**Функции:** продукты для вторичного нагревания.

**Особенности / преимущества / описание:** производство рубленых полуфабрикатов, производство колбасных изделий, производство кондитерских начинок.

**Тип:** растворимая.

**Состав:** микрокристаллическая целлюлоза, метилцеллюлоза.

**Дозировка:** 2%.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** влагостойкие мешки.

Информация о компании: стр. 41



### Суперцель MBT

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Supercel  
**Производитель:** JRS

**Функции:** улучшение консистенции.

**Особенности / преимущества / описание:** замена сои в мясных продуктах.

**Тип:** растворимая.

**Состав:** смесь растительных волокон.

**Дозировка:** 2 %.

**Срок хранения:** 2 года.

**Упаковка:** влагостойкие мешки.

Информация о компании: стр. 41

# изменение 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)



### Желатин пищевой

**Страна производства:** Республика Беларусь  
**Торговая марка:** МОЖЕЛИТ  
**Производитель:** ОАО «МОЖЕЛИТ»

**Ассортимент:** желатин различных марок в соответствии с ГОСТ 11293-2017, 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 колбас для разнообразных съедобных оболочек, которые являются связывающим средством для пряностей, покрывающих колбасу, также для заливных из мяса, студней, зельцев, рулетов, мясных консервов и для обогащения белком различных мясoproductов (например, паштетов);
- рыбоперерабатывающей – при изготовлении заливных продуктов и деликатесов (рыба в желе и др.);
- в молочной – в производстве йогуртов, творожных продуктов и сливочного сыра, в которых желатин выступает связующим и стабилизирующим элементом для молочной сыворотки, также для производства мороженого, десертных кремов, муссов и пудингов;
- в кондитерском производстве – для желирования и создание формы жевательных конфет, пастилы, фруктового мармелада, зефира, карамели, маршмеллоу, кремов для тортов, десертных блюд, тортов, муссов, пудингов и желе;
- в производстве напитков – для осаждения и осветления труднофильтруемых виноматериалов, придания им розливостойкости и особых вкусовых оттенков, а также для осветления фруктовых соков и напитков;
- в домашней кулинарии – для приготовления заливных блюд, тортов, десертов и желе;
- отдельный элемент здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** желатин – это чистый пищевой белок животного происхождения. Представляет собой твердый измельченный продукт светло-желтого цвета, без запаха и вкуса, обладающий прекрасными влагоудерживающими и желирующими 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 мягкого коллагенсодержащего сырья (тип Б) и имеет сертификат «Халяль» (HALAL).

Разрешение для экспорта в страны Евросоюза в системе TRACES (регистрационный номер – ВУ 06-14-25).

**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 (производителя).

**Срок хранения:** 5 лет.

**Упаковка:** полипропиленовый мешок по 25 килограммов (желтого цвета с указанием информации о производителе).

**Сертификат качества:** на предприятии функционирует система менеджмента качества, соответствующая требованиям СТБ ISO 9001-2015, внедрена система управления качеством и безопасностью производства и хранения пищевого желатина на основе принципов НАССР (анализ рисков и контроль критических точек) соответствующая требованиям СТБ 1470-2012. Для реализации политики в области охраны труда организации, а также для управления рисками, предприятие прошло сертификацию на соответствие требованиям системы управления охраны труда (СУОТ) - СТБ 18001-2009.

Информация о компании: стр. 29



### 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. 18



### Крахмалы для сыров и сырных продуктов

**Производитель:** Ingredion

**Сфера использования:** молочная отрасль, HoReCa.

**Функции:**

- создание необходимой структуры при частичной замене СОМ, сыра, творога и т.д.;
- разработка продуктов с особыми свойствами – короткая (длинная) структура; расплавление (стабильность) при повторной термообработке;
- увеличение сроков годности за счет снижения белковой составляющей;
- разработка решений без молочных ингредиентов – «вегетарианский сыр»;
- снижение себестоимости при сохранении высоких потребительских свойств.

**Особенности / преимущества / описание:** ассортимент крахмалов Ingredion (среди которых загустители, гелеобразователи, эмульгаторы) позволяет подобрать крахмал для любого процесса в зависимости от оборудования и прочих условий.

Информация о компании: стр. 20



# изменение 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)



### BIOCOLOR® - натуральные красители и красящие продукты без индекса E

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

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

**Сфера использования:** все продукты питания и напитки.

**Функции:** придание и сохранение цвета.

**Особенности / преимущества / описание:**

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

**Физическое состояние:** порошок или жидкая форма.

**Тип:** пищевая добавка.

**Дозировка:** 0.01-1%.

**Срок хранения:** 6-12 месяцев.

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

**Сертификат качества:** Свидетельства о государственной регистрации и Декларации о Соответствии ТС.

Информация о компании: стр. 234



**Балтийская Группа**  
пищевые ингредиенты

### Желатин

**Страна производства:** Бразилия  
**Производитель:** Gelnex  
**Ассортимент:** свиной, говяжий.

**Сфера использования:** кондитерская отрасль.

**Функции:** эмульгатор, студнеобразователь и стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:** Балтийская Группа предлагает высококачественный пищевой кондитерский желатин - эмульгатор, студнеобразователь и стабилизатор с нейтральным вкусом и различной прочностью студня, подходящий для производства кондитерских изделий, десертов и других продуктов.

Преимущества желатина: • чистый белок, не содержит жир, холестерин, углеводы; • низкая температура желирования; • термобратимость геля - возможность повторного перехода из раствора в желе при высоких температурах без ухудшения технологических свойств; • возможность получения сбивных изделий (маршмеллоу и др.) без добавления пенообразователей (яичного белка и т.д.); • употребление желатина в пищу положительно влияет на состояние костей и суставов; • желатин обладает уникальной способностью плавиться при температуре человеческого тела, что способствует лучшему высвобождению вкуса продукта.

Желатин является альтернативой другим желирующим агентам и гидроколлоидам - в зависимости от продукта и рецептуры. Он может быть использован в комбинации с крахмалами, пектинами, агаром, гуммиарабиком для получения самых разнообразных текстур конечного продукта - более короткой, ломкой или более плотной, эластичной.

Информация о компании: стр. 20



**Балтийская Группа**  
пищевые ингредиенты

### Пектины

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Herbstreith&Fox

**Ассортимент:** пектины Classic, Amid, Instant.

Высоко-, средне- и низкоэтерифицированные пектины.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** пектин зарекомендовал себя в качестве прекрасного желирующего, стабилизирующего и загущающего агента для пищевых продуктов. 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. 20

# изменение 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)



# МИЛОРАДА

### Гидроколлоиды

**Страна производства:** Дания, Германия, Италия, Чили  
**Производитель:** CP Kelco ApC, AgarPac, LBG-Sicilia

**Ассортимент:** пектины высоко- и низкометоксилированные, специальный пектин SLENDID®, агары и каррагинаны, ксантановая, желатиновая камеди, камедь рожкового дерева, гуммиарабик, производные целлюлозы.

**Сфера использования:** фруктовые, молочные и жировые полуфабрикаты (начинки и глазури), мучные кондитерские изделия, спреда 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. 28



# МИЛОРАДА

### Комплексная пищевая добавка (комплексный стабилизатор) Sherex RM 6629

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:** Sherex  
**Производитель:** KERRY Inc.

**Сфера использования:** молочная отрасль (сливочные и творожные сыры, плавленые сыры).

**Функции:** структурообразование, защита белка в процессе термообработки, стабилизация при хранении, предотвращение синерезиса.

**Особенности / преимущества / описание:**

- стабильность качества;
- высокая эффективность;
- отсутствие ГМО-компонентов;
- хорошие влагоудерживающие свойства;
- вариативность консистенции готового продукта.

**Физическое состояние:** порошок.

**Состав:** сывороточный белковый концентрат, натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы E 466, каррагинан E407, камедь рожкового дерева E 410.

**Дозировка:** 0,9-1,5%.

**Срок хранения:** 18 месяцев.

**Упаковка:** 25 кг.

**Сертификат качества:** ДС.

Информация о компании: стр. 28



# МИЛОРАДА

### Каррагинаны для кондитерского производства

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** GENUDEL  
**Производитель:** CP Kelco

**Ассортимент:** GENUDEL FG-125, GENUDEL 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. 28



### 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. 22

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### Эмульгатор «ЭСТЕР П Е 475»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Ассортимент:** «ЭСТЕР П твердый», «ЭСТЕР П 01»

**Сфера использования:** в производстве спредов и маргарина, в том числе для взбивания; сырных и сгущенных продуктов.

**Функции:**

- повышает пластичность;
- связывает жир с водой, предотвращая выделение свободной влаги.

**Особенности / преимущества / описание:**

- создает блестящую, глянцевую консистенцию;
- предупреждает появление порока крошливой, крупчатой, слоистой, колющейся или рыхлой консистенции;
- способствует снижению окислительных процессов при хранении, предупреждает возникновение штаффа.

**Физическое состояние:**

- порошок, гранулы или плитки - «ЭСТЕР П твердый»;
- вязкая, пастообразная масса - «ЭСТЕР П 01».

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь эфиров полиглицерина и пищевых жирных кислот.

**Дозировка:** в соответствии с технологической необходимостью от 2 до 5 кг на 1 т готового продукта.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 35 °С.

**Упаковка:** твердый эмульгатор фасуют в мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем массой 25 кг. Остальные виды эмульгатора фасуют в металлические или полимерные бочки, канистры, ведра, бидоны массой от 20 кг до 200 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/78150 от 04.12.2009 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.26.009.Е.011144.04.11 от 20.04.2011 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №77.99.88.009.Е.048710.11.11 от 29.11.2011 г.

Информация о компании: стр. 39



### 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 (фритурный жир) - 0,05-0,15%;
- кондитерские жиры - 1,0-3,0%;
- мажущиеся пасты и маргарин (в расчете на жир) - 0,3-0,5%;
- сгущенное молоко, шоколад, глазури - 0,3-1,0%.

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре от 0 до 25 °С.

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/49446 от 19.07.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.Е.006745.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр. 39



### 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. 22

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



**Лецитин соевый**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Веролек»  
**Производитель:** Ласенор

**Ассортимент:** соевый лецитин (не ГМО).  
**Сфера использования:** пищевая промышленность.


**Функции:** стабилизация эмульсии, текстуры, снижение вязкости шоколада и глазурей.  
**Особенности / преимущества / описание:** применяют, в качестве пищевого эмульгатора, при изготовлении шоколада и глазури, кондитерских, хлебобулочных, макаронных изделий, а также в масложировом производстве (маргарины, специальные жиры и т.д.).

**Физическое состояние:** вязкая жидкость.  
**Тип:** соевый лецитин.

**Дозировка:** в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

**Срок хранения:** при температуре от 15 до 40 °С 18 мес.  
**Упаковка:** бочки масса нетто 100 и 200 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации.

Информация о компании: стр. 26





**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 (маргарины с низким содержанием жира).  
**Эстерин СТС:** • стабилизирует жировые кристаллы (масло для готовки, кулинарные жиры, маргарин, спреды, сгущённое молоко).  
• замедляет жировое поседение (шоколад, глазури).  
• укрепляет клейковину, возможно замещение яиц (вафли).  
**Особенности / преимущества / описание:** • шоколад и глазури – вместе с лецитином • вафли, глазури – вместе с Эстер ТО5 • 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. 26



**Эмульгатор на основе лецитина из подсолнечника**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Mulgaprot  
**Производитель:** DeutscheBack GmbH & Co. KG


**Ассортимент:** Mulgaprot E

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль.  
**Особенности / преимущества / описание:** обеспечивает равномерное распределение компонентов в тесте и стабилизацию клейковины. Увеличивает срок свежести выпечки. Способствует увеличению объема готовых изделий.

**Физическое состояние:** порошок от кремового до желтого цвета.  
**Тип:** комплексная пищевая добавка.  
**Дозировка:** 0,1-0,5%

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 36



**Эмульгирующий крахмал**

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:** Paselli MC 150  
**Производитель:** AVEBE

**Ассортимент:** E 1450  
**Сфера использования:** майонезы, соусы.

Информация о компании: стр. 18

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### 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 взаимозефирифицированных 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. 39



### Моностеарат глицерина

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

**Сфера использования:** кондитерское производство.

**Функции:**

- структурообразователь в производстве мучных кондитерских изделий, халвы;
- стабилизатор аэрации и улучшитель консистенции в производстве карамели, кондитерской начинки типа нуга, ирис, «птичье молоко».

**Особенности / преимущества / описание:**

- равномерное распределение жира в тесте;
- в слоеных изделиях участвует в формировании пористой структуры теста;
- в халве предотвращает вытекание свободного жира.

**Физическое состояние:** порошок

**Тип:** эмульгатор

**Состав:** смесь моно- и диглицеридов стеариновой кислоты с содержанием α-моноглицеридов не менее 40%.

**Дозировка:** от 3 до 5 кг на тонну готового продукта

**Срок хранения:** 12 месяцев при температуре от 0 °С до 35 °С.

**Упаковка:** мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

**Сертификат качества:**

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/34231 от 08.04.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.E.048709.11.11 от 29.11.2011г.

Информация о компании: стр. 39



### 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. 39

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



### 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/м<sup>2</sup>.

**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. 39



### 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:** E 475; E 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. 39



### 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. 39

# изменение 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

## 4.4 Осветляющие вещества



### Пищевая добавка «Диалктин 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. 25



### Диоксид титана E171

**Страна производства:** Россия, Китай  
**Торговая марка:** МИХРОМ Белый  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС  
**Ассортимент:** МИХРОМ Белый, диоксид титана.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, мясо и рыбопереработка.  
**Особенности / преимущества / описание:** минеральный (неорганический) пигмент белого цвета. Получают химическим путем из титаносодержащих руд (рутил, ильменит). Самый белый из известных в настоящее время красителей. В ассортименте имеются пастообразные и порошковые формы для применения в различных отраслях промышленности. Устойчив к воздействию высоких температур, света, не зависит от уровня pH.  
**Физическое состояние:** паста вододисперсная, порошок.  
**Тип:** натуральные.  
**Состав:** E171.  
**Дозировка:** 1,0 – 2,5 % в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** 12 - 36 месяцев.  
**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.  
**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 37

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.7 Улучшители



### Улучшитель «ЭСТЕР Т 05»

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

**Сфера использования:** кондитерское производство (печенье, кексы, бисквитная продукция, вафли, глазури).

**Функции:**

- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- в глазури контролирует вязкость.

**Особенности / преимущества / описание:**

- снижает расход яйцопродуктов 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. 39



### 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 яйцопродуктов 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. 39



### Заменитель яичного порошка «БалтПро3700»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** сдобных хлебобулочных изделий; мучных кондитерских изделий (пряники, печенье, вафли и макарон)

**Особенности / преимущества / описание:** уникальный продукт, позволяющий заменять яичный порошок в сдобных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях (при одинаковой стоимости - расход БалтПро-3700 в 2 раза меньше).

**Физическое состояние:** порошок из натуральных компонентов светлого-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. 22



# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.7 Улучшители



### 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.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр. 25



### Улучшители хлебопекарные BARCUS®-Пауэр

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** BARCUS®-Пауэр  
**Производитель:** ООО «BARCUS продакшн»

**Ассортимент:** широкая линейка хлебопекарных улучшителей BARCUS®-Пауэр для различных хлебопекарных изделий.

**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль.

**Функции:** улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** применение улучшителей «BARCUS®-Пауэр» позволяет: • стабилизировать технологический процесс и повысить качество готовых изделий; • увеличить срок хранения изделий; • улучшить внешний вид, а также цвет и структуру мякиша хлебобулочных изделий; • увеличить удельный объем готовых изделий; • предотвратить плесневение и заболевание хлеба «картофельной болезнью».

**Физическое состояние:** сухая смесь.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



### Улучшители-корректоры качества муки BIOBAR®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** BIOBAR®  
**Производитель:** ООО «BARCUS продакшн»

**Ассортимент:** • консерванты для муки BIOBAR®;  
• корректоры муки BIOBAR®.

**Сфера использования:** мукомольная, кондитерская и хлебопекарная отрасли.

**Функции:** улучшение качества муки и кондитерских изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** с помощью улучшителей-корректоров качества муки BIOBAR® можно решить целый ряд задач: • исправить дефекты муки, обусловленные качеством зерна (повысить/понизить ЧП и ИДК); • значительно улучшить и стабилизировать хлебопекарные качества муки; • вырабатывать муку со специальными свойствами: эластичностью, стабильностью при механических воздействиях, терпимостью к сдобящим продуктам (сахар, жир) и др.; • повысить эффективность производства за счет повышения белизны муки: пшеничной первого сорта и ржаной сеяной; • вырабатывать из зерна практически любого качества (4-5 класса) муку с отличными хлебопекарными свойствами; • снизить себестоимость продукции, увеличить прибыль предприятия.

**Физическое состояние:** сухие смеси.

**Тип:** пищевая добавка.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.

**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.9 Фосфаты



### АММОНИЙ ГИДРООРТОФОСФАТ (Диаммоний гидроортофосфат)

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** PEATK®  
**Производитель:** АО «PEATK»

**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль, производство солода и спирта.

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

**Особенности / преимущества / описание:** в соответствии с ТИ 18-6-47-85 «Технологическая инструкция по производству солода и пива», диаммоний-фосфат применяется в качестве стимулятора солодоращения совместно с молочной кислотой. Оба в-ва используются в виде водных р-ров. Применяется в производстве спирта: так как содержащегося в мелассе фосфора, а нередко и азота, недостаточно для нормальной жизнедеятельности дрожжей, в мелассу добавляют диаммонийфосфат в качестве источника того и другого. Внесен в перечень сырья в ГОСТ 171-81 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия», ГОСТ 28616-90 «Вина плодовые. Общие технические условия».

Другие области применения: в производстве удобрений (основной компонент диаммофоса), антипиренов для древесины, бумаги, тканей, как минеральная кормовая добавка, а также при пайке олова, бронзы, меди, цинка.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-023-00203677-07

**Состав:** (Е 342ii) (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>, массовая доля общего оксида фосфора (P2O5), в пределах 51,6- 54,9.

**Дозировка:** Согласно ТИ.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии  
ТС N RU Д-РУ.АВ42.В..09976 от 05.02.2015

Информация о компании: стр. 31



### Пищевая добавка Ортофосфат натрия 3-замещенный 12-водный

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** PEATK®  
**Производитель:** АО «PEATK»

**Сфера использования:** хлебопекарная, молочная отрасль.

**Функции:** регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, влагоудерживающий агент, фиксатор окраски продуктов и усилитель действия антиоксидантов. Очиститель копильных и холодильных камер.

**Особенности / преимущества / описание:** в пищевой промышленности может использоваться в таких продуктах, как хлебобулочные и кондитерские изделия (разрыхлитель теста), безалкогольные напитки, молочная продукция (в том числе сухое молоко, сухие сливки), супы, бульоны, пасты, соусы, чаи (сухие и быстрорастворимые), сыры, мясные и рыбные изделия, продукты быстрого приготовления и т.д. Кроме того, фосфаты применяются в качестве солей-плавителей в при производстве плавленых сыров. Входит в комплексный состав изделий для мясопродуктов.

Ортофосфат натрия 3-замещенный по ГОСТ 9337-79 «Натрий фосфорно-кислый 12-водный. Технические условия» внесен в перечень сырья в ГОСТ 1923-78 «Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия».

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ГОСТ 31725-2012

**Состав:** (Е 339iii) Массовая доля Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>\*12H<sub>2</sub>O – не менее 92%.

**Дозировка:** для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термоустойчивости молока, подвергаемого нагреванию, к нему добавляют соли-стабилизаторы, связывающие ионы кальция. Соли используются в виде 10-25%-х водных р-ров. Доза соли-стабилизатора зависит от термоустойчивости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии  
ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.11954 от 24.12.2015.

Информация о компании: стр. 31

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.9 Фосфаты



### Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ПОЛИФАН®  
**Производитель:** АО «РЕАТЭКС»

**Сфера использования:** мясная и рыбоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани, улучшение консистенции, сочности мясopодуKтов.

**Особенности / преимущества / описание:** Фосфатная пищевая добавка «ПОЛИФАН®» - это комбинация орто-, поли- и пирoфосфатов натрия на молекулярном уровне, получаемая в едином технологическом процессе. Технология получения запатентована. «ПОЛИФАН®», повышает и стабилизирует влагoудерживающую способность мяса, не изменяя его органолептических свойств, диссоциирует актомиозный комплекс, увеличивает эмульгирующую способность белков, что обеспечивает равномерное распределение жира в мясных системах и снижает вероятность образования бульонно-жировых отеков при тепловой обработке. В производстве мясopодуKтов пищевую фосфатную добавку «ПОЛИФАН®» применяют двумя способами - в сухом виде и в шприцовочном рассоле. «ПОЛИФАН®» прекрасно растворим даже в холодной воде. Используется в производстве колбасных изделий, деликатесных мясopодуKтов. Подходит для всех типов мясного сырья. Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (п.4.3).

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-011-00203677-06, изм.1

**Состав:** Е 451i, Е 450i, Е 450iii, Е 339i;

массовая доля общего фосфора в пересчете на P2O5 - (57-62) %, pH раствора с массовой долей препарата 1% - (8,7-9,1)%.

**Дозировка:** ориентировочно 0,3% к массе сырья.

**Срок хранения:** 5 лет со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09979 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр. 31



### AP-BИK®-1

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** РЕАТЭКС®  
**Производитель:** АО «РЕАТЭКС»

**Сфера использования:** мясная и рыбоперерабатывающая отрасль, производство макаронных изделий.

**Функции:** увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

**Особенности / преимущества / описание:** фосфатная пищевая добавка — комбинация ди- и трифосфатов натрия и калия, полученных в едином технологическом процессе.

Сфера использования: Производство мясopодуKтов и колбасных изделий, обработка рыбы и моллюсков

Основное применение: шприцевание, орошение, рассолы для тумблирования, добавление в раствор с солью при замораживании и дефростации, маринады для различных видов мяса, птицы, рыбы и морских продуктов.

- Быстрое растворение в холодной воде.
- Значительное увеличение выхода готового продукта.
- Предотвращение потери влаги при хранении готового продукта, уменьшение потерь при дефростации.
- Улучшение структуры и вкуса продукта.
- Предотвращение потери питательных элементов при хранении готового продукта и препятствование микробиологическому росту.

Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (п.4.3).

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-019-00203677-05

**Состав:** Е 451, Е450. Массовая доля (Na4P2O7) не менее 95%, массовая доля общего фосфора в пересчете на P2O5 - (57-62) %

**Дозировка:** 300-500 г на 100 кг мясного сырья, 1-2,5% раствор при обработке рыбного филе орошением или погружением на 20-30 минут перед замораживанием.

**Срок хранения:** 5 лет со дня изготовления.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии

ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09981 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр. 31

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.9 Фосфаты



### Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра-К

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ПОЛИФАН®  
**Производитель:** АО «РЕАТЭКС»

**Сфера использования:** мясная и рыбоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

**Особенности / преимущества / описание:** фосфатная пищевая добавка — комбинация орто-, поли- и пирофосфатов натрия и калия на молекулярном уровне, получаемых в едином технологическом процессе.

«ПОЛИФАН®»-А-Экстра-К используется в производстве колбасных изделий, деликатесных мясопродуктов

Благодаря замене части иона натрия ионами калия, достигнута отличная растворимость добавки, что делает ее незаменимой при приготовлении заливочных рассолов и посолочных смесей, применяемых для шприцевания цельномышечных деликатесных мясных изделий. Благоудерживающие свойства позволяют повысить выход готовой продукции на 5-10%, обеспечивая при этом сочность, ровный цвет и отсутствие влаги на срезе при хранении.

Подходит для всех типов мясного сырья, не требуя сортировки на качественные группы.

Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-011-00203677-06, изм.1

**Состав:** Е 451i, Е 450i, Е 450ii, Е 339i, Е340;

массовая доля общего фосфора в пересчете на P2O5 - (52-55) %, массовая доля калия - (2-3)%.

**Дозировка:** 0,3-0,5 % к массе сырья.

**Срок хранения:** 5 лет со дня изготовления.

**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.10816 от 21.05.2015.

Информация о компании: стр. 31



### Фосфатная добавка «ФОНАКОН®» марки В, К-М

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** ФОНАКОН®  
**Производитель:** АО «РЕАТЭКС»

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство мороженого.

**Функции:** соль-плавитель, соль-стабилизатор.

**Особенности / преимущества / описание:** «ФОНАКОН®» марка В – эффективная соль-плавитель, обладающая хорошей буферной емкостью, высокой декальцинирующей и пептизирующей способностью, что позволяет использовать её для переработки сырья различной степени зрелости при выработке всех видов плавленых сыров (ПС) и плавленых сырных продуктов (ПСП) без дополнительного применения солей-корректоров.

Специальный состав «ФОНАКОНа®» марки К-М позволяет получать продукты с термостабильными свойствами для изготовления плавленого сыра для пиццы, п/фабрикатов и колбасных изделий, а также использовать эту соль для уплотнения консистенции при выработке традиционных ПС и ПСП из зрелого и перезрелого сырья. Состав ФОНАКОН®а соответствует ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия».

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Состав:**

«ФОНАКОН®» марка В: Е451i, Е450i, Е450ii, Е339i, Е339ii

«ФОНАКОН®» марки К-М: Е451i, Е450i, Е450ii, Е339i, Е339ii, Е341i (с добавкой кальция).

**Дозировка:** «ФОНАКОН®» марка В: Рекомендуемые дозы внесения:

- пастообразные ПС и ПСП – 0,5-0,7 %, сдвиг рН смеси для плавления +(0,5-0,7) ед.

- сладкие ПС и ПСП – 1,4-1,8 %, сдвиг рН смеси для плавления +(0,7-0,95) ед.

- ломтевые, колбасные ПС и ПСП – 1,8-2,0 %, сдвиг рН смеси для плавления +(0,4-0,8) ед.

«ФОНАКОН®» в смесь для плавления вносится в виде 20-25 %-ного раствора в виде суспензии соли с водой в соотношении 1:1, а также в сухом виде

при условии тщательного перемешивания с молочным сырьем в течение 2-3 мин до подачи пара в котел-плавитель

«ФОНАКОН®» марка К-М: Рекомендуемая доза внесения 1,8-2,0 %, сдвиг рН смеси +(0,1-0,3) ед.

В смесь для плавления вносится так же, как и ФОНАКОН® м. В.

**Срок хранения:** 5 лет со дня изготовления.

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии ТС №RU Д-РУ..АВ42.В.09978 от 05.02.2015

Информация о компании: стр. 31

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.9 Фосфаты



### Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12- водный (динатрий фосфат – ДНФ) пищевой

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** PEATZKS®  
**Производитель:** АО «PEATZKS»

**Сфера использования:** кондитерская, молочная отрасль.

**Функции:** антикристаллизатор, регулятор кислотности, соль-плавитель.

**Особенности / преимущества / описание:**

- Молочная промышленность - ДНФ применяется в качестве антикристаллизатора при производстве сгущенного пастеризованного молока, для увеличения длительного хранения готового продукта, предотвращения коагуляции или загустевания молока в процессе производства и хранения.
- **Производство сыров** - соль-плавитель при изготовлении плавленых сыров: ломтевых, пастообразных, колбасных, плавленых твердых. Особенно рекомендуется использовать её при переработке творога повышенной кислотности
- Кондитерская промышленность - регулятор кислотности при производстве зефиром, желеиног мармелада, желеиног изделий и корпусов желеиног конфет. Как соль-модификатор (буферная соль) используется для введения во фруктово-ягодные смеси для приготовления желеиног конфет. Также применяется для регулирования (торможения) инверсии сахара при производстве карамели, халвы и т.д.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-022-00203677-07, изм.1

**Состав:**  $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$  (E 339ii)

**Дозировка:** Доза внесения ДНФ (2,5-3,0) кг на 100 кг сырья, что в пересчете на сухое вещество составляет 1,0-1,2 % (массовая доля сухих веществ данной соли =39,7 %).

Внесение в сливочное масло в процессе обработки 0,1-0,3% ДНФ повышает сохранность масла, увеличивая pH.

Кондитерская промышленность - согласно ТИ.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии TC N RU Д-РУ.АВ42.В.09980 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр. 31



### Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** PEATZKS®  
**Производитель:** АО «PEATZKS»

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая, молочная, мясно и рыбоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, влагосвязывающий агент, комплексообразователь, антиоксидант, регулятор кислотности, соль-плавитель, консервант для фруктовых напитков.

**Особенности / преимущества / описание:** триполифосфат натрия (ТПФН) имеет нулевой уровень опасности (безопасен для здоровья).

ТПФН используется при изготовлении специальных напитков для спортсменов, безалкогольных напитков.

E451i добавляется в стерильное и пастеризованное молоко, мороженое, молодые сыры, кисло-сливочное масло, сбитую яичную смесь для омлетов и другие яичные продукты. Пищевую добавку E451i используют при изготовлении макаронных изделий, сухих супов, рыбного фарша, сиропов, декоративных изделий (например, глазурь), бутербродного маргарина, кондитерских изделий. Кроме того, пищевая добавка E451i широко используется при консервировании ракообразных, обработке свежей и мороженой рыбы, выпечке различных кексов, тортов и другой сдобы.

Добавка E451i может использоваться в продуктах как самостоятельно, так и в специальных смесях в сочетании с другими стабилизаторами

Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-017-00203677-06

**Состав:** (E 451i). Массовая доля ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) не менее 94%.

**Дозировка:** Согласно ТИ.

**Срок хранения:** 5 лет со дня изготовления.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии  
TC N RU Д-РУ.АВ42.В.10815 от 21.05.2015

Информация о компании: стр. 31

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.9 Фосфаты



### АР-ВИК®-4 Пищевая добавка (Е 451, Е 450)

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** РЕАТЭК®  
**Производитель:** АО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** мясная и рыбоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

**Особенности / преимущества / описание:** фосфатная пищевая добавка, обладающая повышенной растворимостью, что позволяет ее использовать при составлении шприцовочных рассолов. Применяются при производстве всех видов колбас, полуфабрикатов и деликатесных изделий для любых видов мяса, даже с признаками PSE, а также при использовании мяса птицы механической обвалки.

Применение этой добавки позволяет увеличить водоудерживающую и эмульгирующую способность белков мышечной ткани, повысить выход готовой продукции на 10-15%, сократить потери при термообработке, стабилизировать процесс цветообразования, снизить риск образования бульонно-жировых отёков, улучшить качество мясопродуктов.

Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (п.4.3).

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** ТУ 2148-019-00203677-05

**Состав:** Е 451, Е 450. Массовая доля общ.фосфора в пересч. на P2O5,%: 51-53; рН 1% р-ра: 8,6-9,3.  
**Дозировка:** 300-500 г на 100 кг сыря.

**Срок хранения:** 5 лет со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии  
ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.10814 от 21.05.2015

Информация о компании: стр. 31



### Калий фосфорнокислый двузамещенный 3- водный пищевой (дикалий фосфат)

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** РЕАТЭК®  
**Производитель:** АО «РЕАТЭК»

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

**Функции:** повышение термостойкости молочного сыря, антикристаллизатор при производстве сгущенного молока, эмульгатор для сухого молока и сливок, регулятор кислотности пектинов.

**Особенности / преимущества / описание:** применяется в производстве плавящихся сыров. Используется также как стабилизатор сухих молока и сливок, антикристаллизатор сгущенного молока и т.д. Используется при приготовлении жидких дрожжей и ржаных заквасок в качестве источника минерального питания.

Для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термостойкости молока, подвергаемого нагреванию, к нему добавляют соли-стабилизаторы, в качестве которых могут выступать фосфаты, которые связывают ионы кальция.. В качестве регулятора кислотности добавляется в амидированные и инстантные пектины.

Другие области применения: как компонент лекарственных средств, антифризов, питательная среда для выращивания плесневых грибов, продуцирующих пенициллины

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** ТУ 2148-024-00203677-07, изм.1

**Состав:**  $K_2HPO_4 \cdot 3H_2O$  (Е340ii).

**Дозировка:** соли используются в виде 10-25%-х водных р-ров. Доза соли-стабилизатора зависит от термостойчивости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии  
ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09986 от 05.02.2015 года.

Информация о компании: стр. 31

# изменение структуры и физико-химических свойств продукта

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

## 4.9 Фосфаты



### Ортофосфат натрия 1-замещенный 2-водный

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** PEATKHC®  
**Производитель:** АО «PEATKHC»

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая, молочная, мясно и рыбоперерабатывающая отрасль, производство мороженого, напитков.  
**Функции:** регулятор кислотности, эмульгирующая соль, фиксатор окраски, влагоудерживающий агент, стабилизатор, синергист антиоксидантов.  
**Особенности / преимущества / описание:** ортофосфаты натрия используется в качестве регулятора кислотности, эмульгатора, стабилизатора, влагоудерживающего агента. Кроме этого, добавка E339 фиксирует окраску продуктов и усиливает действие антиоксидантов. Добавка E 339 разрешена в разнообразные молочные продукты (молоко, в том числе сухое, сливки, сыры, масло, маргарин, мороженое, напитки и десерты на молочной основе), детское питание, муку, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, фруктовые продукты, картофель и продукты его переработки, мясные и рыбные продукты, сухие завтраки, смеси, напитки, БАДы и многое другое.

Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.  
**Тип:** ГОСТ 31725-2012.

**Состав:** (E 339i) Na H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> \*2H<sub>2</sub>O.  
**Дозировка:** Согласно ТИ.

**Срок хранения:** 1 год со дня изготовления.  
**Упаковка:** бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.14630 от 24.05.2017 г

Информация о компании: стр. 31



### Фосфаты «Глафос 4.1»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Богатырь»

**Сфера использования:** колбасы и колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты. Работает с жирным сыром. 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. 22



### 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. 22

# РУБРИКАТОР

## 1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

## 2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

## 4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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



## V. Технологические вспомогательные средства

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства ..... стр. 120 - 125

5.2 Закваски. Стартовые культуры ..... стр. 125



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



### Opticake Excel BG

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

**Сфера использования:**

- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность.

**Функции:** улучшает объем и мягкость маффинов и кексов.  
**Особенности / преимущества / описание:** сохраняет свежесть и предотвращает высыхание при длительных сроках хранения.

**Физическое состояние:** гранулят.  
**Тип:** смесь мальтогенной амилазы и липазы.  
**Дозировка:** 250-700 г/т сырья.

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

Информация о компании: стр. 30



### Lipozyme RM (Липозим РМ)

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

**Сфера использования:** масложировая отрасль.

**Функции:** производство структурированных жиров.  
**Особенности / преимущества / описание:** эквиваленты масла какао, заменители материнского молока.

**Физическое состояние:** иммобилизованный гранулят.  
**Тип:** липаза.  
**Дозировка:** в зависимости от технологических целей и задач.

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

Информация о компании: стр. 30



### Saphera

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

**Ассортимент:** Saphera 2600 L, Saphera 900 LS, Saphera FMP L.  
**Сфера использования:** молочная отрасль.

**Особенности / преимущества / описание:** используется при производстве безлактозных молочных продуктов и йогуртов.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** лактаза.

**Дозировка:** 0.3 – 3 мл / 1 л сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.  
**Упаковка:** канистра 25 кг.

Информация о компании: стр. 30



### Lactozym (Лактозим)

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

**Ассортимент:** Lactozym Pure 2600 L, Lactozym Pure 6500 L.  
**Сфера использования:** производство безлактозных молочных продуктов.

**Функции:** лактозим гидролизует лактозу в смесь глюкозы и галактозы.  
**Особенности / преимущества / описание:** фермент позволяет проводить контролируемый гидролиз лактозы, используется при производстве безлактозных молочных продуктов, сгущенного молока, мороженого.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** бета-галактозидаза.

**Дозировка:** 0.3-1 мл на 1 л сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.  
**Упаковка:** пластиковая канистра 25 кг.

Информация о компании: стр. 30

## 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. 30



### AMG (АМГ)

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

**Сфера использования:**

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

**Функции:**

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** усиление цвета корочки, ускорение расстойки, сокращение времени выпечки замороженных п/ф.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** амилоглюкозидаза.

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

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

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр. 30



### 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:** 1-5 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. 30



### 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. 30

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



### NovoShape (Новошейп)

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

**Сфера использования:** производство фруктовых и ягодных наполнителей, варенья, конфитюров.

**Функции:** используется для сохранения целостности и реологических свойств ягод и фруктов при их термической обработке.

**Особенности / преимущества / описание:** фермент предотвращает разваривание ягод и фруктов, сохраняет их целостность при термической обработке, снижает потерю влаги и сохраняет органолептические свойства сырья.

**Физическое состояние:** жидкость.  
**Тип:** пектин-метилэстераза.

**Дозировка:** 1 мл на 1 кг сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.

**Упаковка:** пластиковая канистра 25 л.

Информация о компании: стр. 30



### Novamyl (Новамил)

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

**Ассортимент:** Novamyl Pro 80 BG, Novamyl 10000 BG, Novamyl 1500 BG, Novamyl 3D, Novamyl Rye.

**Сфера использования:**

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

**Функции:** сохранение свежести мучных и кондитерских изделий пшеничных и ржаных сортов.

**Особенности / преимущества / описание:** замедляет процесс черствения хлеба, хлеб остается свежим до 15 суток. Сохраняет свойства мякиша при длительном хранении, снижает крошковатость. Широкий спектр применения от разных видов хлебулочных 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. 30



### Liporan (Липопан)

**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 хлебулочных 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. 30



### 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 хлебулочных 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. 30

## 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. 30



### Lecitase Ultra (Лецитаза Ультра)

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

**Сфера использования:** масложировая промышленность.

**Функции:** ферментная гидратация растительных масел.

**Особенности / преимущества / описание:** увеличение выхода масла, улучшение качества готового растительного масла.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Тип:** липаза.

**Дозировка:** 30-50 мл на 1 т сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.

**Упаковка:** пластиковые канистры по 25 л.

Информация о компании: стр. 30



### Lipozyme (Липозим)

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

**Ассортимент:** Lipozyme TL IM.

**Сфера использования:** масложировая промышленность.

**Функции:** ферментная перэтерификация масел и жиров.

**Особенности / преимущества / описание:** снижение уровня транс-жиров, достижение необходимой точки плавления с помощью безопасной и экологичной технологии.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** иммобилизованная липаза.

**Дозировка:** 1 кг на 2500 кг сырья.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 0 до 10 °С.

**Упаковка:** пластиковые канистры по 20 кг.

Информация о компании: стр. 30



### Invertase (Инвертаза)

**Страна производства:** Дания  
**Торговая марка:** Novozymes  
**Производитель:** Novozymes

**Сфера использования:** кондитерская отрасль.

**Функции:** производство инвертного сиропа, конвертирует сахарозу в фруктозу и глюкозу.

**Особенности / преимущества / описание:** применяется в кондитерской промышленности при производстве для увеличения сладости, мягкости и однородности изделий.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Тип:** Инвертаза (бета-фруктофуранозидаса)

**Дозировка:** в зависимости от технологических целей и задач.

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

**Упаковка:** мешок в коробке 20 кг.

Информация о компании: стр. 30

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



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАК»

**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. 25



### Neutrase (Нейтраза)

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

**Ассортимент:** Neutrase 1.5 MG, Neutrase 5.0 BG

**Сфера использования:** хлебопекарная, кондитерская и мукомольная промышленность.

**Функции:** корректировка свойств муки, улучшение качества хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшение растяжимости и машинной обработки теста, обеспечение правильной формы, размеров и цвета кондитерских изделий, замена химических ингредиентов в рецептуре.

**Физическое состояние:** гранулят.

**Тип:** протеаза.

**Дозировка:** 1-50 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

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

**Упаковка:** мешки в коробках по 20 кг.

Информация о компании: стр. 30



### Пенегасители «ЭСТЕРИН»

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

**Ассортимент:** ЭСТЕР С, ЭСТЕРИН А

**Сфера использования:** производство сахара, крахмало-паточное производство, производство дрожжей и спирта

**Функции:** предотвращение пенообразования, эффективное гашение пены, снижение вязкости сахаросодержащих растворов.

**Особенности / преимущества / описание:** пищевые поверхностно-активные вещества, обладающие антивспенивающими и пеногасящими свойствами при небольших дозировках. Легко эмульгируют в широком диапазоне pH и температур, образуя однородную устойчивую эмульсию.

**Физическое состояние:** жидкость/порошок.

**Тип:** пенегаситель.

**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 металлически 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. 39

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты

## 5.2 Закваски. Стартовые культуры



### 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,  
• быстрее выпечка,  
• снижение энергозатрат,  
• более однородный продукт,  
• снижение количества сломов,  
• снижение гигроскопичности,  
• продление сроков годности,  
• повышение производительности линии.  
**Физическое состояние:** порошок (в состав входят микрогранулированные ферменты).

Информация о компании: стр. 28



### Закваски, стартовые культуры

**Страна производства:** Дания  
**Производитель:** Chr.Hansen

**Сфера использования:**  
• производство кисломолочных продуктов;  
• производство сыров;  
• производство функциональных продуктов;  
• производство национальных напитков.

**Особенности / преимущества / описание:**  
• технологичность применения;  
• разработки под российские национальные продукты;  
• стабильность;  
• широкий ассортиментный и альтернативный ряд.

**Физическое состояние:** сублимированный порошок или замороженные гранулы.

Информация о компании: стр. 28



### 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. 26



### 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. 233

# РУБРИКАТОР

## 1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

## 2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

## 4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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



## VI. Увеличения сохранности продукта

6.1 Консерванты .....	стр. 128 - 129
6.2 Антиоксиданты .....	стр. 130 - 131



## 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 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. 25



### 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. 226



### Сорбат калия (пищевая добавка E202)

**Страна производства:** Китай

**Сфера использования:** для консервирования рыбных, фруктовых продуктов, колбасных изделий, безалкогольных напитков, молочных продуктов, сыров, кондитерский изделий и т. п. в количестве до 0,2% (в пересчете на кислоту), в винах с остаточным сахаром для предотвращения перебраживания в количестве до 200 мг/л (в пересчете на кислоту), для обработки против плесени желатиновых пленок на мясопродуктах, поверхности хлеба и хлебобулочных изделий, сухофруктов, упаковочных материалов для пищевых продуктов.

**Особенности / преимущества / описание:** сорбат калия оказывает угнетающее действие на дрожжи, плесневые грибы и некоторые виды бактерий, блокируя ферменты. Он проявляет антимикробное действие только при pH ниже 6,5. Сорбат калия химически стабилен.

**Физическое состояние:** белый кристаллический порошок или гранулы.

**Дозировка:** 0,05%-0,2%

**Срок хранения:** 24 месяца.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 226

## 6.1 Консерванты



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАК»

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

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

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

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

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

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

**Дозировка:** 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

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

**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

**Сертификат качества:**

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

Информация о компании: стр. 25

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Консерванты Dumoco

**Страна производства:** Китай  
**Торговая марка:** Dumoco  
**Производитель:** Dumoco

**Ассортимент:** низин, натамицин.

**Сфера использования:** молочная отрасль, мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** сохранение свежести продуктов, продление сроков годности, замена химических консервантов.

**Особенности / преимущества / описание:**

Низин: Препятствует росту широкого спектра грамположительных бактерий (*Listeria*, *enterococcus*, *Bacillus sporothermodurans* и *clostridium*). Натуральный консервант. Замена химических консервантов.

Натамицин действует на грамотрицательные бактерии (такие как *E coli*, дрожжи и плесень). Отсутствует влияние на аромат или вкус.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** консерванты.

**Срок хранения:** 24 мес. хранить в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** пластиковая бутылка 0,5 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001, HACCP, Кошер, Халяль, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 233

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

**SternIngredients**  
Russia

### Hydrolon Fresh Plus

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrolon  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясо и рыбоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** продукт для сохранения свежести мясных и рыбных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:** разрешен для применения в мясной и рыбной промышленности.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** сохранитель свежести, консервант.

**Дозировка:** 1,5 - 3 г/кг общей массы.

**Срок хранения:** минимум 24 мес.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36

## 6.2 Антиоксиданты



### Пищевая добавка «Карамелан»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАК»

**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. 25



### Антиоксидант «ЭСТЕРИН АО»

**Страна производства:** Украина

**Торговая марка:** EGH ingredients

**Производитель:** ООО НПП «Электрогазохим»

**Ассортимент:** «ЭСТЕРИН АО 01»; «ЭСТЕРИН АО 02»; «ЭСТЕРИН АО 04»

**Сфера использования:** пищевая (масло-жировая), фармацевтическая и парфюмерно-косметическая промышленности.

**Функции:** замедляет окисление жиров.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшает качество пищевых продуктов;
- при стабильном качестве увеличивает срок хранения продукции;
- обеспечивает сохранение в продукта органолептических показателей, текстуры и питательной ценности.

**Физическое состояние:** жидкость от светло-желтого до светло-коричневого цвета.

**Тип:** антиоксидант.

**Состав:** смесь пищевых добавок и эмульгаторов в растительном масле или пропиленгликоле.

**Дозировка:** от 100 г до 500 г на 1т готового продукта. Более точную дозировку определяют технологической необходимостью в зависимости от содержания жира в конкретном продукте.

**Срок хранения:** 24 месяца при температуре от 8 до 35 °С

**Упаковка:** канистры, ведра, бочки массой нетто до 250 кг.

**Сертификат качества:** заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины №05.03.02-04/67783 от 07.07.2012 г.

Информация о компании: стр. 39

### Martin Bauer Group

### Натуральные экстракты

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** натуральные экстракты с антиоксидантным действием в виде порошка:

- виноградных косточек экстракт, зеленого чая экстракт, розмарина экстракт и др.

Исследования подтверждающие антиоксидантную активность экстрактов.

**Сфера использования:** в масложировой промышленности и при производстве соусов.

**Функции:** продлевает срок годности продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, позволяет снизить содержание консервантов и придать продукту положительный имидж более здорового продукта

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл и по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27

## 6.2 Антиоксиданты



### 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. 25



### Натуральные антиоксиданты

**Страна производства:** Швейцария  
**Производитель:** DSM Nutritional Products, Inc.

**Ассортимент:**

- аскорбиновая кислота;
- аскорбат натрия;
- смесь токоферолов;
- синергетические смеси натуральных антиоксидантов RONOXAN®

**Сфера использования:**

- спреды;
- маргариновая продукция;
- жиры;
- масла;
- жировые начинки для кондитерских изделий;
- молочные продукты;
- копченые колбасы;
- фруктовые и овощные полуфабрикаты;
- пастеризованные соки и напитки.

**Особенности / преимущества / описание:**  
RONOXAN® А - в удобной расфасовке по 1 кг.

Информация о компании: стр. 28



### Hydrolon MDM

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Hydrolon  
**Производитель:** Hydrosol GmbH & Co. KG

**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль.

**Функции:** предназначен для корректировки вкуса и запаха продуктов производимых с использованием технологически сложных жиров (говяжий жир, жир сырец свиной, бараний жир) и ММО.

**Особенности / преимущества / описание:** благодаря оптимально подобранному соотношению антиокислителей и энтеросорбентов HydrolonMDM позволяет устранить возможные колебания качества продукции из-за некачественного сырья.

**Физическое состояние:** порошок белого цвета.

**Тип:** антиоксидант.

**Дозировка:** от 2 до 6г/кг. Варьируется в зависимости от степени окисления жиров, вида сырья и подбирается индивидуально на каждом предприятии.

**Срок хранения:** минимум 24 месяца.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36

# РУБРИКАТОР

## 1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

## 2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

## 4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## VII. Физиологические функциональные ингредиенты

7.1 Белки .....	стр. 134 - 135
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты .....	стр. 136
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества .....	стр. 137
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания .....	стр. 138 - 140
7.6 Пребиотики и пробиотики .....	стр. 141
7.7 Пищевые волокна .....	стр. 142 - 143
7.8 Функциональные молочные ингредиенты .....	стр. 144



## 7.1 Белки



### Концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО»

**Страна производства:** Республика Беларусь  
**Торговая марка:** МОЖЕЛИТ  
**Производитель:** ОАО «МОЖЕЛИТ»

**Ассортимент:** ОАО «МОЖЕЛИТ» производит концентрат соединительно тканых белков «БЕЛПРО» высшей категории.

**Сфера использования:** предназначен для реализации мясоперерабатывающим предприятиям в качестве ингредиента обладающего способностью связывать воду и образовывать гели при изготовлении мясных и мясосодержащих продуктов.

**Функции:** применение концентрата соединительно тканых белков «БЕЛПРО», наряду с сохранением качественных показателей и повышением питательной ценности мясной продукции, значительно снижает ее себестоимость и дает возможность улучшить экономические показатели за счет снижения стоимости исходного сырья и увеличения рентабельности производства.

**Особенности / преимущества / описание:** концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО» применяется при производстве мясных продуктов в гидратированном или в сухом виде, а также в виде гель-формы.

Преимущества применения концентрата соединительнотканых белков «БЕЛПРО»:

- обладает высокой влагосвязывающей способностью;
- позволяет перерабатывать низкосортное сырье и заменять дорогостоящее мясное сырье;
- улучшает структуру готового продукта;
- увеличивает срок хранения, а также плотность и монолитность готового продукта;
- готовый продукт получает эластичную консистенцию и хорошую нарезаемость в холодном виде;
- уменьшает потерю массы готовой продукции при хранении;
- улучшает вкусовые характеристики, качественные показатели и пищевую ценность конечного продукта;
- позволяет получать ровный, красивый рисунок на срезе;
- даёт возможность применения при производстве продукции Halal.

Изготавливается исключительно из говяжьего мягкого коллагенсодержащего сырья.

**Физическое состояние:** порошок или чешуйки.

**Тип:** пищевой.

**Состав:** белок ≥ 90,0% (в пересчете на сухое вещество).

**Дозировка:** уровень замены мясного сырья, способ применения говяжьего белка «БЕЛПРО» и степень его гидратации зависит от поставленных целей, и используемой рецептуры.

**Срок хранения:** 3 года.

**Упаковка:** полипропиленовый мешок по 10 килограммов (желтого цвета с указанием информации о производителе).

**Сертификат качества:** концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО» изготавливается исключительно из говяжьего мягкого коллагенсодержащего сырья и имеет сертификат «Халаль» (HALAL).

Информация о компании: стр. 29



### Концентрат сывороточных белков

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство мороженого, продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** концентрат сывороточных белков WPC80 содержит 80% сывороточных белков по сухому веществу.

Сывороточные белки – самая быстроусвояемая форма молочных белков. Восполняют дефицит белков в организме за счет высокого содержания незаменимых аминокислот.

- Идеально подходят для обогащения белком молочных продуктов.
  - Улучшают органолептические свойства молочных продуктов.
- Отличное решение для продуктов в тренде «Здоровое питание»
- Популярный выбор производителей спортивного питания.

Информация о компании: стр. 20



### Концентрат молочных белков MPC85

**Страна производства:** Австралия

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство мороженого, продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** Концентрат молочных белков получен методом ультрафильтрации из натурального молока. КМБ содержит весь фракционный состав молочных белков представленный в мицеллярной форме: 80 % казеин, 12 % лактоглобулин, 5 % альбумин, 3 % пептоны.

Одним из важных направлений использования КМБ является создание натуральных продуктов с «чистой этикеткой» (без индекса E), ориентированное на здоровое питание.

КМБ 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.

КМБ 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.

Информация о компании: стр. 20



## 7.1 Белки



### Молочные белки Promilk, Procream

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** Promilk, Procream  
**Производитель:** Ingredia

**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность, кондитерские изделия, здоровое питание.

**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. 34



### Молочные белки Fonterra

**Производитель:** Fonterra

**Сфера использования:** молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность, кондитерские изделия, здоровое питание.

**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. 34

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Концентрат сывороточных белков

**Страна производства:** Аргентина, Норвегия  
**Торговая марка:** Lactrodan  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Lactrodan 80, Lactrodan 80 instant.

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство мороженого, снеков, продуктов здорового питания.

**Функции:** используется для обогащения продуктов белком и частичной замены СЦМ/СОМ. Идеально подходит для спортивного питания, производства белковых батончиков.

**Особенности/преимущества/описание:**

- высокая питательная ценность;
- высокая растворимость при pH 2-10;
- высокая растворимость при концентрации соли ниже 20%;
- низкая вязкость;
- хорошая эмульгирующая способность.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** концентраты сывороточных белков.

**Состав:** сывороточные белки, более 80% в с.в..

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 24 мес. хранить в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 20 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233



### 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. 34

## 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты



### Гидролизованный колаген

**Страна производства:** Бразилия  
**Производитель:** Gelnex

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральный ингредиент, получаемый путём гидролиза желатина первого типа, то есть тоже типа, что содержится в человеческих костях и коже. Каждый этап производства сопровождается строгим контролем качества, что гарантирует безопасность и стабильные свойства конечного продукта.

- Позволяет улучшить здоровье суставов, восстанавливает целостность хрящей.
- Улучшает состояние кожи, волос и ногтей.
- Укрепляет связки.
- Облегчает боли при поражении суставов.
- Источник незаменимых аминокислот.
- Гипоаллергенный продукт.
- Не влияет на вкус, цвет и консистенцию конечного продукта.

Коллагеновые пептиды обладают несколькими технологическими преимуществами, такими как высокая растворимость, термостабильность и относительно высокая сопротивляемость осаждению. Некоторыми характеристиками коллагеновых пептидов, облегчающими их технологическое применение, являются низкая молекулярная масса, хорошая растворимость, эмульгирующие свойства, хорошее влагоудержание и пенообразование. В качестве альтернативы их можно использовать в низкокалорийных, низкоуглеводных продуктах и продуктах с низким содержанием жира.

Информация о компании: стр. 20



### Гидролизаты куриного белка

**Страна производства:** Бельгия  
**Производитель:** Proliver BVBA

**Ассортимент:**

- НСП Premium 150;
- НСП – В4.

**Сфера использования:**

- мясо и рыбобереработка;
- производство напитков;
- продукты здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;
- усиление вкуса и аромата пищевых продуктов;
- торможение процессов микробиологической и окислительной порчи.

**Физическое состояние:** порошок.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** полиэтиленовый мешок (20 кг).

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации, Декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 232

# физиологические функциональные ингредиенты

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

## 7.3 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. Компания предлагает готовые премиксы соответствующие 16 основным концепциям: • 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. 24



### Витаминные и минеральные премиксы, вит. А, В1, В3, В6, В12, С, Д, магний, цинк, селен, лютеин, железо

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** SternVit  
**Производитель:** SternVitamin GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** компания SternVitamin, входящая в состав группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, предлагает полный комплекс услуг по разработке и производству микронутриентных премиксов с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами по заказу клиентов. Компанией SternVitamin разработаны также готовые решения по концепциям «Красота», «Любовь», «Здоровье», «Мозг».

**Сфера использования:** обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.

**Особенности / преимущества / описание:**

- комплексы разработаны на основе научных исследований проведенных совместно с европейскими университетами и исследовательскими институтами;
- применение современной и эффективной системы управления качеством.

**Физическое состояние:** порошки, жидкая форма.

**Срок хранения:** 12-24 мес.

**Упаковка:** картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36



### 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;
- напитки.

**Функции:** обогащение продуктов питания микронутриентами.

**Особенности / преимущества / описание:**

- научно-обоснованная концепция создания витаминных премиксов;
- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА.

Информация о компании: стр. 28

## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



### Семена чиа

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** полезный ингредиент в продукты. Источник антиоксидантов, клетчатки, омега-3 жирных кислот.

**Особенности / преимущества / описание:**

- Натуральный продукт.
- Полезные свойства.
- Удобство применения.
- Выгодная дозировка.

Информация о компании: стр. 38



### Пребиотики, пробиотики

**Ассортимент:**

- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

**Сфера использования:** Кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

**Функции:**

Пребиотики – это вещества углеводной природы, оказывающие избирательное стимулирующее воздействие на размножение, рост и функциональную активность пробиотической микрофлоры. Они не перевариваются в пищеварительном тракте.

В виде порошка пребиотики удобнее транспортировать и хранить, а также удобнее вносить в продукты, которые производятся методом сухого смешивания.

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

- ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар;
- ГОС – пребиотик, обладает иммуномодулирующим свойством, улучшает барьерные функции.

Информация о компании: стр. 38



### 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 мясопродуктов.

Информация о компании: стр. 41

## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



### Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

**Страна производства:** Швейцария, Германия, США  
**Торговая марка:** MEG-3™, 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 MEG-3™ занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам Rorufa®, 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. 24



### Концентрированный сок черной моркови, свеклы

**Страна производства:** Турция  
**Производитель:** ERKON KONSANTRE AS

**Ассортимент:** концентрированный сок черной моркови, концентрированный сок красной свеклы.

**Сфера использования:** кондитерская, молочная промышленность, производство напитков, здоровое питание.

**Функции:** окрашивание продуктов без вреда для их употребления, придание дополнительного аромата и полноты вкуса продуктам.

**Особенности / преимущества / описание:** соковая продукция из овощей – полностью натуральный продукт без кода Е, обладающий окрашивающими свойствами. Пригоден для продуктов детского, диетического и диабетического питания.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая.

**Тип:** соковая продукция из овощей.

**Состав:** сок.

**Дозировка:** 1,0 – 4,0 %.

**Срок хранения:** 18 - 24 месяца в невскрытой оригинальной упаковке.

**Упаковка:** емкости от 30 до 250 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии, Halal, Kosher, NON GMO.

Информация о компании: стр. 37



### Красящие экстракты

**Страна производства:** Россия, Турция  
**Торговая марка:** ЭКОПЛАНТ  
**Производитель:** ЭКО РЕСУРС, ERKON KONSANTRE AS

**Ассортимент:** ЭКОПЛАНТ экстракт Красный, ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый, ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый, ЭКОПЛАНТ экстракт Синий, ЭКОПЛАНТ экстракт Зеленый, экстракт из кожицы винограда, экстракт свеклы, экстракт цветков бузины, экстракт черной моркови, порошок сока красной свеклы.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность, производство напитков, мороженого, здоровое питание.

**Функции:** красящие экстракты растительного происхождения.

**Особенности / преимущества / описание:** высокое качество.

Обеспечивают яркий цвет продукта, водорастворимы, термостабильны, полностью натуральные продукты без кода Е.

**Физическое состояние:** жидкость водорастворимая, порошок.

**Тип:** красящие экстракты растительного происхождения.

**Состав:** растительные экстракты.

**Дозировка:** 0,08 - 3,0 %.

**Срок хранения:** 6 - 12 месяцев.

**Упаковка:** емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.

**Сертификат качества:** FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher, NON GMO, Декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 37

## 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



### 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](http://www.resvida.com)

**Физическое состояние:** кристаллический порошок.  
**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 24

### Martin Bauer Group

#### Растительные и фруктовые экстракты, травы

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG, Martin Bauer GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (зеленых кофейных бобов экстракт, зеленого чая экстракт, родиолы экстракт, алоэ экстракт и др.); • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, облепихи сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве напитков и продуктов питания, в том числе для питания детей раннего возраста; при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.  
**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет или мешки.  
**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27



### 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 эфиров лютеина (при условии одинаковой дозировки лютеина в 2-х продуктах).

**Физическое состояние:** кристаллический порошок; жидкая суспензия.  
**Сертификат качества:** имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 24



### 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. 24

# физиологические функциональные ингредиенты

7.1 Белки; 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты; 7.3 Витамины и витаминopodobные 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

## 7.6 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:** аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.  
**Функции:** отличный источник пищевого растворимого волокна - пребиотика (подтверждено многочисленными клиническими испытаниями во всем мире), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания  
**Особенности / преимущества / описание:** • полностью натуральный продукт, соответствующий требованиям «чистой этикетки»  
• не имеет побочных эффектов • низкий гликемический индекс  
• низкая калорийность • доказанный бифидогенный эффект  
• безопасен для зубов; не аллергенный • не содержит ГМО  
• имеет низкую вязкость • водорастворимый, негигроскопичный  
- улучшает органолептические свойства продуктов • синергичное взаимодействие с пробиотиками • увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего срока хранения  
• обладает связующими свойствами.  
**Физическое состояние:** быстрорастворимый порошок.  
**Состав:** камедь акации очищенная и инстантизированная (растворимое пищевое волокно).  
**Дозировка:** от 0,5%, допускается прием до 50г в день.  
**Срок хранения:** 3 года.  
**Упаковка:** мешки по 25 кг.  
**Сертификат качества:** в наличии.

Информация о компании: стр. 230



### ЭКАСИЯ

**Страна производства:** Франция  
**Торговая марка:** EQUACIA  
**Производитель:** NEXIRA  
**Ассортимент:** EQUACIA, EQUACIA XE, EQUACIA HV  
**Сфера использования:** аункциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.  
**Функции:** Отличный источник пищевых волокон с пребиотическими свойствами (подтверждено клиническими испытаниями), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания и снижения содержания жира в пищевых продуктах.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
• полностью натуральный продукт, комбинация растворимых волокон акации и нерастворимых волокон пшеницы без глютена;  
• уникальный текстурообразователь;  
• позволяет снизить содержание жира до 50%;  
• обладает загущающей способностью,  
• отличный стабилизатор;  
• увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего периода хранения;  
• обеспечивает идеальный пищевой баланс.  
**Физическое состояние:** быстрорастворимый порошок.  
**Состав:** смесь камеди акации и волокон пшеницы, очищенная и инстантизированная.  
**Дозировка:** от 0,3%  
**Срок хранения:** 3 года.  
**Упаковка:** мешки по 20 кг.  
**Сертификат качества:** в наличии.

Информация о компании: стр. 230



### Пребиотики, пробиотики

**Ассортимент:**  
• ГОС Галактоолигосахариды  
• ФОС Фруктоолигосахариды

**Сфера использования:** Кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

**Функции:**  
Пребиотики – это вещества углеводной природы, оказывающие избирательное стимулирующее воздействие на размножение, рост и функциональную активность пробиотической микрофлоры. Они не перевариваются в пищеварительном тракте.

В виде порошка пребиотики удобнее транспортировать и хранить, а также удобнее вносить в продукты, которые производятся методом сухого смешивания.

**Особенности / преимущества / описание:** ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.  
• ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар;  
• ГОС – пребиотик, обладает иммуномодулирующим свойством, улучшает барьерные функции.

Информация о компании: стр. 38





## 7.7 Пищевые волокна



### Клетчатка соевая

**Страна производства:** Китай

**Торговая марка:** INSOY

**Производитель:** SHANDONG XINLAI SOYBEAN BIOTECH CO.,LTD

**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);
- хлебулочных 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.

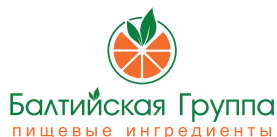
**Дозировка:** до 3 %.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

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

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 226



### Пищевые волокна

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Herbacel®

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, напитков, продукты здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:**

Преимущества волокон Herbacel®:

- высокая водосвязывающая способность (до 1:40);
- заменяют крахмал;
- улучшают термостабильность;
- снижают тенденцию к синерезису;
- могут снизить калорийность;
- не имеют статуса пищевой добавки, отсутствует индекс "E".

Информация о компании: стр. 20



### Натуральные пищевые волокна

**Страна производства:** Нидерланды

**Торговая марка:** Frutafit®, Frutalose®

**Производитель:** Sensus

**Ассортимент:** инулины и фруктоолигосахариды из корня цикория.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, снеков, напитков, пищевых концентратов, продуктов здорового питания, продукты быстрого питания.

**Особенности / преимущества / описание:** могут использоваться как заменители жира и сахара, текстурайзеры, снижают общую калорийность готового изделия, улучшают выход аромата, способствуют нормализации пищеварения.

**Физическое состояние:** порошок, вязкая жидкость (сироп).

**Состав:** олигосахариды.

**Дозировка:** по рецептуре.

Информация о компании: стр. 28

## 7.8 Функциональные молочные ингредиенты

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Функциональные молочные белки

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac CH-7694.

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** натуральный концентрат молочного белка, разработанный для производства творожных сыров и термостабильных начинок.

**Особенности / преимущества / описание:**

- концентрат сывороточных белков;
- высокая стабильность продукта;
- улучшенная структура конечного продукта за счет стандартизации сухого вещества;
- термостабильность.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** концентраты сывороточных белков.

**Состав:** различный, в зависимости от продукта.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 20 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Функциональные молочные белки

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac YO-5088.

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** разработан для питьевых йогуртов и других напитков из ферментированного молока, обеспечивает прекрасную питьевую вязкость и приятный вкус в напитках с высоким содержанием белка.

**Особенности / преимущества / описание:**

- предотвращение синерезиса, благодаря высокой связывающей способности;
- стабильная вязкость конечного продукта на протяжении всего срока хранения;
- высокая энергетическая ценность из натурального молочного белка.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** концентраты сывороточных белков.

**Состав:** различный, в зависимости от продукта.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 20 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Функциональные молочные белки

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac CH-4560.

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** обеспечивает имитацию жира, улучшает текстуру и повышает выход готовой продукции в зависимости от типа сыра и процесса.

**Особенности / преимущества / описание:**

- улучшение текстуры и структуры готовой продукции;
- хорошая смешиваемость в холодных смесях;
- улучшенная имитация жира;
- увеличение выхода конечного продукта.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** концентраты сывороточных белков.

**Состав:** различный, в зависимости от продукта.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 25 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Функциональные молочные белки

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Nutrilac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Nutrilac YO-7700.

**Сфера использования:** молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** высокопитательный натуральный молочный белок, разработанный для придания более кремообразной текстуры йогуртам и другим ферментированным молочным продуктам, состоит исключительно из молочных компонентов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- снижение или исключение использования немолочных компонентов;
- улучшенная структура продукта;
- может быть использован в производстве йогуртов с живыми бактериями и в йогуртах длительного хранения;
- гладкая, кремообразная структура.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** концентраты сывороточных белков.

**Состав:** различный, в зависимости от продукта.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 18 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 20 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

## VIII. Ингредиенты с комбинированными функциями

### 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси ..... стр. 146 - 172

- 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
- 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. 172 - 174

### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители ..... стр. 174 - 177

### 8.4 Концентраты ..... стр. 178

### 8.5 Какао, какао-продукты ..... стр. 178 - 179

### 8.6 Шоколадные изделия ..... стр. 179

### 8.7 Начинки, наполнители ..... стр. 180 - 183

### 8.9 Сахар и сиропы ..... стр. 184



# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Заменители масла какао нетемперированные 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 1601-33».  
**Сфера использования:** кондитерская и масложировая отрасль.

**Функции:** производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- получены методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел;
- нетемперированные, совместимы с маслом какао до 20 %.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.  
**Тип:** нелауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.  
**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °С - 18 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. 40



### Эквивалент масла какао группы «Эквилад»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эквилад»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эквилад 0101-34», «Эквилад 0301-34».  
**Сфера использования:** кондитерская, масложировая промышленность.

**Функции:** производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- получен методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел;
- предназначен для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах, в том числе шоколадной глазури, совместим с маслом какао до 100 %.

**Физическое состояние:** цвет: белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.  
**Тип:** нелауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные, в натуральном и модифицированном виде.  
**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. 40

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа группы «Эколад S»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколад»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколад 3001-35 S».

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая 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;
- содержание транс-изомеров жирных кислот до 2 %.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Тип:** лауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °С - 24 мес.;
- свыше +20 °С до 30 °С - 8 мес.;
- свыше +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. 40



### Заменители масла какао нетемператуемые 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, масложировая, 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;
- содержание транс-изомеров жирных кислот до 2 %.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Тип:** лауриновый.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой изделия.

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

- не выше +20 °С - 24 мес.;
- свыше +20 °С до 30 °С - 8 мес.;
- свыше +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. 40

## 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 1402-32», «Экомикс 1602-28».

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая промышленность

**Функции:** производство жировых начинок для конфет, батончиков, сбивных и жировых начинок для вафельных изделий.

**Особенности / преимущества / описание:**

- получены методами фракционирования и переэтерификации лауриновых и нелауриновых масел и жиров;
- не содержат трансизомеров жирных кислот.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.

**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. 40



### Кондитерские жиры группы «Эконат»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эконат»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:**

- для мягких начинок: «Эконат 2004», «Эконат 1004-32», «Эконат 2005»;
- для конфетных масс: «Эконат 1802-36».

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая 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 транс-изомеров жирных кислот до 1 %;
- производятся из высококачественных масел методами переэтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.

**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. 40

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### 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, масложировая промышленность.

**Функции:** предназначены для производства кондитерских масс, жировых начинок для вафель, вафельных тортов, отсадных конфет, батончиков.

**Особенности / преимущества / описание:**

- получены методами фракционирования и перэтерификации лауриновых и нелауриновых масел;
- обладают оптимальной твердостью, высокими показателями кристаллизации, высокими органолептическими характеристиками, отсутствует салистость.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.

**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. 40



### Кондитерские жиры группы «Эконфе»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эконфе»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эконфе 1003-36», «Эконфе 1203-34», «Эконфе 1403-38».  
**Сфера использования:** кондитерская, масложировая 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 избегать проблем смещения вафельных листов, вытекания начинки при намазке;
- имеют хорошие характеристики плавления, обеспечивающие высокие органолептические свойства готовых изделий.

**Физическое состояние:** цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от пластичной до твердой.

**Состав:** жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.

**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. 40

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Жир кондитерский Oilprime

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Oilprime

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

**Ассортимент:** Oilprime 1003-32, Oilprime 1403-32, Oilprime 2003-32.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая промышленность.

**Функции:** производство мучных кондитерских изделий: сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий, начинок для вафель и отделочных полуфабрикатов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- снижение суммарных затрат, связанных с транспортированием, хранением, освобождением от транспортной упаковки и расплавлением жира при производстве готовой продукции;
- меньшая подверженность жиров специального назначения микробиологической порче в сравнении с маргариновой продукцией;
- обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта, стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивают устойчивую стабильную эмульсию;
- обеспечивают высокую устойчивость к окислению.

**Физическое состояние:** при температуре 18 °С консистенция однородная пластичная.

**Тип:** кондитерский жир.

**Состав:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кондитерского или хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката или начинки.

**Срок хранения:** при температуре до +20 °С вкл. – 12 мес., свыше +20 °С до +30 °С вкл. – 8 мес., свыше +30 °С до +40 °С вкл. – 4 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ТУ 10.42.10-081-57710951-2016

Информация о компании: стр. 40



### Заменитель молочного жира группы Oilblend

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Oilblend

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** Oilblend 1003-36, Oilblend 1503-33.

**Сфера использования:** молочная, масложировая, кондитерская отрасль.

**Функции:** для производства спредов, молкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по технологии молочных продуктов.

**Особенности/ преимущества/ описание:**

- получены на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молкосодержащих 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 добавляются эмульгаторы (дистиллированный моноглицерид, лецитин) и краситель (β-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторов, имеют обезличенные вкус и запах;
- низкое содержание транс-изомеров жирных кислот до 2 %.

**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.;
- свыше +20 °С до 30 °С – 8 мес.;
- свыше +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. 40



# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Заменители молочного жира группы «Эколакт»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Эколакт»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33».

**Сфера использования:** кондитерская, молочная, масложировая отрасль, производство продуктов здорового питания.

**Функции:** для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по технологии молочных продуктов, спредов.

**Особенности/преимущества/описание:**

- получены методом высокотехнологичной переэтерификации на основе растительных масел;
- 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 (дистиллированный моноглицерид) и краситель (β-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторов, имеют обезличенные вкус и запах;
- низкое содержание транс-изомеров жирных кислот – до 2 %.

**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:** 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 °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. 40



### 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», «Экоайс 1003-32».

**Сфера использования:** производство мороженого.

**Функции:** для производства мороженого с заменителем молочного жира (ЗМЖ) и замороженных десертов.

**Особенности/преимущества/описание:**

- получены методом высокотехнологичной переэтерификации на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- чистый обезличенный вкус;
- низкое содержание транс-изомеров жирных кислот – до 2 %;
- 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 °С – 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 °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. 40

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Маргарин столовый «Экоуниверсал»

**Страна производства:** Россия, Казахстан

**Торговая марка:** «Экоуниверсал»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

**Ассортимент:** «Экоуниверсал 1003-32», «Экоуниверсал 1203-32», «Экоуниверсал 1403-32», «Экоуниверсал 1503-34», «Экоуниверсал 1603-32», «Экоуниверсал 1803-32», «Экоуниверсал 1903-32».

**Сфера использования:** хлебопекарная, кондитерская и масложировая 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 (взбивными) свойствами, что дает возможность получать пышную, насыщенную воздухом массу;
- обеспечивает легкую формовку и отсадку теста, что предотвращает затягивание теста и способствует увеличению производительности;
- обеспечивает сохранение формы отсаженных изделий после выпечки;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску.

**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, вода, эмульгаторы, соль, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. – 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40



### Маргарины для кремов «Экокрем»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Экокрем»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Экокрем 1103-32», «Экокрем 1304-32», «Экокрем 1403-32»

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая промышленность.

**Функции:** производство кремовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, как для прослойки, так и для отделки, при взбивании с использованием сухих компонентов, сахарного сиропа и сгущенного молока, производства суфле.

**Особенности/ преимущества/ описание:** «Экокрем 1103-32»: массовая доля – 84 %;

«Экокрем 1304-32», «Экокрем 1403-32»: массовая доля жира – 82 %;

- позволяют ускорить процесс производства;
- дают возможность удешевить рецептуру готового изделия;
- позволяют использовать большой ассортимент ингредиентов;
- облегчают процесс производства;
- позволяют получать полуфабрикаты с более нежной структурой;
- улучшают качество изделия;
- в составе отсутствуют холестерин и ГМО.

**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, вода, эмульгаторы, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой кремового полуфабриката.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до 0 °С вкл. - 12 мес., при температуре от +1 °С до +18 °С вкл. - 9 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Маргарины для песочного теста «Эколай»

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Эколай»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** «Эколай 1404-32».

**Сфера использования:** хлебопекарная, кондитерская и масложировая 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 счёт которых маргарин для песочного теста обеспечивает рассыпчатость и увеличение объёма готовых изделий;
- уменьшение себестоимости готового изделия за счёт дополнительного введения в рецептуру большего количества муки и воды и за счёт вывода из рецептуры яйцепродуктов;
- легкое формование и отсадка теста, что способствует увеличению производительности за счёт снижения трудозатрат при отсадке изделий;
- технологичность использования (достаточно темперирования при комнатной температуре, возможно использование при низких температурах: от 8 °С до 16 °С).

**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, вода, эмульгаторы, соль, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. – 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40



### Маргарины с содержанием жира 60 % и 72 % «Домашний» и «Солнечный» (соответственно)

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** «Домашний», «Солнечный»

**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

**Ассортимент:** «Домашний», «Солнечный»

**Сфера использования:** хлебопекарная и масложировая отрасль.

**Функции:** производство сдобных булочных и 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;
- 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);
- придает выпеченным изделиям равномерную пористость и однородность.

**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, вода, эмульгаторы, соль, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой хлебобулочного изделия.

**Срок хранения:** при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Маргарины для слоеного теста «Экослайс»

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Экослайс»  
**Производитель:** ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

**Ассортимент:** «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1203-41 HARD», «Экослайс 1503-43», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1903-41», «Экослайс 2003-41», «Экослайс 2103-41».

**Сфера использования:** кондитерская, масложировая и хлебопекарная промышленность.

**Функции:** производство дрожжевых и бездрожжевых слоёных изделий.

**Особенности/ преимущества/ описание:** «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1703-41 HARD», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1903-41», «Экослайс 2103-41», «Экослайс 2203-41»: массовая доля жира – 82 %; «Экослайс 1503-43»: массовая доля жира – 70 %; «Экослайс 2003-41»: массовая доля жира – 75 %;

- обеспечивают высокую пластичность во время раскатки и остаются пластичными при охлаждении между этапами слоения;
- не требуют смешивания с мукой, в отличие от варианта раскатки со сливочным маслом;
- обеспечивают равномерное разделение слоёв при выпечке и получение готовых изделий с высоким подъёмом и чётко выраженными тонкими слоями;

- придают изделиям приятные сливочные вкус и аромат, золотистый цвет;
- уменьшают эффект крошливости в готовом изделии;
- расфасовка маргаринов «Экослайс» соответствует технологии применения их на производстве (пластины и блоки).

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

**Тип:** марка МТС.

**Состав:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, вода, эмульгаторы, соль, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой слоёного изделия.

**Срок хранения:** при температуре от -20 °С до 0 °С вкл. – 24 мес., от 0 °С до +10 °С вкл. – 20 мес., от +10 °С до +20 °С вкл. – 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** завернут в полимерную плёнку и упакован в короб из гофрокартона массой 10 кг, 20 кг и 600 кг.

**Сертификат качества:** ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40



### Жир кулинарный фритюрный OILMIX

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** OILMIX  
**Производитель:** ООО «Евдаково», ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

**Ассортимент:** Фритюрный OILMIX.

**Сфера использования:** хлебопекарная, масложировая промышленность, производство продуктов быстрого приготовления, снеков.

**Функции:** для производства продуктов, подвергающихся высокотемпературной обработке (для жарки).

**Особенности/ преимущества/ описание:**

- устойчивость к окислению;
- отсутствие пенообразования;
- отсутствие посторонних привкусов и запахов, так как жир обезличен;
- низкая впитываемость и отсутствие промасленности в готовых изделиях;
- низкий расход жира.

**Физическое состояние:** при температуре 18 °С консистенция жидкая.

**Тип:** кулинарный жир.

**Состав:** рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель.

**Дозировка:** в соответствии с рецептурой.

**Срок хранения:** при температуре до +20 °С вкл. – 12 мес., свыше +20 °С до +30 °С вкл. – 8 мес., свыше +30 °С до +40 °С вкл. – 4 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

**Упаковка:** 4 бутылки в коробе из гофрокартона. Масса бутылки 4,3 кг. Ведро на паллете. Масса ведра 4,5 кг.

**Сертификат качества:** ТУ 10.41.57-093-57710951-2018.

Информация о компании: стр. 40

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



### Масло какао, эквиваленты какао масла заменители какао масла

**Страна производства:** Голландия, Малайзия, Индонезия, Испания, Гана  
**Торговая марка:** • «Шоклин» • «КЛСП» • «Кува» • Масло какао (ADM / Guan Chong / Nederland / JB / Olam CoCoo)  
**Производитель:** ADM, Olam CoCoo, Guan Chong, Nederland, JB, Bunge Loders Croklaan B.V., Barry Callebaut, Союз М.  
**Ассортимент:**

- «Шоклин Р / М / SDS 250 / SDS 260» - эквиваленты какао-масла;
- «КЛСП» - лауриновый заменитель какао масла;
- «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао масла;
- Какао-масло (ADM / Guan Chong / Nederland / JB / Barry Callebaut) – натуральное и дезодорированное.

**Сфера использования:** используются в кондитерской промышленности, производстве мороженого, косметической отрасли.  
**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 - натуральным продуктом богаты антиоксидантами и насыщенными жирными кислотами.  
**Физическое состояние:** твёрдые.  
**Срок хранения:** 12-24 мес. в сухом, защищённом от света месте  
**Упаковка:** гофрокоробки по 25 кг. нетто  
**Сертификат качества:** ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 26



### Прочие специальные жиры

**Страна производства:** Нидерланды  
**Торговая марка:**

- «Дюркекс»
- «Ревил»

**Производитель:** Bunge Loders Croklaan B.V.  
**Ассортимент:**

- «Дюркекс» - жир для обжарки, производства начинок и шоколадных масс.
- «Ревил» - жиры для продуктов быстрого приготовления.

**Сфера использования:** производство кондитерских изделий, пищевого концентрата, обжарка.  
**Функции:** обеспечивают стабильность производства.  
**Особенности / преимущества / описание:**

- можно использовать в течение 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. 26



### Специальные жиры для глазури

**Страна производства:** Нидерланды / Малайзия / Индонезия  
**Торговая марка:** • «Шоклин» • «КЛСП» • «GOLDCHOC 555» • «Ultrachoco» • «Айскер» • «Кува»  
**Производитель:** Bunge Loders Croklaan B.V., MUSIM MAS, WILMAR, Союз М  
**Ассортимент:**

- «Шоклин Р / М / SDS 250 / SDS 260» - эквиваленты какао-масла, сходны по физическим свойствам с какао-маслом и поэтому полностью совместимы;
- «КЛСП / GOLDCHOC 555 / Ultrachoco» - разработаны для производства лауриновых глазури;
- «Айскер» - разработан специально для производства глазури 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. 26



### Специальные жиры для начинок

**Страна производства:** Нидерланды, Малайзия  
**Торговая марка:**

- «CreameIt» - 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:** Bunge Loders Croklaan B.V.  
**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. 26

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

#### Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства твердых и полутвердых начинок и конфет

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



**Ассортимент:** SDS CP 400, SDS CP 300, SDS 620, SDS CF 225, SDS CP 320, SDS CP 325, 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 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.  
**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

#### Заменители масла какао SDS® лауринового типа предназначены для производства глазурей и кондитерских изделий

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS®  
**Производитель:** 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 формирования 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 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

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

Информация о компании: стр. 33

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

### Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мягких начинок и конфет

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



**Ассортимент:**

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS CF 260, SDS M 01-23;
- 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. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

### Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS®, СОЮЗ®  
**Производитель:** 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».

**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 20 кг. и 25 кг.

Информация о компании: стр. 33

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

### Жиры специального назначения SDS® FRY

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



**Ассортимент:** SDS F 100, SDS F 200, SDS F 400, SDS F 500, SDS F 508.

**Сфера использования:** пищевая промышленность. Ногеса.

- производство снековой продукции;
- кулинария, сети общественного питания;
- обжаривание хлебобулочных изделий;
- изготовление поп-корна;
- производство макаронных изделий быстрого приготовления;
- бульонные кубики.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 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. и 22,5 кг.

Информация о компании: стр. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

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

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



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

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- для частичной замены масла какао в шоколаде и шоколадных глазурях;
- для полной замены масла какао в шоколадных глазурях;
- замена какао-масла при производстве корпусов конфет.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 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;
- стабильность качества глазури и шоколада в течение длительного срока хранения;
- увеличение сроков годности.

**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. 33



## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

#### Жиры специального назначения SDS® для производства шоколадных паст, начинок для конфет типа «Ассорти» и шоколадных батончиков

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** SDS  
**Производитель:** 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;
- увеличивает срок годности готовых изделий;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

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

Информация о компании: стр. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

#### Жиры специального назначения SDS® шортенинги

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



**Ассортимент:** SDS S 36-1, SDS S 36-2, SDS S 38-1, SDS S 38-2, SDS S 33-10.

**Сфера использования:** кондитерская промышленность

- производство кексов, маффинов, венских вафель;
- производство масляного бисквита;
- производство бисквитного печенья;
- 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;
- хорошая формоустойчивость при выпечке;
- увеличение сроков годности изделий.

**Условия и сроки хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

**Упаковка:** коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. и 22,5 кг.

Информация о компании: стр. 33

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЕА

#### Маргарины СОЮЗ®

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** Марка МТ

**Производитель:** Корпорация «СОЮЗ»

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

• Маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 60,0%; • Маргарин «СОЮЗ-Традиционный» м.д.ж. 82,0%;

• Маргарин «СОЮЗ-Универсальный» м.д.ж. 82,0%; • Маргарин «СОЮЗ-Особый» м.д.ж. 82,0%; • Маргарин «СОЮЗ» для кремов 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: намакаемость, пористость, рассыпчатость;
- увеличение объема готового изделия;
- стабильность качественных характеристик в течение всего срока годности;
- высокая способность к аэрации;
- высокая способность к аэрации;
- ощущение чистого вкуса при таянии;
- улучшенные органолептические показатели;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:** 12 месяцев при температуре не выше 18 °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 20 кг. и 25 кг.



Информация о компании: стр. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЕА

#### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для продуктов молочносодержащих с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сухих и сгущенных молочных консервов

**Страна производства:** Россия

**Торговая марка:** СОЮЗ®, SDS®

**Производитель:** Корпорация «СОЮЗ»

**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51F, SDS M01-11.

**Сфера использования:** молочная промышленность:

- производство продуктов молочносодержащих с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сгущенного молока, сгущенного молока с сахаром, сгущенного молока с сахаром и вкусовыми наполнителями, сгущенного молока с сахаром вареного, сухих молочных консервов.

**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. 33

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

#### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства молочносодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сметаны; напитков молочносодержащих с заменителем молочного жира пастеризованных и сквашенных

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71;
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M 03-51F, SDS M01-11, SDS M03-65.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство молочносодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сметаны;
- производство напитков молочносодержащих с заменителем молочного жира пастеризованных и сквашенных.

**Особенности / преимущества / описание:**

- увеличение сроков годности готовой продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество»;
- формирование энергетической и пищевой ценности;
- снижение содержания холестерина в продукте;
- 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. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

#### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для мороженого с заменителем молочного жира

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M 03-51F, SDS M01-11.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- для производства мороженого с заменителем молочного жира.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 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. 33

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЕЛЯ

### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства спредов

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 51, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M01-11, SDS M03-65.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство спредов и смесей топленых сливочно-растительных;

**Масложировая промышленность:**

- производство растительно-сливочных и растительно-жировых спредов и смесей топленых;
- производство маргарина.

**Особенности / преимущества/описание:**

- получение продукта со сбалансированным жирно-кислотным составом и оптимальным соотношением полиненасыщенных жирных кислот Омега-6 и Омега-3;
- получение продукта, являющегося источником Омега-3 жирных кислот;
- получение продукта с содержанием транс-изомеров жирных кислот не более 2,0%;
- снижение содержания холестерина в продукте;
- 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. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЕЛЯ

### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для молочносодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыров

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-23, SDS M01-11.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- для производства молочносодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыров.

**Особенности / преимущества/описание:**

- стабильно высокое качество жиров;
- снижение содержания холестерина;
- сбалансированный жирнокислотный состав;
- 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. 33

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, творожных продуктов, сырков глазированных

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51F, SDS M01-11.

**Сфера использования:** молочная промышленность

- производство молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога (кислотным способом, кислотно-сычужным способом, отдельным способом);
- производство молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творожных продуктов, сырков глазированных.

**Особенности / преимущества / описание:**

- увеличение выхода продукции;
- увеличение сроков годности готовой продукции;
- улучшение вкусовых показателей;
- получение продукта со сбалансированным жирнокислотным составом;
- снижение содержания холестерина;
- высокая экономическая эффективность;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

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

Информация о компании: стр. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

### Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленных сыров

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71;
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51F, SDS M01-11.

**Сфера использования:** молочная промышленность.

- производство молочкосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленных сыров: ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными наполнителями).

**Особенности / преимущества / описание:**

- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

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

Информация о компании: стр. 33

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМА

### Заменители молочного жира и жиры специального назначения «СОЮЗ»® и «SDS»® в производстве замороженных десертов

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



**Ассортимент:**

- СОЮЗ 50, СОЮЗ 51, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M03-51F, SDS M04-80, SDS M04-85, SDS M01-11.

**Сфера использования:** молочная промышленность:  
• для производства замороженных десертов.

**Особенности / преимущества / описание:**

- стабильно высокое качество жиров;
- повышение безопасности готовой продукции;
- получение продукта со сбалансированным жирнокислотным составом и пониженным содержанием холестерина;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:** 8 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

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

Информация о компании: стр. 33



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМА

### Жиры специального назначения «Blering» для масложировой промышленности

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** «Blering»  
**Производитель:** Корпорация «СОЮЗ»

**Ассортимент:**

- BLERING 705, 706, 704, 703, 702, 701, 700;
- BLERING 601, 600;
- BLERING 500;
- BLERING 410, 400.

**Сфера использования:** масложировая промышленность:  
• производство растительно-сливочных и растительно-жировых спредов и смесей топленых;  
• производство маргарина.

**Особенности / преимущества / описание:**

- оптимальная скорость кристаллизации;
- увеличение сроков годности;
- получение продукта с содержанием транс-изомеров жирных кислот не более 2,0%;
- возможность формирования желаемого вкуса;
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность.

**Условия и сроки хранения:** 8 - 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. 33

## 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.



### Полиненасыщенные жирные кислоты ОМЕГА-3

**Страна производства:** Швейцария, Германия, США

**Торговая марка:** MEG-3™, 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 MEG-3™ занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам Rorufa®, 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. 24

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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:** MEG-3™, 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 MEG-3™ занимают лидирующие позиции по вкусовым качествам, стабильности и чистоте. Благодаря ингредиентам Rorufa®, 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. 24



### Фисташка, фисташковая паста

**Ассортимент:**

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

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, снеков.

**Особенности / преимущества / описание:**

Фисташковая паста – одно из вкуснейших лакомств. Цвет у пасты варьируется от светло-зеленого до темно-зеленого. Консистенция пасты позволяет использовать ее как начинку в кондитерских изделиях и мороженом.

- Яркий уникальный вкус конечного продукта.
- Без добавок (100% содержание фисташки в пасте).
- Небольшая дозировка – 3-5% (паста).
- Строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.

**Физическое состояние:** цвет от желто зеленого до зеленого, стандартные фракции дробленой фисташки 2-4 мм, 4-6 мм.

Информация о компании: стр. 38



### Марципан, персипан

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого.

**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;
- аналогичность с марципаном в сферах применения (особенно выгодной альтернативой марципану персипан является в мучных кондитерских изделиях);
- технологическая схожесть с марципаном, может заменяться в рецептуре (влажность: марципан – 17%, персипан – 20%, содержание сахара: марципан – не более 35%, персипан – не более 35%);
- возможность смешивания марципана и персипана в нужных пропорциях для достижения максимально приближенного вкуса к марципану в продукте;
- высокие качественные показатели и премиум качество продукта;
- на упаковке можно указывать «со вкусом миндаля», персипан схож по вкусу с марципаном.

Информация о компании: стр. 38



# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Сублимированные крупы, порошки, сухие смеси



### Сублимированные крупы

**Ассортимент:** каши быстрого приготовления

**Сфера использования:** продукты быстрого приготовления, здоровое питание.

**Функции:** продукты быстрого приготовления для людей следящих за своим питанием, здоровьем, но у которых мало времени на приготовление полезного завтрака, обеда или ужина.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 100% натуральные продукты, которые восстанавливаются через 4 минуты.
- Внешний вид соответствует вареным крупам.
  - Сохранение полезных свойств.

Информация о компании: стр. 38



### Имбирный порошок

**Сфера использования:** кондитерская, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** имбирный порошок обладает сильным ароматом и придает продуктам острый и жгучий вкус, сохраняя все свойства натурального имбиря.

**Особенности / преимущества / описание:** имбирный порошок – это натуральный продукт без консервантов, красителей и ароматизаторов, полученный из смеси свежего корня имбиря и мальтодекстрина. Из такой готовой смеси сам порошок получают при помощи распылительной сушки.

- сохраняет полезные свойства свежего сырья;
- позволяет создать продукт не «со вкусом», а с реальным добавлением имбиря;
- удобен в дозировке и хранении;
- имеет длительный срок годности;
- хорошо растворяется;
- экономичен в использовании.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр. 38



### Натуральные заменители сахара

**Ассортимент:**

- Порошок сиропа агавы.
- Порошок кленового сиропа.
- Порошок медовый.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков.

**Функции:** Натуральная замена сахара, также добавление вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:**

- натуральный продукт;
- нет специфического послевкуся;
- естественная и полезная замена сахара;
- низкий гликемический индекс;
- хорошая растворимость как в холодной, так и в горячей воде.

Информация о компании: стр. 38

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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

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



### Сублимированные овощи и порошки

**Ассортимент:**

- лук кусочки;
- базилик кусочки порошок;
- аспарагус кусочки и порошок;
- томатный порошок;
- оливки черные/зеленые слайсы.

**Сфера использования:** продукты быстрого приготовления, здоровое питание.

**Особенности / преимущества / описание:** сублимированные овощи — это незаменимый ингредиент, который сохранил в себе вкус и свойства свежих овощей благодаря особой технологии производства.

- 100% натуральные продукты.
- Внешний вид.
- Сохранение полезных свойств.
- Удобство применения.
- Легкий вес.

Информация о компании: стр. 38



### Концентрированные соки и пюре

**Страна производства:** Германия

**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:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, продуктов здорового питания, HORECA.

**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. 20



### Дегидратированные продукты, сухие смеси

**Страна производства:** Франция

**Производитель:** Diana Food SAS

**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. 28

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



**AVERS**

#### Сублимированные продукты

**Производитель:** Chaucer Foods

**Ассортимент:**

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

**Сфера использования:**

- кондитерское производство,
- продукты здорового питания
- продукты быстрого приготовления.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 18



**ЭкоСервис**

#### Сублимированные фруктовые и ягодные порошки

**Ассортимент:** малиновый, клубничный, вишневый, апельсиновый, банановый, персиковый, манго.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков.

**Функции:** натуральное окрашивание продукта.

**Особенности / преимущества / описание:** сублимированный порошок – это идеальный вариант для натурального окрашивания продукта. При этом, как и в сублимированных ягодах и фруктах сохраняется естественный вкус и аромат.

- 100% натуральность (без сахара и других добавок).
- Яркий, насыщенный вкус и аромат.
- Сохранение всех свойств свежих ягод и фруктов.
- Малая дозировка в конечном продукте.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр. 38



**ЭкоСервис**

#### Сублимированные фрукты и ягоды

**Ассортимент:** манго, апельсин, папайя, ананас, ягодная смесь (черная смородина, ежевика, черника), черника, брусника, клубника, малина, клюква, красная смородина, крыжовник, черная смородина, вишня, персик, абрикос, мандарин.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, здорового питания.

**Функции:** добавление фруктового вкуса и аромата.

**Особенности / преимущества / описание:** сублимированные фрукты и ягоды – это современный натуральный продукт. Метод сублимированной сушки позволяет извлечь влагу из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения их внешнего вида и с сохранением всех питательных свойств свежих фруктов и ягод.

- 100% сохранение полезных свойств натурального продукта в сублимированных фруктах и ягодах.
- Сохранение внешнего вида, формы и текстуры фруктов и ягод.
- Высокий удельный вес кусочков в 1 г по сравнению с сушеными фруктами и ягодами и цукатами.
- 1 кг сублимированных ягод эквивалентен 7-13 кг свежих фруктов и ягод.

Информация о компании: стр. 38



**ЭкоСервис**

#### Порошок зеленого чая (матча)

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** порошок зеленого чая (Матча) – 100% натуральный порошок, который содержит большое количество антиоксидантов и витаминов.

- Имеет насыщенный зеленый цвет.
- Свежий чайный аромат и вкус.
- Является 100% натуральным (без красителей и ароматизаторов).
- Позволяет создать “чистую” этикетку.

Информация о компании: стр. 38

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



#### Сычужный казеин

**Сфера использования:** молочная отрасль.

**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. 20



#### Лактоза Variolac

**Страна производства:** Дания, Германия  
**Торговая марка:** Variolac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Variolac 99, Variolac 960.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, снеков.  
**Функции:** подходит для производства различной пищевой продукции.

**Особенности / преимущества / описание:**

- низкая гигроскопичность;
- высокая гидрофильность;
- способствует реакции Майяра.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** лактоза.

**Состав:** лактоза 99%/96%.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 12 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 25 кг / бигбеги 1000 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233



#### Сухое обезжиренное молоко

**Страна производства:** Россия, Беларусь, Турция, Швейцария, Аргентина

**Сфера использования:**

- в кондитерской промышленности;
- на хлебобулочных предприятиях;
- на молокозаводах для производства сгущенного молока, плавленного сыра, йогурта, творога;
- для производства спредов;
- в мясной промышленности;
- при производстве алкоголя;
- при производстве полуфабрикатов;
- на предприятиях, изготавливающих сухие каши и завтраки.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 226



#### Сывороточный пермеат

**Страна производства:** Аргентина  
**Торговая марка:** Variolac  
**Производитель:** Arla Foods Ingredients

**Ассортимент:** Variolac 850.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, продуктов здорового питания.

**Функции:** подходит как альтернатива для замены 1:1 подсырной сухой сыворотки / деминерализованной сыворотки, лактозы.

**Особенности / преимущества / описание:**

- сыпучий порошок;
- высокая гидрофильность;
- сладковатый молочный вкус;
- улучшает и усиливает аромат;
- способствует реакции Майяра.

**Физическое состояние:** порошок.

**Тип:** сывороточный пермеат.

**Состав:** лактоза 85%.

**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.

**Срок хранения:** 12 мес. в сухом, защищенном от света месте.

**Упаковка:** мешки 25 кг.

**Сертификат качества:** ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Органические ингредиенты (Органические основы и смеси.  
Органические полуфабрикаты)

Яйцепродукты

### Martin Bauer Group

#### Растительные и фруктовые экстракты, травы

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Martin Bauer GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов; • травы.

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве напитков и продуктов питания, в том числе для питания детей раннего возраста; при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами.

**Функции:** придает положительный имидж здорового продукта питания, добавляет пищевую ценность продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин или трава цельная и измельченная.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет или мешки.

**Сертификат качества:** международный сертификат на ингредиенты со статусом «Органический», выдан в Германии. Свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27



Балтийская Группа  
пищевые ингредиенты

#### Яичный белок

**Страна производства:** Италия

**Производитель:** PARMOVO

**Сфера использования:** кондитерская отрасль, мясо-рыбопереработка, производство продуктов здорового питания.

**Особенности / преимущества / описание:** «Балтийская Группа» предлагает на российском рынке сухой яичный белок компании Parmovo, одного из ведущих производителей яичной продукции:

- сухой яичный белок повышенной взбиваемости – это очищенная форма яичного белка в порошке, лишенная редуцирующего сахара в процессе производства;

- белок характеризуется повышенной взбиваемостью и стойкостью пены (показатели взбиваемости и стойкости пены, полученные при использовании сухого белка выше, чем у свежего белка).

Информация о компании: стр. 20

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси Экстракты (не рыбные, не мясные)

#### Martin Bauer Group

##### Растительные и фруктовые экстракты

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG  
**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (розмарина экстракт, шалфея экстракт, кориандра экстракт, виноградных косточек экстракт и др.); • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, облепихи сок в виде порошка и др.).  
**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве напитков и продуктов питания, в том числе для питания детей раннего возраста; при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами.  
**Функции:** придает положительный имидж здорового продукта питания, добавляет пищевую ценность продукту.  
**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.  
**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.  
**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.  
**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.  
**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.  
**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.  
**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27

### 8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбобереработки



##### Пшеничные волокна Суперцель WF 328

**Страна производства:** Венгрия  
**Торговая марка:** Суперцель (Supercel)  
**Производитель:** J. Rettenmaier & Sohne GmbH + CO. KG

**Ассортимент:** Суперцель WF 328.  
**Сфера использования:** мясо и рыбобереработка, производство продуктов быстрого приготовления, детского и здорового питания, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** WF328- отлично подходит для мясных полуфабрикатов, имеет большую влаго-/жиросвязывающую способность (длина волокна 350 мкм) по сравнению с привычными волокнами WF200, что позволяет использовать его практически во всех мясoproдуктах.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок белого цвета.  
**Тип:** нерастворимая растительная клетчатка.  
**Состав:** пшеничные волокна.  
**Дозировка:** 1-2,5%.

**Срок хранения:** 5 лет с даты производства.  
**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с внутренней полиэтиленовой вкладкой.  
**Сертификат качества:** есть.

Информация о компании: стр. 41



##### Пшеничные волокна Суперцель WF 300

**Страна производства:** Венгрия  
**Торговая марка:** Суперцель (Supercel)  
**Производитель:** J. Rettenmaier & Sohne GmbH + CO. KG

**Ассортимент:** Суперцель WF 300.  
**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль, мясо и рыбобереработка, производство продуктов быстрого приготовления, детского и здорового питания, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** WF300- улучшает эластичность теста вареников/пельменей, предотвращает ломкость теста при замораживании; имеет большую влаго-/жиросвязывающую способность (длина волокна 350 мкм) по сравнению с привычными волокнами WF200, что позволяет использовать его практически во всех мясoproдуктах с большой экономической выгодой.

**Физическое состояние:** сыпучий порошок белого цвета.  
**Тип:** нерастворимая растительная клетчатка.  
**Состав:** пшеничные волокна.  
**Дозировка:** 1-2,5%.

**Срок хранения:** 5 лет с даты производства.  
**Упаковка:** многослойные бумажные мешки с внутренней полиэтиленовой вкладкой.  
**Сертификат качества:** есть.

Информация о компании: стр. 41

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.2 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 светлого 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. 22



### Монокусы

**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. 22



### 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. 22



### 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. 22

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбобереработки



### Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИНПАКК»  
**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.  
**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.  
**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.  
**Физическое состояние:** прозрачная 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. 25

## 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



### Зерновые смеси и посыпки Grain King®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Grain King®  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:**

- зерновые посыпки Grain King®;
- зерновые смеси Grain King®;
- зерновые смеси для печенья Grain King®;
- смеси зерновые для фитнес-печенья Grain King®;
- зерновые смеси функционального назначения Grain King®.

**Сфера использования:** производство хлебопекарных и кондитерских изделий.  
**Функции:** обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий полезными питательными свойствами.  
**Особенности / преимущества / описание:** применение зерновых смесей Grain King® позволяет:

- расширить ассортимент выпускаемых изделий;
- значительно улучшить вкусовые качества и витаминизировать их;
- придать им лечебные или оздоровительные свойства;
- создать и внедрить новые, интересные, вкусные и полезные сорта элитного хлеба, которые находят всё больший спрос у покупателей.

**Физическое состояние:** смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Срок хранения:** 4-9 месяцев.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 и 30 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



### Говяжий белок

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** МАКВЭЛ-BF, VT-Pro  
**Производитель:** ООО «МАКВЭЛ»  
**Сфера использования:** Применяется для производства варёных колбасных и ветчинных изделий, полукопченых и варено-копченых колбас, консервов, рубленых полуфабрикатов и других мясных изделий.  
**Особенности/преимущества/описание:**

- обладает высокой влагоудерживающей способностью;
- позволяет перерабатывать низкосортное и зажиренное сырьё и заменять дорогостоящее мясное сырьё;
- снижает риск бульонно-жировых отеков;
- улучшает структуру готового продукта за счет создания белковой матрицы, увеличивает плотность и монолитность продукта;
- готовая продукция имеет плотную и эластичную консистенцию, хорошую нарезаемость продуктов в холодном виде;
- позволяет получать ровный, красивый рисунок на срезе п/к, в/к колбас;
- увеличивает выход готовой продукции за счет уменьшения потерь при термообработке;
- уменьшает отсечение влаги при вакуумировании готовой продукции;
- уменьшает потери при хранении;
- улучшает экономические, качественные показатели и пищевую ценность продукции.

**Дозировка:** 0,5-2 % к массе мясного сырья.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 226



### Бисквитные смеси Chief-cake®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Chief-cake®  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:**

- смеси Chief-cake® для воздушного бисквита;
- смеси Chief-cake® для масляного бисквита;
- смеси Chief-cake® для маффин-ов;
- смеси Chief-cake® для гречневого и других видов печенья.

**Сфера использования:** производство хлебопекарных и кондитерских изделий.  
**Функции:** бисквитные смеси Chief-cake® помогают максимально упростить и сократить производственный процесс приготовления мучных кондитерских изделий, стабилизируют их качество.  
**Особенности / преимущества / описание:** преимущества смесей для бисквитов Chief-cake®:

- позволяют быстро и просто приготовить бисквитные полуфабрикаты высокого качества;
- все компоненты дозируются и смешиваются одновременно;
- выпечные изделия характеризуются равномерной пористостью, стабильностью формы и объема, отличными вкусовыми качествами и длительным сроком хранения.

**Физическое состояние:** смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Срок хранения:** 9 месяцев.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



## 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, маффинов, сахарного, сдобного и овсяного печенья;
- Эстер М 04 - для оборудования (смазка).

**Особенности / преимущества / описание:**

**Эстер М 03:** • позволяет сократить время взбивания бисквитного теста • улучшает внешний вид и обеспечивает стабильно высокий объём изделий • позволяет снизить себестоимость путём снижения расхода яйцепродуктов при сохранении качества продукции • повышает упругость бисквитных полуфабрикатов за счёт однородной пористой структуры мякиша • позволяет продлить срок хранения изделий.

**Эстер М 01:** • улучшает внешний вид изделий и текстуру мякиша • позволяет снизить расход яйцепродуктов и жира при сохранении качества продукции • обеспечивает стабильно высокий объём изделий • обеспечивает равномерное распределение ингредиентов в тесте • замедляет процесс очерствения изделий.

**Эстер М 04:** • не требует предварительной подготовки / легко наносится на формы, противни и листы.

**ООО «Инфорум Какао» - эксклюзивный дистрибьютор на территории РФ и Казахстана**

**Физическое состояние:** пастообразное.

**Тип:** водные эмульсии эмульгаторов и вспомогательных веществ / жировые суспензии.

**Состав:** вода, сахар, смесь эмульгаторов и стабилизаторов / вода, эмульгаторы E475, E 471 / масло растительное, эмульгаторы E 475, E 322.

**Дозировка:** в зависимости от продукта и техпроцесса.

**Срок хранения:** от 6 до 12 месяцев.

**Упаковка:** вёдра 10 кг. нетто.

**Сертификат качества:** свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр. 26

## Martin Bauer Group

### Люцерны экстракт, шиповника экстракт, зеленого чая экстракт

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** натуральные экстракты из трав и плодов: люцерны экстракт, шиповника экстракт, зеленого чая экстракт.

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве хлебобулочных изделий.

**Функции:** улучшает технологические свойства.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент. Хлебобулочные изделия с добавлением экстракта имеют более равномерную, тонкостенную, мелкую пористость, эластичный и нежный мякиш, гладкую золотистую корочку. Отмечается замедление скорости черствения изделий. Хлебобулочные изделия имеют приятный вкус и легкий аромат трав.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** Расход экстракта составляет 0,1% на готовое изделие (1 г на 1 кг хлебобулочных изделий). Рекомендуем проверить дозировку опытным путем на предприятии.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27



### 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 термостойчивости спредов, низкожирных видов масла и маргарина.

**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. 26

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



#### Улучшители для повышения водопоглощения, заменители клейковины

**Страна производства:** Германия  
**Производитель:** Muehlenchemie GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** EMCeGluten Enhancer 22

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:**

- увеличивает водопоглощение;
- облегчает механическую обработку теста;
- повышает устойчивость теста в брожении;
- уменьшает липкость; продлевает срок годности;
- увеличивает объём.

**Физическое состояние:** порошок от кремового до бежевого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:**

- EMCeGluten Enhancer 22 – 0,05-0,5%;

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 36



#### Улучшитель для дрожжевой выпечки

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopBake  
**Производитель:** DeutscheBake GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** TopBake Cold Gold.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшает стабильность теста, увеличивает объём изделий, продлевает свежесть готового изделия.

**Физическое состояние:** порошок от кремового до бежевого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 2,0%-3,0%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 36



#### Улучшитель для продления свежести пшеничной и ржано-пшеничной выпечки

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopBake  
**Производитель:** DeutscheBake GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** TopBake Fresh XL2 1%.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** улучшитель для продления свежести пшеничной и ржано-пшеничной выпечки.

**Физическое состояние:** порошок от бежевого до кремового цвета.

**Тип:** ферментный препарат.

**Дозировка:** 0,3%-1,0%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 36



#### Улучшитель для пшенично-ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopBake  
**Производитель:** DeutscheBake GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** TopBake Weizenmischbrot FK.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** применяется для улучшения свежести ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебов.

**Физическое состояние:** порошок кремового цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 0,5%-2,0%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 36

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



#### Рисовая мука

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** кондитерские изделия, пекарские порошки, продукты диетического питания.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовая мука Remyflo обладает высокой пищевой ценностью, а также может использоваться как текстурообразователь. Она не содержит глютена, аллергенов, имеет отличный аминокислотный состав, прекрасно переваривается в организме, подходит для продуктов с высокой диетической ценностью, но не имеющих типичного рисового вкуса. Она привносит особые хрустящие свойства, и поэтому, например, используется в экструдированных продуктах.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр. 223



#### Рисовые крахмалы

**Страна производства:** Бельгия  
**Торговая марка:** Remyflo  
**Производитель:** Beneo-Remy

**Сфера использования:** мучные кондитерские изделия, замороженные изделия и полуфабрикаты, пекарские порошки, начинки для конфет, продукты детского и диетического питания, мясные полуфабрикаты.

**Особенности / преимущества / описание:** рисовые крахмалы Remy представляют собой нативные рисовые крахмалы, получаемый из чистого, полированного восковидного ломанного риса методом экстракции с последующей очисткой. Образуют мягкий гель с нейтральным вкусом, дающий кремopodobные вкусовые ощущения.

**Срок хранения:** 4 года.  
**Упаковка:** мешки 25 кг.

Информация о компании: стр. 223



#### Хлебопекарный улучшитель для пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** TopBake  
**Производитель:** DeutscheBack GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** TopBake Bran Bread.

**Сфера использования:** хлебопекарная отрасль, HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** хлебопекарный премикс для производства хлебобулочных изделий высокого качества как из цельнозерновой пшеничной муки, так и из смеси пшеничной и ржаной муки. Повышает стабильность теста в процессе ферментации и увеличивает объем готовых изделий. Основан на комплексе ферментных препаратов и веществ окислительного действия.

**Физическое состояние:** порошок от беловатого до бежевого цвета.

**Тип:** комплексная пищевая добавка.

**Дозировка:** 0,5%.

**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 36



#### 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. 18

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.4 Концентраты

### 8.5 Какао, какао-продукты



#### Сухие смеси быстрого приготовления

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Торговый Дом "АВЕРС"

**Ассортимент:**

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

**Сфера использования:**

- продукты быстрого приготовления.

**Особенности / преимущества / описание:** большой выбор сухих смесей с различными вкусами.

**Упаковка:** фасовка по 1кг, 5кг.

Информация о компании: стр. 18



#### Какао порошок

**Страна производства:** Индонезия, Испания, Германия, Малайзия, Голландия

**Торговая марка:** Olam Cocoa, BT, Nederland, JB, GP

**Производитель:** Olam Cocoa, BT, Nederland, JB, Guan Chong, Barry Callebaut

**Ассортимент:** какао-порошок натуральный, средне-алкализированный и сильно-алкализированный.

**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. Алкализированный какао-порошок придаёт 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-алкализированный • сильно-алкализированный.

**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. 26



#### Сливочный концентрат

**Страна производства:** Нидерланды  
**Производитель:** Friesland Campina Creamy Creation B.V.

**Сфера использования:** используется для производства эмульсионных ликеров.

**Особенности / преимущества / описание:**

- обеспечивает однородную консистенцию;
- образует высокостабильную эмульсию;
- устойчив при хранении;
- содержит 12% об. спирта.

**Физическое состояние:** жидкость (эмульсия).

**Состав:** сливки, сахар, спирт.

**Дозировка:** не нормируется.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

**Упаковка:** 1000 л.

Информация о компании: стр. 28



#### Какао тертое

**Страна производства:** Гана, Кот-д'Ивуар, Испания, Нигерия

**Торговая марка:** Olam Cocoa, Nederland, Cargill, Teobroma, Niche, Chocomac, CPC

**Производитель:** Olam Cocoa, Nederland, Cargill, Teobroma, Niche, B&D, Touton, Barry Callebaut

**Ассортимент:** какао тертое высокой, средней и низкой степени обжарки.

**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:** натуральный.

**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. 26

## 8.5 Какао, какао-продукты

## 8.6 Шоколадные изделия

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Какао -порошок с пониженным содержанием жира

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut  
**Ассортимент:** NCP-10C101-789.  
**Сфера использования:** кондитерская, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** предотвращение окисления жиров и мыльного привкуса в глазурах лауринового типа. Придание легкого оттенка и шоколадного привкуса в кондитерских изделиях для детского питания.  
**Особенности / преимущества / описание:** обладает менее ярким цветом и менее выраженной ароматикой. Изготовлен без использования щелочей и агентов высокого давления, слабокислая среда.  
**Физическое состояние:** порошок.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-порошок.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233



### Цветное шоколадное драже

**Ассортимент:**

- Микс цветов и вкусов.
- Моно-цвета и моновкусы ( со вкусом малины, вишни, черной смородины, клубники, ванили, карамели, соленой карамели, кофе, мяты(черный шоколад), апельсина, лимона, лакрицы).
- Микро драже.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого.

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

**Особенности / преимущества / описание:** преимущества цветных шоколадных драже:

- термостабильное покрытие;
- оптимальный размер продукта, удобный для дозировки;
- натуральный состав;
- сохранение цвета и формы;
- содержание шоколада более 80%.

**Физическое состояние:** целые, дробленые драже.

Информация о компании: стр. 38

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

### Какао-крупка

**Страна производства:** Франция,Германия  
**Торговая марка:** Barry Callebaut  
**Производитель:** Barry Callebaut  
**Ассортимент:** NIBS-S-473.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство начинок, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.  
**Функции:** используется для включений и декора в кондитерских изделиях,начинках, мороженого.  
**Особенности / преимущества / описание:** измельченные какао-бобы. Натуральный продукт. Придает отличный хруст и вкус изделиям.Не тает при добавлении в тело мороженого,выдерживает термическую.  
**Физическое состояние:** крупка.  
**Тип:** какао-продукты.  
**Состав:** 100 % какао-крупка.  
**Дозировка:** в зависимости от рецептуры.  
**Срок хранения:** 24 мес.с даты производства, хранить в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.  
**Упаковка:** коробка 20 кг.  
**Сертификат качества:** ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.7 Начинки, наполнители



### Фруктово-ягодные и овощные наполнители для молочных продуктов

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктово-ягодные, овощные, со специями, цветами и травами – любые варианты и сочетания, в том числе со злаками, семенами, орехами. Гомогенные и с кусочками.

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA. Для питьевых и густых йогуртов, кефилов, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков, глазированных сырков, молочных коктейлей.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.

**Состав:** фрукты/ягоды/овощи/травы и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6 месяцев в зависимости от продукта.

**Упаковка:** асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.

**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19



### Наполнители для молочных продуктов с десертными вкусами

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** шоколадные, карамельные, орехово-медовые, ванильные, кофейные, с бисквитами – любые варианты и сочетания, в том числе с любыми фруктами и ягодами. Гомогенные и с кусочками.

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA. Для питьевых и густых йогуртов, кефилов, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков, глазированных сырков, молочных коктейлей.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.

**Состав:** шоколад/Какао/Кофе/Ваниль/Орехи/Мёд/Карамель/Бисквит и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.

**Упаковка:** Асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.

**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19



### Наполнители для молочных продуктов со злаками, семенами и орехами

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** злаки/отруби (пшеничные, ржаные, овсяные и другие), семена (чиа, киноа, тыква, подсолнечник, лён и другие), орехи (миндаль, фундук, кешью, грецкий орех и другие) – любые варианты и сочетания в том числе с любыми фруктами и ягодами. Гомогенные и с кусочками.

**Сфера использования:** молочная отрасль, HORECA. Для питьевых и густых йогуртов, кефилов, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков, глазированных сырков, молочных коктейлей.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.

**Состав:** злаки/Отруби/Семена/Орехи и их комбинации, сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.

**Упаковка:** Асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.

**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19



### Наполнители для детских продуктов питания от шести месяцев

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

**Ассортимент:** фруктово-ягодные, овощные, с добавлением трав, с печеньем, злаками – любые варианты и сочетания. Гомогенные.

**Сфера использования:** молочная отрасль. Для питьевых и густых йогуртов, кефилов, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков.

**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.

**Состав:** Фрукты/ягоды/овощи/травы/злаки/бисквиты и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.

**Упаковка:** асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.

**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство наполнителей для детей от 6 мес.

Информация о компании: стр. 19

# продукты с комбинированными функциями

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

## 8.7 Начинки, наполнители



### Начинки для выпечки

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «АгрANA Фрут Московский Регион»  
**Ассортимент:** термостабильные начинки, предназначенные для дальнейшего выпекания, и начинки, дозирующиеся уже в выпеченные изделия, кремовые, сливочные, ванильные, фруктовые – любые варианты и сочетания, в том числе с семенами, орехами, карамелью, шоколадом. Гомогенные и с кусочками, жиросодержащие.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство снеков, HORECA.  
Печенье, бисквиты, круасаны и пр. длительного срока годности. Торты, пироги, рулеты, пирожные и пр. недлительного срока годности. Замороженные продукты: десерты, слойки, пирожки, круасаны и др. замороженные изделия  
**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.  
**Состав:** карамель/шоколад/ фрукты/ягоды/орехи и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** Асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.  
**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19



### Топпинги и наполнители для мороженого

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «АгрANA Фрут Московский Регион»  
**Ассортимент:** фруктово-ягодные, карамельные, ванильные, шоколадные, ореховые – любые варианты и сочетания. Гомогенные и с кусочками.  
**Сфера использования:** производство мороженого, HORECA. Фруктовый лёд, молочно-сливочное мороженое, замороженный йогурт, сорбет.  
**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.  
**Состав:** Фрукты/ягоды/карамель/ваниль/шоколад/специи и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг .  
**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19



### Основы для напитков

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «АгрANA Фрут Московский Регион»  
**Ассортимент:** фруктово-ягодные, овощные, со специями, цветами и травами, сухофруктами – любые варианты и сочетания, в том числе со злаками, семенами, орехами. Гомогенные и с кусочками.  
**Сфера использования:** производство напитков, HORECA. Для напитков: морсы, нектары, коктейли, компоты, чаи, глинтвейны и пр.  
**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка.  
**Состав:** Фрукты/ягоды/овощи/травы/сухофрукты/злаки и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.  
**Дозировка:** От 1% до 100% в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.  
**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19



### Обогащенные наполнители для продуктов питания

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «АгрANA Фрут Московский Регион»  
**Ассортимент:** наполнители, обогащенные микроэлементами (витаминами, минералами), пищевыми волокнами, пребиотиками, ненасыщенными жирными кислотами (омега-3,6,9), полифенолам, коллагеном и пр. – как в сочетании с фруктами, ягодами или овощами и пр., так и без фруктов и ягод для обогащения «белых» продуктов.  
**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство снеков, напитков, продуктов здорового питания, HORECA. Для молочных продуктов, мороженого, выпечки, напитков.  
**Особенности / преимущества / описание:** натуральные. Индивидуальная разработка. Фруктово-ягодная часть по запросу.  
**Состав:** витамины/минералы/пребиотики/пищевые волокна/жирные кислоты -Омега 3,6,9 + фрукты/ягоды/овощи/травы и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.  
**Дозировка:** от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.  
**Срок хранения:** до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.  
**Упаковка:** асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.  
**Сертификат качества:** полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD).

Информация о компании: стр. 19

## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.7 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 FSC 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 С по Цельсию – мягкая, пластичная • при 45 С по Цельсию - текучая.

**Тип:** кондитерская масса.

**Дозировка:** в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

**Срок хранения:** 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°С, 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. 26

#### Martin Bauer Group

#### Растительные и фруктовые экстракты в виде порошка и жидкие

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** Martin Bauer Group

**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (мяты экстракт, лимонграсса экстракт, зеленого чая экстракт, гибискуса экстракт др.); • смеси экстрактов по индивидуальному составу; • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, облепихи сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве кондитерских изделий (фруктовые батончики с экстрактами, желатиновый мармелад с экстрактами, шоколад с экстрактами, леденцы с экстрактами).

**Функции:** добавляет вкус, аромат и пищевую ценность продукту.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает аромат, вкус, цвет и обеспечивает положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в воде, молоке и соках.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС TP.

Информация о компании: стр. 27



#### Фруктовые пасты

**Страна производства:** Германия

**Торговая марка:** OlbrichtArom

**Производитель:** OlbrichtArom GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** апельсиновая паста с цедрой, лимонная паста с цедрой.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная, производство мороженого, HORECA.

**Функции:**

- улучшает органолептические свойства продукции;
- позволяет расширить ассортимент традиционных продуктов;
- улучшает мягкость в выпечных изделиях.

**Особенности / преимущества / описание:** придает продукции хорошо узнаваемую цитрусовую ноту, создает ощущение свежести. Может использоваться как вкусоароматическая добавка в тесто, крема, соусы, мороженое, йогурты, творожки, так и в качестве топпинга..

**Физическое состояние:** пастообразная, с кусочками цедры.

**Тип:** фруктовая паста.

**Дозировка:** 2 – 5 %.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

**Упаковка:** пластиковое ведро 12,5 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36



## продукты с комбинированными функциями

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

### 8.7 Начинки, наполнители



#### Начинки термостабильные Dolcemix®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Dolcemix®  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:** • фруктово-ягодные начинки Dolcemix® Fruit; • кремовых начинки Dolcemix® Cream; • кремовые начинки Dolcemix® Light.  
**Сфера использования:** производство хлебобулочных и кондитерских изделий.  
**Функции:** • для наполнения дрожжевых, песочных и слоеных изделий; • для наполнения уже готовых изделий, таких как кексы, бисквиты, рулеты и пр.; • для декорирования кондитерских изделий; • для склейки печенья и пр.  
**Особенности / преимущества / описание:** • полностью готовы к использованию и не требуют предварительной подготовки; • прекрасно сочетаются с различными видами теста; • сочетаются с другими наполнителями, такими как творог, сметана, растительные сливки и др. • имеют стабильную консистенцию; • устойчивы к циклу замораживания – дефростации; • в состав практически всех начинок входят натуральные компоненты (молоко, какао, йогурт и т.д.); • начинки подходят для использования как вручную, так и на механизированных поточных линиях; • при выпечке не высыхают, не плавятся, не выделяют влагу, выдерживают температуру до 260 градусов; • обладают длительным сроком хранения 12 месяцев; • имеют прекрасный вкус и цвет.  
**Физическое состояние:** Dolcemix® Cream, Dolcemix® Light – гомогенная сгущенная глянцевая масса. Dolcemix® Fruit – густая масса с мажущей или железной консистенцией.  
**Тип:** готовый продукт.  
**Срок хранения:** Dolcemix® Cream, Dolcemix® Fruit – 9 мес., Dolcemix® Light – до 12 месяцев.  
**Упаковка:** Dolcemix® Fruit – пластиковое ведро 11 кг, Dolcemix® Cream – пластиковое ведро 13 кг, Dolcemix® Light – пластиковое ведро 13 кг  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21



#### Смеси для заварных кремов Cremollo® и аэрируемых заварных кремов Creamentino®

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Cremollo®, Creamentino®  
**Производитель:** ООО «БАРГУС продакшн»  
**Ассортимент:** • смесь для приготовления заварных кремов Cremollo® «Ванильная»; • смесь для приготовления аэрируемых заварных кремов Creamentino® «Ванильная».  
**Сфера использования:** для кондитерских изделий.  
**Функции:** для украшения тортов, пирожных, сдобных изделий, а также для начинок и прослоек.  
**Особенности / преимущества / описание:** преимущества смесей для заварных кремов Cremollo®: • простота приготовления; • надежный ванильный вкус; • однообразная желеобразная консистенция; • устойчива к замораживанию; • устойчива к термической обработке. Преимущества смесей для аэрируемых заварных кремов Creamentino®: • получение низкокалорийного конечного продукта с легкой нарезаемой консистенцией; • простота в использовании: достаточно залить смесь водой или молоком и взбить с помощью миксера; • возможность приготовления множества прослоек и начинок путем комбинирования с различными ингредиентами: сливочным маслом, молоком, растительными сливками и т. п.; • готовый крем в изделии может подвергаться глубокой заморозке; • возможность приготовления различных.  
**Физическое состояние:** сухая смесь.  
**Тип:** пищевая добавка.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** бумажный мешок 25 кг.  
**Сертификат качества:** система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000

Информация о компании: стр. 21



#### Начинки фруктовые

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** Торговый Дом «АВЕРС»  
**Ассортимент:** джемы, конфитюры, наполнители, топпинги, варенье.  
**Сфера использования:** кондитерская и хлебопекарная отрасль  
• изделия из песочного, дрожжевого и слоеного теста  
• рулеты  
• торты  
• пирожные  
• мороженое и др.  
**Особенности / преимущества / описание:** температура выпекания 175-230 °С, содержание фруктов/ягод 30-80 %.  
**Состав:** широкий ассортимент фруктов/ягод.

Информация о компании: стр. 18

## 8.9 Сахар и сиропы



### Кокос, кокосовый сахар, кокосовый сироп, паста

**Ассортимент:** • порошок кокосового молока; • порошок кокосового молока Веган; • порошок кокосовой воды; • кокосовый сахар; • кокосовые кусочки, крокранты; • кокосовая паста; • кокосовый сироп.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, здорового питания.

**Функции:**

- добавление кокосового вкуса и аромата продуктам;
- замена сахара (кокосовый сахар и сироп);
- замена молока (кокосовое молоко).

**Особенности / преимущества / описание:** популярность кокоса уже который год растет, вместе с тем появляются новые виды кокосовых продуктов, которые предоставляют возможность расширить сферы и формы применения ингредиента.

- Яркий уникальный вкус конечного продукта.
- Без добавок (100% содержание кокоса в пасте).
- Строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.
- Насыщенный аромат.
- Удобство в дозировке и хранении.
- Длительный срок годности.
- Экономичность в использовании.

Информация о компании: стр. 38



### Заменители сахара (сироп)

**Ассортимент:**

- Сироп агавы.
- Сироп кленовый.
- Рисовый сироп.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления.

**Функции:** в отличие от сахара, кленовый сироп имеет много преимуществ. Сам сахар не несет в себе никакой пользы для организма, то есть поставляет пустые калории. А сироп из кленового сока содержит антиоксиданты, кальций, калий, железо, цинк, марганец.

Сироп агавы можно использовать в любых продуктах, требующих сахар. В дополнение, агавы потребуется меньше, так как она слаще сахара.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 100% натуральность;
- насыщенный вкус;
- естественная и полезная замена сахару.

Информация о компании: стр. 38



### Натуральные заменители сахара

**Ассортимент:**

- Порошок сиропа агавы.
- Порошок кленового сиропа.
- Порошок медовый.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков.

**Функции:** Натуральная замена сахара, также добавление вкуса.

**Особенности / преимущества / описание:**

- натуральный продукт;
- нет специфического послевкусия;
- естественная и полезная замена сахара;
- низкий гликемический индекс;
- хорошая растворимость как в холодной, так и в горячей воде.

Информация о компании: стр. 38

## IX. Прочее сырье и ингредиенты

9.1	Зерновые продукты .....	стр. 186
9.2	Биологически активные добавки .....	стр. 187
9.3	Бульоны, супы, отвары .....	стр. 188
9.4	Кофе .....	стр. 188
9.6	Другое пищевое сырье и ингредиенты .....	стр. 189 - 190



## 9.1 Зерновые продукты

(Зёрна / крупы: пропаренные / пресованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)



### Сублимированные крупы

**Ассортимент:** каши быстрого приготовления

**Сфера использования:** продукты быстрого приготовления, здоровое питание.

**Функции:** продукты быстрого приготовления для людей следящих за своим питанием, здоровьем, но у которых мало времени на приготовление полезного завтрака, обеда или ужина.

**Особенности / преимущества / описание:**

- 100% натуральные продукты, которые восстанавливаются через 4 минуты.
- Внешний вид соответствует вареным крупам.
  - Сохранение полезных свойств.

Информация о компании: стр. 38



### Глютен пшеничный

**Страна производства:** Россия, Голландия, 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 raviолей (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. 226



### 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 (В1, В2, В6 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/крипы/масло.

**Дозировка:** в зависимости от продукта.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

Информация о компании: стр. 34



### Экструзионная мука

**Страна производства:** Нидерланды

**Производитель:** Codrico

**Ассортимент:**

- кукурузная,
- пшеничная,
- рисовая,
- ржаная,
- фасолевая,
- гороховая

**Сфера использования:** детское питание, снеки, хлебопекарная промышленность

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 18

## прочее сырье и ингредиенты

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

### 9.2 Биологически активные добавки



#### Микроэлементы. БАД

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Флавоцен. 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.

**Физическое состояние:** порошок.

Информация о компании: стр. 28



#### SternVit E 50% SD, SternVit 98 L

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** SternVit  
**Производитель:** SternVitamin GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** для обогащения продуктов питания, функциональных продуктов, специализированных продуктов.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная, мясоперерабатывающая отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, напитков, здорового питания. Обогащение продуктов питания, напитков, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.

**Функции:** укрепляет стенки всех кровеносных сосудов, препятствует появлению тромбов и ускоряет увеличение мышечной массы.

**Физическое состояние:** порошок, жидкая форма.

**Срок хранения:** 24 месяца.

**Упаковка:** картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг., канистра 25 кг.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36

#### Растительные и фруктовые экстракты

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG, Finzelberg GmbH&Co.KG

**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (ромашки экстракт, элеутерококка экстракт, родиолы экстракт, эхинацеи экстракт и др.); • концентраты соков (ацеролы сок в виде порошка, черники сок в виде порошка, алоэ сок в виде порошка и др.).

**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве биологически активных добавок и спортивного питания; при производстве функциональных продуктов питания.

**Функции:** добавляет функциональную направленность и пищевую ценность продуктам питания.

**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент, придает функциональные свойства, обеспечивая положительный имидж здорового продукта питания.

**Физическое состояние:** порошок.

**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.

**Дозировка:** по рецептуре производителя.

**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.

**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27



#### Омега-3

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** SternVit  
**Производитель:** SternVitamin GmbH & Co. KG

**Ассортимент:** ассортимент растительного и нерастительного происхождения, для обогащения продуктов питания, функциональных продуктов, специализированных продуктов, для обогащения детского питания.

**Сфера использования:** кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная, мясоперерабатывающая отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, напитков, здорового питания. Обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.

**Функции:** улучшение скорости обмена веществ, повышение общего тонуса, улучшают функцию мозга и т.д.

**Физическое состояние:** масло, порошок.

**Срок хранения:** 12-24 месяца.

**Упаковка:** картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.

**Сертификат качества:** имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 36

9.3 Бульоны, супы, отвары

9.4 Кофе



**Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»**

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** ООО «ИПАКК»  
**Сфера использования:** рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.  
**Функции:** регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.  
**Особенности / преимущества / описание:** универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.  
**Физическое состояние:** прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.  
**Состав:** органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.  
**Дозировка:** (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.  
**Срок хранения:** 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.  
**Упаковка:** канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.  
**Сертификат качества:** • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г., • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Информация о компании: стр. 25



**СИМБИО**

**Пищевые концентраты**

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** Eatsgreat  
**Производитель:** ООО «Симбио»  
**Ассортимент:**  
 • пептиды натуральные из мяса птицы;  
 • основа для приготовления обеденных блюд, соусов и вкусовых приправ «Премиум».  
**Сфера использования:**  
 • продукты здорового питания;  
 • HORECA.  
**Особенности / преимущества / описание:**  
 • обогащение пищевых продуктов аминокислотами и белком животного происхождения;  
 • усиление вкуса и аромата пищевых продуктов.  
**Физическое состояние:** порошок.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** емкости различной вместимости.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 232

**Martin Bauer Group**

**Растительные и фруктовые экстракты в виде порошка**

**Страна производства:** Германия  
**Торговая марка:** Martin Bauer Group  
**Производитель:** Plantextrakt GmbH&Co.KG  
**Ассортимент:** • натуральные экстракты из трав и фруктов (зеленых кофейных бобов экстракт, лемонграсса экстракт, женьшеня экстракт и др.); • смеси экстрактов по индивидуальному составу.  
**Сфера использования:** пищевая промышленность при производстве кофейных быстрорастворимых напитков.  
**Функции:** добавляет вкус, аромат и функциональную направленность продукту.  
**Особенности / преимущества / описание:** 100% натуральный ингредиент. Продукт с экстрактами соответствует современным трендам в здоровом питании. Производит благоприятное впечатление за счет узнаваемости и доказанной эффективности компонентов.  
**Физическое состояние:** порошок 100% растворим в горячей и холодной воде.  
**Состав:** нативный экстракт, мальтодекстрин.  
**Дозировка:** 1 – 3 г на 1000 мл или по желанию производителя .  
**Срок хранения:** 2 года. Хранится в прохладном и сухом помещении, при температуре не выше 25 °С.  
**Упаковка:** гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.  
**Сертификат качества:** свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр. 27

## прочее сырье и ингредиенты

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

### 9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



**AVERS**

#### 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. 18



**AVERS**

#### 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. 18



**AVERS**

#### Картофельные порошки

**Страна производства:** Нидерланды  
**Производитель:** Rixona

**Сфера использования:**

- хлебопекарная отрасль;
- продукты быстрого приготовления;
- HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** высокая гидратация.

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки по 25 кг.

**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 18



**AVERS**

#### 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. 18

## 9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



### 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, антимиicrobialный 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. 25



### 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. 25



## Х. Сырье и готовые продукты для HORECA

10.2 Соусы. Маринады. Заправки .....	стр. 192
10.7 Другое сырье и ингредиенты .....	стр. 193





## 10.2 Соусы. Маринады. Заправки

## 10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA



### Маринады для маринования мясных олуфабрикатов, придание определенных вкусоароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения

**Страна производства:** Республика Беларусь  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО по заказу и под контролем КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Ассортимент:** перечно-томатный, пряный, томатный с нотой пряных трав (базилик, орегано), папрично-острый, папрично-пряный, типичный для карри, томатно-пряный, аромат брусники и розмарина, выраженный вкус горчицы и пряностей. Весь ассортимент в меру острый.  
**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.  
**Функции:** • используются с дозировкой 50-70 г/кг; • придают готовой продукции богатый вкус и аромат; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептов.  
**Особенности / преимущества / описание:** жидкие маринады КТ «ООО Штерн Ингредиентс» можно назвать функциональными, изготовленные на основе специальным образом подобранных смесей специй и растительного масла. Процесс гомогенизации, применяемый при изготовлении маринадов, позволяет равномерно распределить жировые шарики по всему объему эмульсии и сформировать устойчивую нагрузку, однородную структуру.  
**Физическое состояние:** жидкие.  
**Тип:** жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы, придание определенных вкусоароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения.  
**Срок хранения:** 9 месяцев.  
**Упаковка:** полимерные ведра 3,00 кг.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36



### Напитки безалкогольные концентрированные

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** АВЕРС Тверь

**Ассортимент:**

- глентвейн красный,
- глентвейн белый,
- сбитень,
- глек.

**Сфера использования:** разведение 1:3 с горячей водой.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Состав:** натуральный сок, специи.

Информация о компании: стр. 18



### Сухие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы

**Страна производства:** Россия  
**Торговая марка:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Производитель:** КТ «ООО Штерн Ингредиентс»  
**Ассортимент:** типичный аромат специй и трав с нотами: куркумы, имбиря, пажитника; с нотами вяленого томата, гриля и трав; чеснока и имбиря; с нотами томата и гриля; горчицы, типичный аромат брусники и розмарина.  
**Сфера использования:** мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, производство снеков, HORECA.  
**Функции:** • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептов.  
**Особенности / преимущества / описание:** сухие маринады от КТ «ООО Штерн Ингредиентс» просты в применении и позволяют выбрать необходимую дозировку (10-30 г/кг), учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков; разрабатывает индивидуальные решения в соответствии с пожеланиями и потребностями клиента.  
**Физическое состояние:** сухие.  
**Тип:** сухие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы.  
**Срок хранения:** 12 месяцев.  
**Упаковка:** 1кг Flowpack.  
**Сертификат качества:** декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 36



### Морсы концентрированные

**Страна производства:** Россия  
**Производитель:** АВЕРС Тверь

**Ассортимент:**

- клюквенный,
- брусничный,
- фруктово-ягодный.

**Сфера использования:** HORECA.

**Особенности / преимущества / описание:** разведение 1:4 с водой.

**Физическое состояние:** жидкость.

**Состав:** ягоды, сахар, вода.

Информация о компании: стр. 18

# РУБРИКАТОР

## 1. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

## 2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

## 3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

## 4. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

## 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

## 7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

## 8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

## 9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## НА ЗАМЕТКУ ТЕХНОЛОГУ

### Информационные материалы компаний

Вопросы производства имитационных сырных продуктов - Группа Компаний «ЭФКО» .....	196
Практические рекомендации по подбору жира для обжаривания продуктов во фритюре - Группа Компаний «ЭФКО» .....	198
Влияние сорбитан тристеарата на потребительские свойства кондитерских глазурей - Группа Компаний «ЭФКО» .....	200
А вы создали линейку функциональных продуктов? - ООО «Агрона Фрут Московский регион» .....	204
Умами - ООО «КПФ «МИЛОРАДА» .....	206
Новые ингредиенты для ремесленных хлебов - КТ «ООО Штерн Ингредиентс» .....	208
Пальмовое масло: мифы и реальность - Корпорация «СОЮЗ» .....	212
Комплексные решения для трендовых продуктов - КТ «ООО Штерн Ингредиентс» .....	216





# Вопросы производства имитационных сырных продуктов



*Олег Зозулин,  
менеджер по технологической  
поддержке продаж  
ГК «ЭФКО»*

Рынок производства сырных продуктов постоянно развивается и в последние годы движется в направлении расширения ассортимента, повышения качества продукции, разработки оригинального вкуса и привлекательного внешнего вида. Производство плавленого сырного продукта является одним из наиболее инвестиционно привлекательных направлений ввиду относительной простоты и экономичности технологического процесса наряду с высокими сроками хранения.

Производство сырного плавленого продукта в России продолжает расти, как следствие, конкуренция между производителями становится жестче, требуя постоянного совершенствования и оптимизации технологического процесса производства и рецептур. Чтобы сохранить свои позиции на рынке, удержать покупателей, предприятиям нужно следить за актуальными тенденциями рынка и создавать соответствующие конкурентные преимущества продукции.

Все большую популярность набирают «имитационные» сырные продукты – это продукты, производство которых предполагает использование основных технологических операций, применяемых при изготовлении плавленого сыра по классической технологии. Дополнительный функционал таких продуктов приобретается за счет введения в их состав новых компонентов.

«Имитационные» сырные продукты присутствуют на рынке главным образом в сегменте В2В, но все чаще их можно встретить и на прилавках магазинов.

Данный продукт должен максимально точно имитировать внешний вид и функциональные свойства сыра. Функциональные характеристики, такие как способность к плавлению, легкость нарезания и натирания, твердость, – регулируются на стадии составления рецептурных смесей посредством изменения режимов технологической обработки. Основными направлениями использования «имитационных» сырных продуктов является изготовление пиццы, роллов, бургеров, салатов.

Технология производства «имитационных» сырных продуктов схожа с технологией производства плавленого сыра, однако необходимо учитывать ряд важных отличительных особенностей. В первую очередь стоит обратить внимание на механическую обработку продукта ножами котла-плавителя при вымешивании: она должна быть снижена с 1500 и 3000 оборотов в минуту, привычных для производства пастообразных и ломтевых сырных продуктов, до 600-900. Необходимые свойства готового продукта обуславливаются введением в состав модифицированных крахмалов горячего и холодного набухания, которые придают требуемую структуру и улучшают свойства плавления, а также делают возможным многократное размораживание и замораживание продукта с полным сохранением его свойств и качества.

Для изготовления «имитационных» сырных продуктов важно, чтобы жир имел нейтральный, мягкий вкус, относительно крутую кривую плавления и обладал хорошей устойчивостью к окислению. Оптимальное содержание в жире твердых триглицеридов обеспечивает как приятные вкусовые ощущения, так и твердое состояние жиров при температурах, рекомендуемых для нарезания и натирания на терке, при этом продукт может плавиться при повышенных температурах без отделения жира.

При производстве «имитационных» сырных продуктов важен также выбор солей-плавителей. Как правило, используют соли-плавители с низкой кремообразующей способностью и средним ионным обменом, чаще это готовые соли-плавители, состоящие из смеси цитратов и ортофосфатов.

Производство «имитационных» сырных продуктов возможно как из классического сырья: сычужные сыры, сырное зерно, так и при частичном либо полном замещении его сычужным казеином. Это позволяет производителю сократить время производственного процесса на плавление сырной массы, значительно снизить себестоимость готового продукта без потери качества и иметь возможность выбора сырья в зависимости от сезонности и стоимости.

Компания «ЭФКО» предлагает в качестве жировой основы использовать ЗМЖ «Эколакт 1403-35» ЭК

и ЗМЖ «Oilblend 1003-36» ЭК. Данные заменители молочного жира успешно отработаны технологами компании в центре прикладных исследований и рекомендованы для производства «имитационных» сырных продуктов.

В текущем году советом Евразийской экономической комиссии принято решение о внесении изменений в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) относительно названий молокосодержащей продукции. Теперь сырный плавленый продукт, предполагающий замещение молочного жира исключительно заменителем молочного жира в количестве не более 50 % от жировой фазы, будет называться «молоко содержащим продуктом с заменителем молочного жира, произведенным по технологии плавленого сыра».

Для партнеров компании доступны разработанные рецептуры «имитационных» сырных продуктов, такие как:

- продукт по типу сыра «моцарелла» (м.д.ж. готового продукта 25 %, м.д.ж. в сухом веществе 48 %);
- продукт по типу сыра «филадельфия» (м.д.ж. готового продукта 34 %, м.д.ж. в сухом веществе 52 %);
- продукт по типу сыра «фета» (м.д.ж. готового продукта 26 %, м.д.ж. в сухом веществе 60 %).

Клиентам компании «ЭФКО» предлагаются новые разработки центра прикладных исследований и технологический сервис по адаптации рецептур на производстве – от составления рецептуры до получения готового продукта.





## Практические рекомендации по подбору жира для обжаривания продуктов во фритюре



*Марина Коростелева,  
менеджер по технологической  
поддержке продаж  
ГК «ЭФКО»*

Картофель фри, пончики, чебуреки, чак-чак и другие изделия, обжаренные во фритюре, пользуются в настоящее время популярностью и большим спросом среди потребителей. Готовят эти блюда не только в домашних условиях, но и в сетях фаст-фуда, а также на крупных промышленных предприятиях.

Проанализировав ситуацию на российском рынке, сотрудники ГК «ЭФКО» пришли к выводу, что в настоящее время для обжаривания продуктов во фритюре чаще всего применяют подсолнечное масло. Его популярность связана с невысокой ценой, доступностью и простотой использования. Например, в отличие от твердых фритюрных жиров, подсолнечное масло удобно дозировать и не нужно темперировать. Менее популярны на российском рынке специализированные фритюрные жиры, однако их применение может улучшить органолептические качества готовых изделий.

Масложировая основа специализированного жира для обжарки тщательно подбирается, его потребительские свойства улучшаются за счет внесения добавок, к примеру, пеногасителя, антиокислителя, эмульгатора и т. д.

На базе Центра прикладных исследований ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» были проведены исследования по подбору жира, который оптимально подходит для обжаривания различных продуктов во фритюре



Качественные показатели	Подсолнечное масло		Oilmix состав 2		Oilmix состав 3	
	До жарки	После жарки	До жарки	После жарки	До жарки	После жарки
Индукционный период, ч	19		24		60	
Момент отбора жира	До жарки	После жарки	До жарки	После жарки	До жарки	После жарки
Кислотное число, мг КОН/г	0,06	0,18	0,06	0,1	0,06	0,1
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	0,6	7,6	0,6	5,4	0,2	3,8
Анизидиновое число, у.е.	3,6	16,8	2,5	2,7	1,8	2

**Таблица №1.** Качественные показатели жиров для фритюра до и после высокотемпературной обработки

(картофельных чипсов, чак-чака, пончиков). В течение фиксированного времени обжаривались 30 партий изделий одинаковой массы. На протяжении всего времени обжаривания поддерживалась оптимальная температура жира во фритюрнице.

Для исследования был отобран образец подсолнечного масла и образцы специализированных жиров для фритюра производства «ЭФКО»: «Oilmix состав 2» и «Oilmix состав 3». Жир «Oilmix состав 2» произведен из смеси жидких растительных масел, при комнатной температуре имеет жидкую консистенцию. Жир «Oilmix состав 3» произведен из полутвердых растительных масел, при комнатной температуре имеет непрозрачную полутвердую консистенцию. Оценка потребительских свойств масла и жиров проводилась по следующим критериям: впитываемость в изделие и расход жира, параметры окислительной порчи жиров (кислотное, перекисное, анизидиновое числа), индукционный период, технологичность.

Сравнительная оценка жиров при обжаривании картофельных чипсов, чак-чака, пончиков выявила, что для длительной обжарки наиболее подходит жир «Oilmix состав 3». Индукционный период жира «Oilmix состав 3» самый длинный, что говорит о возможности его использования на протяжении более длительного времени. Показатели окислительной порчи жиров «Oilmix состав 2» и «Oilmix состав 3» во время обжаривания изделий увеличились незначительно, что говорит о высоком качестве жиров и их хорошей устойчивости к окислению.

Во время проведенных исследований было выявлено, что:

- жир «Oilmix состав 3» наиболее стабилен при обжаривании, имеет наименьший расход и впитываемость в изделия. Во время обжаривания всех видов изделий на жире «Oilmix состав 3» отсутствуют пенообразование и дымление жира;
- жир «Oilmix состав 2» технологичен во время

обжаривания всех видов изделий, пенообразование и дымление жира отсутствуют;

- подсолнечное масло наименее стабильно во время обжаривания всех видов изделий, имеет сильное пенообразование, присутствует разбрызгивание жира. Во время дегустации готовых изделий только у образцов, обжаренных на подсолнечном масле, присутствовал посторонний прогорклый привкус и запах масла.

После проведенных исследований на базе Центра прикладных исследований компании «ЭФКО» был сделан вывод, что для длительного обжаривания пищевых продуктов лучше всего использовать специализированные фритюрные жиры.

С 2016 года компания «ЭФКО» выпускает специализированные фритюрные жиры под торговой маркой Oilmix. Они подходят для обжаривания разнообразных продуктов во фритюре, в сравнении с обычным подсолнечным маслом их можно использовать на протяжении более длительного времени. Жиры имеют полностью обезличенные вкус и запах и способны обеспечить отличные органолептические характеристики готового продукта. Жиры Oilmix устойчивы к окислению, а также к разбрызгиванию и дымлению.

Использование фритюрных жиров компании «ЭФКО» экономически выгодно, так как они значительно меньше расходуются и впитываются в изделия. Однако стоит обратить внимание на то, что применение наиболее устойчивого к окислению жира «Oilmix состав 3» не всегда является возможным: перед подачей во фритюрницу его необходимо оттеплить или расплавить, так как при комнатной температуре он имеет полутвердую консистенцию. Если же из-за особенностей оборудования и технологии производства предварительное оттапливание жиров осуществить нельзя, рекомендуется использовать жидкий фритюрный жир «Oilmix состав 2».

**Таблица №2.** Результаты исследования технологичности жиров

Качественные показатели	Подсолнечное масло	Oilmix состав 2	Oilmix состав 3
Впитываемость жира, %	12,5	11,3	8,1
Расход жира, %	20	18	16
Наличие пенообразования во время обжаривания изделий	0,06	0,06	0,06
Наличие дымления во время обжаривания изделий	0,6	0,6	0,2
Потемнение жира во время обжаривания	3,6	2,5	1,8



# Влияние сорбитан тристеарата на потребительские свойства кондитерских глазурей



*Бабичева Светлана,  
технолог по продукту  
ГК «ЭФКО»*

Наряду с традиционной шоколадной глазурью в кондитерском производстве используются другие виды: кондитерская, жировая, какаоcодержащая, фруктосодержащая и т. д. Глазури различаются по качеству, свойствам, вкусу и цветовым оттенкам.

Кондитерская глазурь является незаменимым продуктом в приготовлении множества десертов. Производство кондитерской глазури стало сферой, сходной по объемам выпуска с производством шоколада.

Согласно ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» кондитерской глазурью называется продукт, состоящий из сахара, какао-продуктов и жира – заменителя масла какао лауринового или нелауринового типа. [1]

Для улучшения реологических характеристик, предотвращения поседения и регулирования скорости кристаллизации кондитерской глазури в нее вносят эмульгаторы.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		На загрузку		На 1 т готовой продукции	
		В натуре	В СВ	В натуре	В СВ
Заменитель масла какао лауринового типа	99,90	1,582	1,580	319,65	319,33
Какао-порошок натуральный	97,4	0,402	0,392	81,31	79,20
Какао-порошок алкализованный	95,0	0,402	0,392	81,31	79,20
Сахарная пудра	99,85	2,582	2,578	521,65	520,87
Ванилин	-	0,005	-	0,40	-
Лецитин	99,00	0,020	0,0198	4,02	3,98
<b>Итого:</b>	-	5,003	4,972	1010,35	1004,57
Потери сухого вещества, %	-	-	-	-	14,06
<b>Выход:</b>	99,00	-	-	1000,0	990,00

Таблица №1

Наработана статистика исследований по влиянию эмульгатора сорбитан тристеарата в зависимости от дозировки в диапазоне от 0 до 2 % и способа внесения (в жировую или кондитерскую массу) при производстве кондитерских глазурей на основе заменителей масла какао лауринового и нелауринового типа:

- на время застывания кондитерской плитки массой 100 г в охлаждающем тоннеле при температуре 6 °С;
- на реологические показатели (предел текучести и пластическая вязкость) кондитерских глазурей;
- на интенсивность жирового поседения в условиях стандартного хранения (температура 18 °С в течение 9 месяцев).

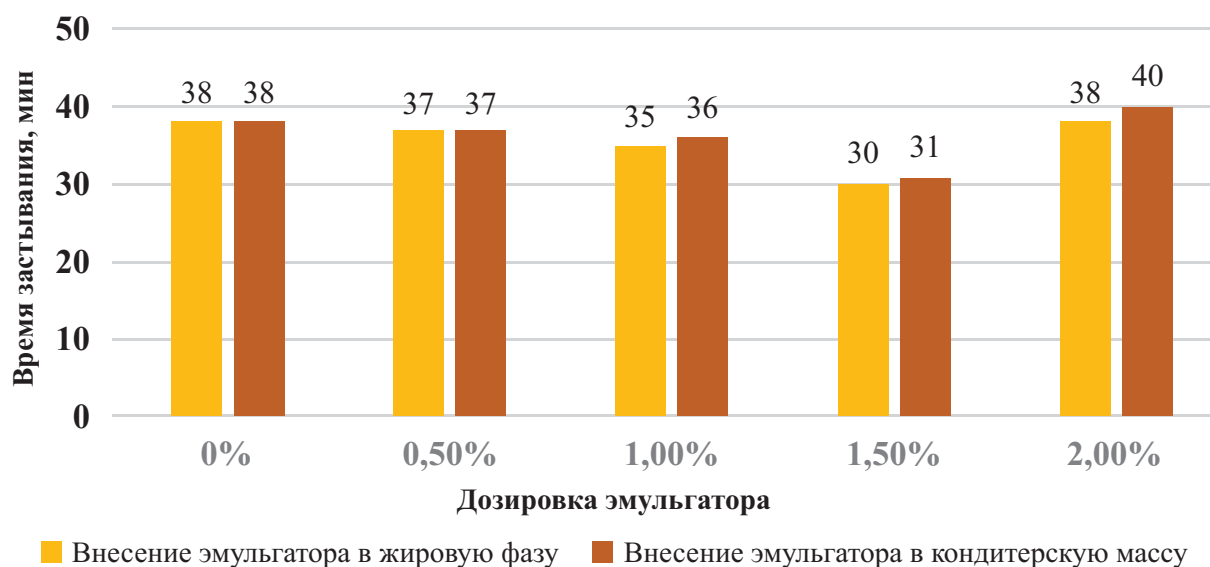
Сорбитан тристеарат имеет свойство сокристаллизовываться с молекулами триглицерида в

кристаллах жира. Вследствие его неправильной молекулярной формы по сравнению с триглицеридами он предотвращает их вращение, сохраняя таким образом кристалл в необходимой форме. Поэтому шоколадные изделия сохраняют глянцевую поверхность на протяжении всего срока хранения.

Обратимся к законодательной базе, а именно – к техническому регламенту «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) Приложение 15 «Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей», в соответствии с которым регламентируется содержание сорбитан тристеарата при производстве кондитерских изделий.

Таблица №2

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		На загрузку		На 1 т готовой продукции	
		В натуре	В СВ	В натуре	В СВ
Заменитель масла какао нелауринового типа	99,90	1,604	1,602	320,16	319,84
Какао-порошок натуральный	97,4	0,408	0,397	81,37	79,25
Какао-порошок алкализованный	95,0	0,408	0,388	81,53	77,45
Сахарная пудра	99,85	2,617	2,613	522,37	521,59
Ванилин	-	0,005	-	1,00	-
Лецитин	99,00	0,020	0,0198	4,03	3,99
PGPR	99,00	0,010	0,0099	2,02	1,996
<b>Итого:</b>	-	5,072	5,030	1012,48	1004,06
Потери сухого вещества, %	-	-	-	-	14,06
<b>Выход:</b>	99,00	-	-	1000,0	990,00



**Рисунок 1.** *Время застывания кондитерской плитки массой 100 г на основе заменителя масла какао лауринового типа*

В производстве сахаристых кондитерских изделий разрешен сорбитан тристеарат (Е 492) в дозировке 5 г/кг, в конфетах на основе какао и шоколада – в дозировке 10 г/кг.

Во время хранения кондитерской глазури происходит изменение кристаллической структуры продукта, приводящее к возникновению поседения. Сорбитан тристеарат стабилизирует β- кристаллическую форму, тем самым повышая устойчивость к образованию жирового поседения. В данном случае эмульгатор ведет себя как модификатор кристаллизации.

При использовании эмульгатора сорбитан тристеарата существуют два способа внесения:

1. При внесении в жировую фазу эмульгатор вводится в жир с температурой не ниже 65 °С в соотношении 1:100, расплавляется и тщательно

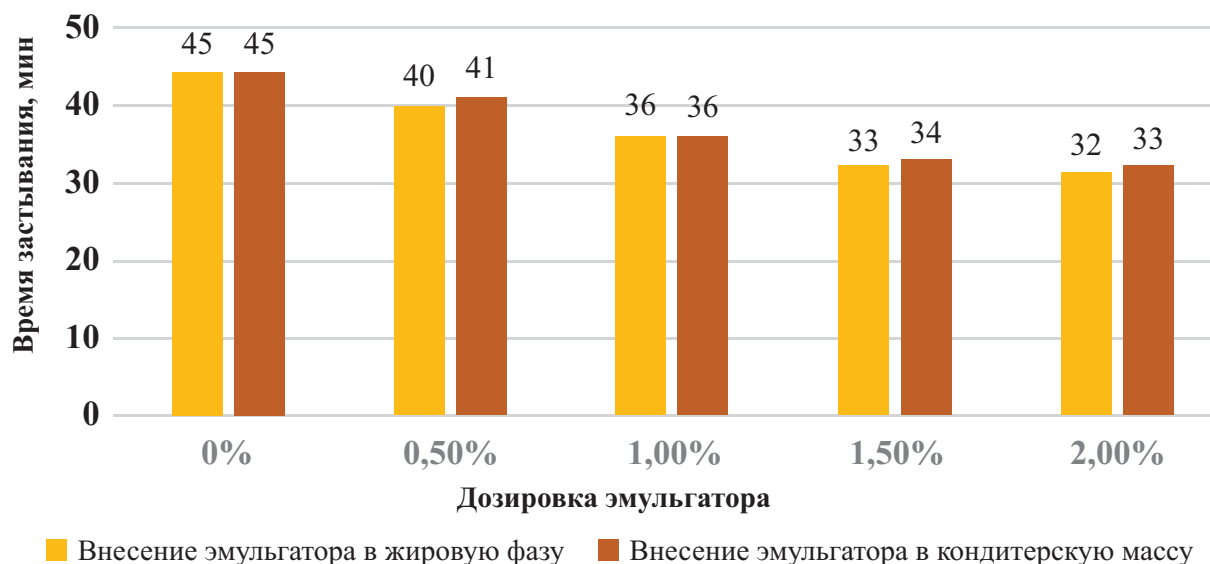
перемешивается в течение 10 мин. Полученная смесь вводится в основную массу расплавленного жира, предусмотренного по рецептуре, и тщательно перемешивается.

2. При внесении в кондитерскую массу эмульгатор вводится в жир, нагретый до температуры не ниже 65 °С, предусмотренный для разводки на конечной стадии процесса конширования.

Исследование эмульгаторов проводилось по рецептурам кондитерской глазури, представленным в таблицах 1 и 2.

В результате проведенного исследования установлено, что с увеличением дозировки эмульгатора сорбитан тристеарата время застывания кондитерской плитки массой 100 г на основе заменителя масла какао лауринового типа уменьшается. Однако, внесение

**Рисунок 2.** *Время застывания кондитерской плитки массой 100 г на основе заменителя масла какао нелауринового типа*



эмульгатора в дозировке 2,0 % приводит к обратному результату – увеличению времени застывания.

С увеличением дозировки эмульгатора время застывания кондитерской плитки массой 100 г на основе заменителя масла какао нелауринового типа уменьшается.

В ходе исследования отмечено, что способ внесения эмульгатора сорбитан тристеарата (в жир или в кондитерскую массу) не оказывает влияние на скорость застывания кондитерских плиток.

В рамках исследования также были проанализированы реологические свойства кондитерской глазури. Пластическая вязкость и предел текучести кондитерской глазури определялись согласно рекомендациям Международной ассоциации по производству какао, шоколада и кондитерских изделий из сахара (OICCC) по методу Кассона на ротационном вискозиметре Брукфильда [2].

*Пластическая вязкость* – это сила, необходимая для поддержания постоянного течения некоторой текучей массы. В системе СИ ее измеряют в паскаль-секундах [3].

*Предел текучести* – это сила, необходимая для начала течения некоторой текучей массы. В системе СИ измеряют в паскалях [3].

Для успешного проведения операций формования или глазирования реологические показатели кондитерских глазурей (определяемые в соответствии с международным методом Кассона) должны находиться в определённых пределах:

- пластическая вязкость: 1,0 – 3,0 Па·с;
- предел текучести: 4-9 Па [4].

Вязкость кондитерской глазури измерялась при температуре 40 °С. Выбор именно этой температуры обусловлен тем, что при температурах ниже 35 °С начинается процесс кристаллизации с изменением вязкости, а при температурах выше 45 °С реакции с участием молочных белков могут привести к загущению консистенции. Нельзя забывать, что оптимальной температурой глазирования изделий на предприятии является 40 °С.

Установлено, что сорбитан тристеарат в дозировке 2 % от массы заменителя масла какао ухудшает реологические свойства кондитерских глазурей на основе заменителя масла какао лауринового типа – снижает пластическую вязкость. При внесении сорбитан тристеарата в дозировке 2 % показатель пластической вязкости составляет 0,6 Па·с.

В ходе проведенного исследования отмечено, что с увеличением дозировки эмульгатора сорбитан тристеарата в кондитерские глазури на основе заменителя масла какао лауринового типа наблюдалось менее выраженное жировое поседение в процессе хранения; в кондитерских глазурях на основе заменителя масла какао нелауринового типа наблюдается лучшая усадка, глянцевая поверхность, отсутствуют отрывы из форм.

На основании исследования можно сделать вывод, что оптимальная дозировка эмульгатора сорбитан тристеарата (Е 492) – 1,5 % от массы жира, что, в соответствии с данной рецептурой глазури, составляет 4,8 г/кг. Указанное количество не противоречит требованиям по содержанию эмульгатора (Е 492) в сахаристых кондитерских изделиях согласно ТР/ТС

029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Путем использования сорбитан тристеарата в дозировке 1,5 % от массы жира достигается:

- минимальное время застывания кондитерской плитки массой 100 г;
- менее выраженное жировое поседение в процессе хранения у глазурей на основе заменителя масла какао лауринового типа;
- лучшая усадка, отсутствие отрывов из форм, глянцевая поверхность готовых изделий на основе заменителя масла какао нелауринового типа.

Компания «ЭФКО» предлагает своим партнерам заменители масла какао лауринового и нелауринового типа торговой марки «Эколад» с уже внесенным эмульгатором сорбитан тристеаратом. Это исключает стадию внесения указанного эмульгатора на кондитерском производстве, сокращает производственный процесс, повышает эффективность.

#### Литература

1. ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» – М.: Национальный стандарт российской федерации, 2009. – 20 с.
2. AESCHLIMANN J.-M., BECKETT S.T. International inter-laboratory trials to determine the factors affecting the measurement of chocolate viscosity // *J. Texture Studies*, 2000, 31(5), p. 541-576.
3. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия/ Б.У. Минифай; перевод с англ. под общ. науч. ред. Т.В. Савенковой. – СПб.: Профессия, 2005. – 808 с., ил. – (Серия: Научные основы и технологии).
4. Муратова Е. И. Реология кондитерских масс : монография / Е. И. Муратова, П. М. Смолихина. – Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ» 2013. – 188 с.



# А ВЫ СОЗДАЛИ ЛИНЕЙКУ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ?



## Новый рынок йогуртов

В течение последних нескольких лет рынок йогуртов бурно рос и менялся, и касается это не только огромного разнообразия новых вкусов, но и отношения к продукту, его восприятия потребителем, моментом потребления, и местом в диете.

Если года три назад полка с йогуртами, представляющая пять–семь основных вкусов от разных производителей была нормой, то теперь она казалась бы бедной и неинтересной. Конечно, лидерами остаются всемирно известные вкусы: клубника, персик, черника, но всё чаще нам приходится признавать, что одними ягодами и фруктами сыт не будешь. Йогурту уже недостаточно быть натуральным, приятными на вкус или же быть источником пробиотиков, йогурт, как и многие продукты питания, изменился, подстроившись

под своего потребителя: у людей всё меньше времени, они хотят быстрого получения желаемого, высокого качества и новых впечатлений.

Каким стал современный йогурт, что изменилось? Для начала – вкус. Никогда у йогуртов, творожных десертов, не было столько «именных» названий. Если йогурт не назван в честь популярного десерта, будь то крем, торт или мороженое, то он точно будет завлекать непривычным, удивительным сочетанием двух, трёх, а то и более вкусов. Не забудем про цветы, и их мягкие парфюмерные ноты, если раньше подобная еда была возможна лишь для фей из волшебных сказок, теперь она доступна любому, желающему показать, что он любит не просто йогурт с персиком, а... дивное лакомство со вкусом нежного цветка розы.

Идём дальше – новые грани пищевой ценности. Одними полезными бактериями теперь особо не удивишь, тут надо больше. Белок: повышаем его до предела, при этом сохраняем нежную текстуру и приятный вкус. Растительные экстракты, овощи, коренья, специи и травы – всему теперь есть место в бутылочке или чашке йогурта.

Что дальше – семена и злаки, дивным блестящим бисером рассыпались по всем продуктам. Chia, лен, базилик, тмин, гречка, и мало ли чего. Йогурт – завтрак, йогурт – перекус на работе. Благодаря злаковым наполнителям кисломолочный продукт становится как никогда питательным и сытным, и, к тому же, вкусным, благодаря фруктам, орехам, специям.

Четыре – гибридные продукты, их на рынке становится всё больше. Йогурт, с высоким содержанием

фруктов, похож на смузи, йогурт вместо чая, смесь молюка с растительными немолочными продуктами, смесь разных молочных баз, эти продукты только появляются, но они уже интересны потребителю.

И вот мы смотрим на рынок, цветущий как яблоня по весне, в его необычном, захватывающем и останавливающим сердце цветении и думаем, неужели тут можно добавить хоть один новый штрих? Да, можно, и потребители этого ждут.

### Желания потребителей – новые возможности

Возьмем исследование компании GfK трендов на рынке FMCG-товаров в России. Уже в прошлом году больше всего привлекли к себе внимание те новые продукты, которые оказались в сегменте «Здоровая еда» и «Функциональное питание», те, кто поработал как над вкусом, так и над новым форматом, позиционированием продукта.

Привлекает органическая еда, натуральные и модные ингредиенты. Так же, исследуя ценности российских потребителей, GfK отмечают высокую значимость для россиян здоровья и бодрости. И эти желания, и ценности нам, как производителям продуктов питания, необходимо учитывать.

Как можно обогатить продукт, вывести его на новый, функциональный уровень? Можно пойти по пути обогащения через ингредиенты, и тогда на выручку придет несметное число продуктов, признанных суперфудами за высокое содержание витаминов, минеральных веществ, антиоксидантов и прочее, и проверенных временем традиционными диетами, например, аюрведической традицией в Индии или традиционной китайской медициной. Этот путь отлично подойдет для потребителей, в первую очередь ценящих в продуктах здорового питания их натуральность.

Можно обратиться к функциональным ингредиентам, и создать продукты нового поколения с ясно выраженной биологической ценностью и целевой аудиторией. Развитие этого направления поддерживается Государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года. К основным задачам государственной политики помимо прочих относятся:

- развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище, в том числе для питания в организованных коллективах (трудовые, образовательные и др.).

В том числе благодаря этой мере ожидаются следующие результаты:

- увеличение доли производства продуктов массового потребления, обогащенных витаминами и минеральными веществами, включая массовые сорта хлебобулочных изделий, а также молочные продукты, - до 40 - 50 процентов общего объема производства;
- обеспечение 80 процентов рынка специализированных продуктов для детского питания, в том числе диетического (лечебного и профилактического), за счет продуктов отечественного производства;
- снижение заболеваемости среди детей и подростков, связанных с питанием (анемия,

недостаточность питания, ожирение, болезни органов пищеварения), - до 10 процентов;

- повышение адекватной обеспеченности витаминами детей и взрослых - не менее чем на 70 процентов.

Всё это показывает путь развития линейки функциональных продуктов в исключительно радужном свете.

### Тонкости разработки

Как реализовать эти задачи и остаться привлекательным для потребителей? Каждое поколение, помимо того, что нуждается в разных функциональных продуктах питания, ещё и по-своему воспринимает продукты для здорового питания. Так, наиболее молодое из экономически активных поколений в целом более спокойно и положительно относятся к функциональным продуктам питания, нежели чем предшествующее ему поколение. Зная эти особенности, компания Агрона способна предлагать своим клиентам готовые концепции продуктов питания, а не наборы разрозненных образцов. Опираясь на анализ истории взаимодействия с клиентом, анализа его портфеля, основные тренды в отрасли профессиональной деятельности клиента и свой мировой опыт, Агрона предлагает своим клиентам новые идеи и помогает в их реализации.

Какой бы путь Вы ни избрали для отстройки от конкурентов и создания современного продукта, мы поддержим Вас на этом пути, предоставим необходимую маркетинговую и техническую поддержку:

- Помощь в проведение анализа рынка
- Генерация идей
- Разработка концепции продукта
- Разработка образцов
- Тестовые варки

Обращайтесь в компанию Агрона по вопросам разработки как функциональных наполнителей, так и традиционных, для молочных продуктов, мороженого, выпечки и напитков. Уникальные продукты превосходного качества не вызовут проблем в работе и будут отвечать всем высоким стандартам вашего производства.

Мы рады успехам наших клиентов, так как для нас это всегда незримая возможность участия в создании рынка и продуктов завтрашнего дня. Мы горды доверием клиентов к нам, и каждым новым продуктом, который выходит на рынок с нашим наполнителем. Для нас разработка - это восхитительный и захватывающий акт творчества, и мы рады разделять эти моменты с вами. Спасибо!

<sup>1</sup>Исследование GfK: Тренды на рынке FMCG-товаров в России. URL: [https://www.gfk.com/ru/insaiety/press-release/issledovanie-gfk-trendy-na-rynke-fmccg-tovarov-v-rossii/#\\_data\\_obrazenia\\_12\\_fevralia\\_2019\\_goda](https://www.gfk.com/ru/insaiety/press-release/issledovanie-gfk-trendy-na-rynke-fmccg-tovarov-v-rossii/#_data_obrazenia_12_fevralia_2019_goda).

<sup>2</sup>Russia 2018 Market Brief. Prepared by GfK Consumer Life (Roper Reports® Worldwide)

<sup>3</sup>Основы государственной политики российской федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года. Утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-п



# УМАМИ

Глутамат натрия стал открытием XX века. В Японии профессор Токийского Императорского Университета г-н Икеда впервые идентифицировал понятие УМАМИ, а глутаминовая кислота была ключевым ингредиентом для его создания. В 1909 г. был синтезирован глутамат натрия. «Синдром Китайских ресторанов» - так обозначили чрезмерное применение этого ингредиента при производстве продуктов гастрономического направления.

Но сегодня «Чистая этикетка» без продуктов химического происхождения – вот цель многих предприятий, следующих концепциям и веяньям современного мира.

## Что такое УМАМИ?

«Сердцем» Японской кухни является элемент – DASHI (ДАШИ). ДАШИ – это продукт, который получается путем долгого аккуратного томления каких-либо пищевых продуктов вместе с последующим замачиванием лишь для того, чтобы экстрагировать натуральные ингредиенты готового вкуса.

Чтобы получить ДАШИ в производстве используют бурую водоросль (Kombu), которая содержит большое количество натуральной глутаминовой кислоты, и скумбрию (Katsubushi), которая в свою очередь содержит большое количество инозината. Часто в композицию добавляют гриб шиитаки. Отмечается также устойчивый синергетический эффект между глутаминовой кислотой и инозинатом.

  
 МИЛОРАДА



ДАШИ является базовым ингредиентом для создания вкуса УМАМИ.

Хотелось бы отметить, что содержание глутаминовой кислоты и инозината выявлено и в других пищевых продуктах. Так, например, и глутаминовая кислота, и инозинат содержатся даже в женском грудном молоке, причем в 20 раз больше, чем в коровьем. Инозинат содержится в основном в мясе, а глутаминовая кислота в овощах.

Компания Милорада уже много лет сотрудничает с компанией TAKASAGO (Япония). И именно территориальное расположение компании и наследие страны послужило толчком к созданию продуктов натурального происхождения для усиления вкуса.

Компания выпустила ряд продуктов под торговой маркой UmaTEG, которые имеют статус натуральных ингредиентов. Ассортиментный ряд таких ароматизаторов позволяет усиливать при необходимости мясные или овощные ноты.

### Что же такое КОКУМИ (Kokumi)?

Японский шеф-повар Gomi Goshuki Goho выделяет 5 цветов продуктов (красный, зеленый, желтый, черный, белый), 5 ароматов (сладкий, кислый, соленый, горький, пряный), 5 типов приготовления (жарка – уаку, варка – нигу, приготовление на пару – мису, хорошо обжаренный – агеу, сырой). И именно баланс между этими тремя элементами придает гармонию вкуса и внешнего вида. УМАМИ - ингредиент, придающий привлекательность продукту, а КОКУМИ – это ингредиент, создающий баланс и гармонию. КОКУМИ прекрасно работает как в сладких продуктах, так и в изделиях гастрономического направления.

КОКУМИ содержит глутатион (производная глутаминовой кислоты), ферментированные короткоцепочные пептиды, жирные и органические кислоты.

КОКУМИ демонстрирует качество и длительность приготовления блюда, баланс между интенсивностью, длительностью послевкусия и гармонией впечатления.

При выделении вкуса КОКУМИ применяют длительную термическую обработку обычных сырьевых компонентов. В ходе чего белки разрушаются на пептиды и аминокислоты, придавая более интенсивный вкус, сложные углеводы разрушаются и добавляют естественную сладость, жиры/масла трансформируются в более короткие жирные кислоты. В результате длительного приготовления тушеное мясо, кари, куриный суп, гуляш обладают именно этим неповторимым вкусом Кокуми.

Специалисты компании Takasago, основываясь на всех выше изложенных фактах достижения гармоничного вкуса, создали линейку продуктов под торговой маркой KokuTEG. Ассортиментный лист представлен вкусовыми профилями говядины, курицы, свинины, овощей и бекона.

На Европейском рынке так же наметилась тенденция к созданию продуктов с пониженным содержанием соли. Продукты КОКУМИ помогают почувствовать полноту и гармонию продукта, в котором было снижено рецептурное значение соли, без потери привычного вкуса.

KokuTEG это продукты с натуральным статусом, без Е кода и ГМО, которые прекрасно оптимизируют вкусовые ощущения готового продукта.

**МИЛОРАДА**

- НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
- ВАНИЛИН
- ПЕКТИНЫ
- КАРРАГИНАН
- АГАР
- КАМЕДИ
- НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ
- ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА
- ГЛАЗИРОВАТЕЛИ
- ВИТАМИННЫЕ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ПРЕМИКСЫ
- ЙОДКАЗЕИН
- НАТУРАЛЬНЫЕ ПОРОШКИ, ХЛОПЬЯ, ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ ЯГОД, ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ
- НАТУРАЛЬНЫЕ САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ, ФРУКТОЗА
- ЭМУЛЬГАТОРЫ
- ФЕРМЕНТЫ

Россия, 129085, Москва, ул. Годовикова, 9  
Тел.: +7 (495) 956-98-01  
Факс: +7 (495) 616-66-79  
E-mail: trade@milorada.ru  
www.milorada.ru



## Новые ингредиенты для ремесленных хлебов

Согласно исследованиям рынка хлебобулочных и мучных изделий, на фоне популярного тренда здорового питания, наибольшую популярность набирают крафтовые хлеба ручного производства или, так называемые, ремесленные хлеба.



**КТ «ООО Штерн Ингредиентс»**  
195027, г. Санкт-Петербург  
Свердловская набережная, дом 38, лит.В  
+7 (812) 319-36-58 | +7 (495) 380-02-41  
[info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

Хлебобулочные изделия с насыщенным вкусом и ароматом, свойственным деревенскому хлебу, пользуются большим спросом у потребителей, которые хотят видеть в хлебе его душу, тепло и аромат – грубую хрустящую корочку и кремовый эластичный мякиш с крупной, иногда неравномерной пористостью – словом, все то, что свойственно натуральным, «живым» продуктам.

### Что же такое эти ремесленные хлеба?

Вся суть понятия ремесленного хлеба означает старый подход — использование закваски, долгую ферментацию, выпечку в подовой печи (даже круассанов),

использование нетрадиционных или древних видов зерновых – спельты, амаранта. Требования к качеству и помолу муки так же отличаются от обычных хлебов, чаще используют муку с высоким содержанием отрубей или вообще цельномолотую. Эти меры направлены на раскрытие вкуса хлеба, придание ему уникального насыщенного аромата – лёгких нот ореха, карамели и спелой пшеницы корочке и слегка солоноватый вкус с ароматной кислинкой – мякишу. Что касается внешнего вида – плотная хрустящая запеченная корочка с янтарно-красноватым отливом и эстетичным узором и плотный, влажный мякиш с крупными, неравномерными порами придают уникальность каждой отдельной буханке.



Этот хлеб нельзя ставить в жесткие рамки стандартного внешнего вида и вкуса. Он живет и дышит, меняясь с каждым замесом, в этом состоит его исключительность и неповторимость, которая в большей мере достигается благодаря закваскам.

Однако, понятие ремесленных или деревенских хлебов в современных реалиях рынка хлебопечения вовсе не означает, что хлеб должен производиться исключительно в деревенской печи с использованием ручного труда и древних технологий. Настоящие ремесленные хлеба могут производить даже средние и крупные предприятия, т.к. современная интерпретация этого понятия означает скорее не ремесленный способ изготовления, а придерживание основных понятий, таких как натуральное сырье и длительный способ производства, направленный на максимальное раскрытие потенциала зерна благодаря использованию заквасок и других натуральных ингредиентов.

Для приготовления свежей натуральной закваски требуется значительное количество времени, а также предельная внимательность и строгое соблюдение правил. Даже малейший промах чреват тем, что продукт будет испорчен безнадежно, в связи с чем придется начинать весь процесс заново.

Тем, кто желает существенно сэкономить драгоценное время, желательно использовать эффективный аналог свежей закваски – сухую закваску. В настоящее время существует несколько разных типов сухих заквасок, которые различаются между собой по своему составу и предназначаются для разных целей.

Сухие закваски высокого качества содержат в себе только натуральные растительные ингредиенты. Помимо ржаной муки, культур микроорганизмов, в сухих заквасках может присутствовать солод, некоторые органические кислоты, а также некоторые природные

соединения, которые оказывают благоприятное влияние на здоровье человека.

Функции сухой закваски не ограничиваются приданием характерного внешнего вида хлебулочному изделию. От закваски также зависят ароматические и вкусовые свойства готового хлеба.

Немецкие хлеба отличаются большим разнообразием и высоко ценятся во всём мире. Будучи международным партнёром хлебопекарных предприятий, мы разрабатываем креативные решения с учётом мировых потребительских трендов. Компания DeutscheBak (ДойчеБак) предлагает целый ряд решений для производства высококачественных хлебулочных изделий из различных видов муки: пшеничной, ржаной, полбяной, а также цельнозерновой.

Для хлебопекарных предприятий, подхвативших этот популярный тренд ремесленных хлебов, компания DeutscheBak представляет свою линейку заквасок **TopFerm**.

Наши натуральные закваски производятся по специальной технологии щадящей сушки. Они выпускаются в удобной порошкообразной форме с сохранением вкусоароматических веществ, образующихся в процессе ферментации. Различают несколько видов заквасок в нашем ассортименте – **TopFerm Wheat** – сухая пшеничная закваска, дозировка 1-5% к массе муки, и **TopFerm Rye** – сухая ржаная закваска, дозировка 0,2-2%.

Благодаря тесному сотрудничеству компании DeutscheBak с компанией Mühlenchemie – пионером в области изучения и улучшения свойств муки, наши специалисты разработали инновационный продукт **TopFerm Purissimo** – это идеальное сочетание сухой закваски высочайшего качества и улучшителя.

При разработке хлебопекарных смесей и улучшителей компания DeutscheBak учитывает интересы хлебопёков и придерживается принципа: ровно столько, сколько требуется. Благодаря этому подходу, при использовании **TopFerm Purissimo** в дозировке от 1 до 3% достигается не только улучшение органолептических свойств хлебулочных изделий, но и обеспечивается эффективное улучшение структурно-реологических характеристик теста, что в свою очередь оптимизирует качество без потери уникальности, свойственной деревенским или ремесленным хлебам.

В ассортименте компании DeutscheBak есть и другие продукты, позволяющие получить рустикальные хлебулочные изделия высочайшего качества.

**TopBake Rustikal** – концентрат идеально подходит





для изготовления пшеничных хлебобулочных изделий. Сочетание тёмного и ароматического солода придаёт изделиям насыщенный цвет, вкус и аромат, свойственный деревенскому хлебу. Ферментный комплекс пригоден для приготовления теста с прерыванием брожения.

**TopBake Easy Roggen** – улучшитель для производства различных мелкоштучных хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки в равном соотношении. Функциональные компоненты премикса обеспечивают высокую стабильность теста даже при длительном тестоведении, например, при изготовлении багетов или булочек. Применяется также для производства пикантных ржаных изделий, таких как ржаные булочки с сыром, витые изделия с сыром и ветчиной или ржаные багеты с жареным луком.

**TopBake Bran Bread** – высококонцентрированный улучшитель для производства цельнозернового хлеба, значительно улучшает внешний вид изделий, увеличивает объем и стабильность теста, обеспечивает питание для дрожжей. В результате достигаются позитивные изменения свойств теста, улучшение структуры мякиша и увеличивается выход готового продукта.

Премиксы и улучшители марок **TopBake** и **TopFerm**, специально разработанные для выпуска «деревенских» хлебобулочных изделий, отвечают требованиям безопасности пищевой продукции, экономии времени и оптимизации складских запасов.

Если Вас заинтересовала наша продукция, свяжитесь с нами. Наши специалисты с удовольствием проконсультируют Вас по вопросам применения хлебопекарных улучшителей и смесей на Вашем предприятии.

#### Справка о компании

Компания **DeutscheBack** входит в состав независимого частного холдинга **Stern-Wywiol Gruppe** – одного из крупнейших поставщиков ингредиентов для пищевой промышленности и кормов. Важным звеном успешной деятельности группы компаний является технологический центр **SternTechnology Center**, расположенный в г. Аренсбурге, недалеко от Гамбурга. Центр объединяет 15 технологических лабораторий, в которых работает более 80 специалистов различных направлений. Здесь ведутся прикладные исследования и разрабатываются инновационные решения для наших клиентов с учётом особенностей изготавливаемой продукции, технологических процессов и применяемого оборудования.

Ноу-хау в области ферментных технологий, гидроколлоидов и эмульгаторов в сочетании с экспертными знаниями в области хлебопекарных улучшителей позволяют нам разрабатывать индивидуальные хлебопекарные и кондитерские ингредиенты, улучшители, премиксы и концентраты. При этом партнёрство и обмен знаниями, прежде всего, между фирмами **Mühlenchemie**, **SternEnzym**, **OlbrichtArom**, **Sternvitamin** и **DeutscheBack**, является мощным катализатором, способствующим разработке инновационных решений.

В России интересы **Stern-Wywiol Gruppe** представляет ее дочернее предприятие – **КТ «ООО Штерн Ингредиенты»**, имеющее собственный инновационный технологический центр **SternTechnology Center** с реологической и хлебопекарной лабораторией, оснащенный самым современным оборудованием.

# Любая идея **СТОИТ** разработки

**Индивидуальные хлебопекарные решения для Ваших тенденций завтрашнего дня**



## Ферментные системы

Для улучшения механической обрабатываемости, повышения качества и сохранения свежести

## Пшеница-однозернянка, пшеница-двухзернянка и спельта

Древние виды пшеницы снова в моде

## Рисовый хлеб

Альтернатива пшеничному хлебу

## Чутье на тренды

Киноа, чиа, тефф, кассава, амарант – у мира есть много видов сырья, а мы знаем, где их применить

## Международная кухня

Поставляем идеи для «сезонных» блюдов и тематических недель

## Вегетарианцам и веганам

Идеи для закусочных – воспользуйтесь выгодой от сетевой структуры нашей Группы

## Обращайтесь к нам!

Наши технологи с удовольствием разработают для Вас индивидуальный продукт, звоните им по номеру: 04102 – 223 4663

В нашем технологическом центре Stern-Technology Center компания DeutscheBack создает **индивидуальные хлебопекарные решения**. Наши 70 технологов в 15 прикладных лабораториях накопили профессиональные знания от 11 специализированных предприятий по пищевым ингредиентам, в том числе секреты сохранения свежести продукта, обращения с ферментами и стандартизации свойств муки.

 **deutscheback**  
better baking

[www.deutscheback.de](http://www.deutscheback.de)  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)



# ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО: МИФЫ И РЕАЛЬНОСТЬ

В профессиональной среде не утихают споры о пользе и вреде пальмового масла. Давайте попробуем разобраться, в чем же причина таких многодневных горячих дискуссий. Какова допустимая норма потребления пальмового масла? Быть может оно даже полезное? С этими вопросами мы обратились к ведущему эксперту в этой области, заместителю директора по научной работе Центрального научно-исследовательского института современных жировых технологий, доктору технических наук - Ларисе Валентиновне Зайцевой.

**Лариса Валентиновна, расскажите, пожалуйста, насколько целесообразно употреблять в пищу пальмовое масло?**

- Пальмовое масло является таким же обычным растительным маслом, как и привычные нам кукурузное, оливковое и другие масла, но при этом оно сохраняет при комнатной температуре пластичную консистенцию наподобие животным жирам.

Первоначально пальмовое масло широко использовалось при производстве косметических товаров, в частности в мыловарении, а также для получения смазочных материалов для металлургической промышленности. Это и породило



первый миф о нем, как о масле, пригодном только для производства мыла.

Как известно, в различных отраслях пищевой промышленности широко используются твердые жиры и масла, без которых невозможно получение привычных нам продуктов. Первой заменой животным жирам, в частности молочному жиру, являлись гидроированные растительные масла. Процесс гидрогенизации был открыт в 1897 году французским ученым Паулем Сабатье (Нобелевская премия 1902 года), запатентован немецким ученым Вильгельмом Норманом, осуществившим впервые гидрогенизацию растительных масел в заводском масштабе в 1905 г. (Варрингтон, Joseph Crossfield and sons).

В 1908 году по этой технологии начал работать завод в Эммерихе. В этом же году под руководством Вильбушевича был запущен процесс гидрогенизации на маслобойном заводе Персица в Нижнем Новгороде, и к 1909 году выпуск гидроированных жиров составлял 50 тонн в месяц. Широкомасштабное производство маргаринов на основе гидроированных масел было начато в 1909 году в США на заводе Procter&Gamble. В 20-м веке гидроированные жиры составляли более одной трети от всех съедобных жиров.

Однако, процесс гидрогенизации не является простым насыщением двойных связей водородом в растительных маслах при использовании катализатора с образованием из жидких растительных масел твердых гидроированных жировых продуктов. Этот процесс сопровождается образованием опасных для

здоровья трансизомеров жирных кислот. На основании проведения крупномасштабных популяционных исследований (от 18555 до 80082 чел в каждом исследовании), было доказано наличие корреляции между потреблением трансизомеров жирных кислот в составе пищевой продукции с развитием сердечно-сосудистых заболеваний, включая инфаркт миокарда, и смертность от них, а также онкологических заболеваний, включая рак молочной железы у женщин и рак предстательной железы у мужчин, ожирения, диабета второго типа, овуляционного бесплодия и целого ряда других неизлечимых заболеваний. На основании результатов этих исследований в 2003 году Всемирной организацией здравоохранения была рекомендована замена гидроированных жиров твердыми тропическими маслами, и особое внимание было уделено пальмовому маслу.

Важно отметить, что с 1 января 2018 года в странах ЕврАзЭС вступило в силу законодательное ограничение по содержанию трансизомеров жирных кислот в масложировой продукции. Поэтому сейчас пальмовое масло широко применяют для замены опасных трансизомеров жирных кислот, так называемых «транс-жиров», при производстве пищевой продукции. Но это не относится к фальсификату молочной продукции пальмовым маслом, что является недопустимым и должно строго наказываться вплоть до закрытия заводов.

Обратный путь возврата к животным жирам в качестве твердой основы хлебопекарных, конди-





терских и мучных кондитерских изделий невозможен. Даже если мы совсем откажемся от потребления молока, и все его пустим для производства молочного жира, то все равно его не хватит для удовлетворения потребностей пищевой промышленности в твердых жирах.

Кроме того, растительные масла, включая пальмовое и другие твердые тропические масла, в отличие от животных жиров, включая молочный жир, не содержат холестерина и трансизомеров жирных кислот.

#### **Есть ли у пальмового масла очевидные преимущества по сравнению с другими тропическими растительными маслами и жирами?**

- В пальмовом масле намного меньше насыщенных кислот (менее 50%), чем в животных жирах, включая молочный жир, а также по сравнению с кокосовым и пальмоядровым маслами. Научные исследования показали, что использование пальмового масла взамен гидрированных жиров снижает риск возникновения сердечнососудистых заболеваний на 20%.

Кроме того, пальмовое масло характеризуется высоким содержанием олеиновой кислоты, основной жирной кислоты оливкового масла (36-44%) и достаточным содержанием незаменимых полиненасыщенных жирных кислот (9-12%) по сравнению с животными жирами и другими твердыми тропическими маслами.

Пальмовое масло богато токоферолами (до 300 мг/кг). Его уникальным свойством является присутствие в нем токодиенолов и токотриенолов (до 700 мг/кг),

отсутствующими в других растительных маслах. Последние по сравнению с токоферолами в 40-60 раз более мощные антиоксиданты, препятствующие развитию в клетке окислительных процессов, протекающих в организме под действием свободных радикалов или других веществ и приводящих к развитию сердечнососудистых заболеваний, атеросклероза, диабета, гипертензии, хронических воспалительных процессов и онкологии. Токоферолы, токодиенолы и токотриенолы в совокупности являются витамином Е.

Антиоксидантные свойства токоферолов, в особенности токодиенолов и токотриенолов, очень важны с технологической точки зрения. Они препятствуют окислительной порче жиров, тем самым, продлевая срок годности продуктов.

Красное пальмовое масло, кроме того, богато бета-каротином (провитаминном вит. А), которые замедляют процессы старения и улучшают процессы регенерации тканей в нашем организме. Таким образом, с точки зрения питания пальмовое масло обладает высокой пищевой ценностью.

#### **В чем различия между растительными маслами для пищевой промышленности и маслами для изготовления косметической продукции, а также для технических целей?**

- Безусловно, любые растительные масла, используемые для технических и пищевых целей, должны отличаться по предъявляемым к ним требованиям безопасности и качественным характеристикам.



Одними из основных показателей безопасности растительных масел являются перекисное число (ПЧ), показатель окислительной порчи масел, и кислотное число (КЧ), показатель гидролитической порчи масел. Понятно, что они не могут быть одинаковыми для технических и пищевых масел. Перекисное число характеризует содержание в жире перекисей и гидроперекисей, которые легко распадаются с образованием активных свободных радикалов. Окислительные процессы с их участием приводят к оксидативному стрессу, лежащему в патогенезе большинства современных заболеваний. Свободные радикалы далее могут трансформироваться во вторичные продукты окисления, многие из которых являются канцерогенными веществами.

### **Насколько синхронизирован российский и европейский опыт по части норм регулирующих содержание вредных примесей в масле?**

- Если обратиться к опыту Европы, которая значительно больше использует пальмовое масло в различных отраслях промышленности. Стандартами фирм-производителей для пальмового масла рафинированного дезодорированного, используемого в косметической промышленности или для технических целей, КЧ составляет 0,5-5,0 мг КОН/г, а ПЧ 0,5-2,5 миллиэквивалентов активного кислорода/кг масла. Для рафинированного дезодорированного пальмового масла, используемого для пищевой промышленности, эти показатели значительно строже, и, как правило, для КЧ менее 0,1 мг КОН/г, для ПЧ менее 0,5 мэкв активного кислорода/кг масла.

### **Существуют ли специальные требования по транспортированию и хранению пальмового масла различного назначения?**

- Да, к процессам транспортирования и хранения пищевых растительных масел должны предъявляться особые требования, обеспечивающие их максимальную безопасность для потребителя. Масличные пальмы, как известно, не произрастают на территории Российской Федерации и стран ЕврАзЭС. Мы вынуждены импортировать пальмовое масло из Малайзии и Индонезии, или с европейских заводов, занимающихся очисткой сырых тропических масел. Более 90% всех импортируемых рафинированных дезодорированных масел поставляется на территорию РФ наливом. При этом все достоинства пищевого пальмового масла могут быть перечеркнуты процессами его транспортирования и хранения наливом в ненадлежащих условиях.

Для производства пищевых продуктов используют рафинированное дезодорированное пальмовое масло. Согласно рекомендуемым международным техническим нормам и правилам по хранению и транспортировке наливных грузов пищевых жиров и масел САС/RCP 36-1987 все растительные масла пищевого назначения рекомендуется хранить и транспортировать в резервуарах из нержавеющей стали. Допускается использование резервуаров из резервуаров из низкоуглеродистой стали со специальным покрытием, инертным по отношению

к жирам и маслам, например из эпоксидных смол. При длительном транспортировании и хранении для ограничения контакта масла с кислородом воздуха рекомендуется использование инертных газов, в частности азота.

### **В нашей стране соблюдаются перечисленные нормы и рекомендации?**

- Все вышеперечисленные рекомендации по показателям безопасности, процессам транспортирования и хранения, включая ограничение по содержанию трансизомеров жирных кислот (до 1%), образующихся в процессе дезодорации растительных масел, нашли свое отражение в разработанном ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» национальном стандарте ГОСТ Р 53776-2010 и сохранены в межгосударственном стандарте ГОСТ 31647-2012 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия». Только пальмовое масло по этому стандарту соответствует международным нормам для его прямого использования в производстве пищевой продукции.

В настоящее время в Минсельхозе РФ рассматривается Проект внесения соответствующих изменений, гармонизированных с рекомендациями Комиссии Кодекс Алиментариус, и мировой практикой, в Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», основной документ, регулирующий обращение этой продукции на территории стран ЕврАзЭС. Очень хочется верить, что забота правительства и государственных органов о здоровье населения своей страны превысит давление некоторых представителей бизнес-сообщества с целью блокирования этого процесса.



*Департамент по связям с общественностью  
«Корпорация СОЮЗ»*

# Hydrosol

THE STABILISER PEOPLE



## Комплексные решения для трендовых продуктов

Компания Hydrosol, поставщик стабилизационных систем для молочной, мясной и рыбной промышленности, деликатесных соусов, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и мороженого, а также для альтернативных продуктов из растительного сырья, предлагает интересные решения, которые позволяют производить качественные продукты широкого ассортимента и вкусового профиля.

  
**SternIngredients**  
 Russia

**КТ «ООО Штерн Ингредиентс»**  
 195027, г. Санкт-Петербург  
 Свердловская набережная, дом 38, лит.В  
 +7 (812) 319-36-58 | +7 (495) 380-02-41  
[info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

Последние несколько лет компания особенно интенсивно развивается. Работая в составе холдинга Stern-Wywiol Gruppe (Германия), компания Hydrosol занимает одно из лидирующих мест в пищевой отрасли.

«Одна из наших сильных сторон – увлеченность, с которой мы работаем над изготовлением стабилизаторов и комплексных решений для пищевых продуктов – говорит д-р Матиас Мозер, директор компании Hydrosol – имея такой подготовленный научно-технический отдел, большой опыт деятельности и много талантливых сотрудников мы способны решить самые сложные технологические задачи».

В ассортиментном портфеле компании Hydrosol, который неуклонно растет год от года, есть очень много интересных комплексных решений, в том числе, конечно, и для мясной промышленности - от стабилизаторов, структурообразователей, вкусоароматических добавок и консервантов до колбасных оболочек и панировочных смесей.

Комплексный подход к поставленной задаче позволяет при отличных функциональных качествах придавать конечному продукту сбалансированный, законченный вкус и находить тем самым оптимальное индивидуальное решение. Понимание способа действия каждого компонента и особенностей их взаимодействия в комплексе – это основа создания качественных продуктов.

функциональных систем для веганской продукции. Комплексные компаунды компании Hydrosol содержат все необходимые ингредиенты для изготовления веганских альтернатив мясным продуктам - не только текстурированные системы и стабилизирующую смесь, но и ароматизатор, специи, краситель. Готовые изделия подкупают типичным мясным вкусом и столь же характерным ароматом, их можно жарить на сковороде или во фритюре. Также их можно использовать как ингредиенты для популярных товаров быстрого приготовления. На выбор предлагаются как текстурированные системы из сои и пшеницы, так и бессоевые решения.

Одной из последних новинок является стабилизирующая система серии **HydroTOP VEGAN SF**. Это

комплексная смесь на основе картофельного и горохового белка, без аллергенов и сои, предназначенная для изготовления самых разных веганских продуктов – от изделий в нарезке до саями и бекона. Она также используется в производстве снеков из растительного сырья. Данное решение призвано помочь производителям удовлетворить растущий спрос на здоровые и вкусные снеки и занять прочные позиции в этом перспективном сегменте рынка.

Растительный тренд затрагивает и сегмент традиционных мясных продуктов. Колбасы и изделия из мясного фарша изготавливаются с добавлением овощей и так называемых «суперфудов», таких как бобовые, орехи или семена. Благодаря этому они воспринимаются как продукты здорового питания, что делает их привлекательными для более

широкого круга потребителей. Для производства комбинированных продуктов из мясных и овощных ингредиентов, а также овощных котлет для бургеров, компанией Hydrosol разработаны функциональные системы серии **HydroTOP High Gel**. С нашей системой **HydroTOP High Gel 30**, позволяющей как бы склеивать самые разные виды пищевых матриц, Вы можете самым широким способом использовать овощи. Вы можете делать бургеры только из овощей или комбинировать овощи с мясными продуктами. В своем роде это очень интересное предложение для людей, намеренных ограничить свое потребление мяса.

Эти комплексные системы могут использоваться также для выпуска аналогов рыбных продуктов.

Преимущество систем серии **HydroTOP High Gel** заключается еще и в том, что они позволяют производить продукты с пониженным содержанием жира – это еще один из актуальных трендов, имеющий высокую общественную значимость, учитывая резкий рост числа людей с ожирением во всем мире.

Кроме того компания Hydrosol разработала функциональные системы отвечающие еще одному современному тренду - снижению содержания соли в составе продуктов питания.



## Предложения для производителей вегетарианских и веганских продуктов

Потребителей, выбирающих сегодня мясные и колбасные изделия, а завтра их растительные аналоги, становится все больше. С учетом этого производители мясных продуктов расширяют свой ассортимент, включая в него вегетарианские и веганские продукты. Однако изделия с содержанием мяса или без него будут пользоваться спросом лишь в том случае, если их вкус и текстура отвечают ожиданиям потребителей. Компания Hydrosol предлагает комплексные решения, обеспечивающие мясным и колбасным изделиям, а также альтернативным продуктам из растительного сырья требуемые свойства.

Как показывают результаты изучения потребительских трендов, растительные аналоги мясных продуктов по-прежнему актуальны, так как имеют явные преимущества по сравнению с продуктами животного происхождения с точки зрения экологичности и защиты прав животных. Поэтому компания Hydrosol постоянно расширяет линейку



## Новое поколение имитационных шпиков

В ассортиментном портфеле компании Hydrosol есть очень интересное решение и для изготовления имитационного шпика, широко используемого в колбасных изделиях. С функциональными альгинатными смесями серии **PLUSmulson Prot** при снижении стоимости на 20-30%, шпик получается максимально приближенным к натуральному, не дает горечи, сохраняет форму при термообработке колбасных изделий.

Кроме того, имитационный шпик, содержащий говяжий жир-сырец, куриную кожу, растительное масло может быть использован при производстве ряда этнических продуктов, например халяль. В результате использования **PLUSmulson Prot** колбасы приобретают требуемую зернистую структуру, синерезис/отделение влаги минимизировано.



## Рассольные препараты для мясных продуктов деликатесной группы

Сегодня все большее значение приобретают те решения, которые дают возможность достичь максимальной рентабельности с учетом постоянно меняющейся ситуации на рынке сырья без ущерба для качества конечного продукта. Поэтому столь

значительным инновационным решением от компании Hydrosol стала новая рассольная система для инъектирования деликатесных изделий из цельномышечного сырья с выходом готовой продукции 160-190 % на основе сочетания трех различных продуктов - **PLUSstabil Inject 100/ HydroTop WS/ PLUSstabil TZ Coa** - в их оптимально подобранном соотношении. Секрет рассола заключается в особой комбинации протеинов, гидроколлоидов, фосфатов и балластных веществ. Благодаря такому составу готовый продукт не образует каррагинановых сеток даже при выходе более 180 %, сохраняет плотную консистенцию, кусаемость. Кроме того данная система способна не только обеспечить высокий выход готового продукта, но и оптимальное хранение в вакууме.



## Производство вареных и варено-копченых колбасных изделий

Для таких традиционных направлений мясной промышленности, как производство вареных и варено-копченых колбасных изделий специалисты компании Hydrosol разработали целый ряд интересных индивидуальных стабилизирующих и эмульгирующих систем серий **HydroTop** и **PLUSmulson**, а также с использованием вкусоароматических смесей серии **Naturom**, позволяющих производить продукцию от эконом до среднего ценового сегмента и не уступать качеству конечного продукта даже при больших долях замены мясного сырья.

Эти готовые комплексные решения обеспечат не только экономическую выгоду и законченный вкусовой профиль, но и отсутствие отсечения влаги в течении всего длительного срока хранения. Кроме того, специалистами компании Stern Ingredients разработаны вкусоароматические добавки для различных видов колбасных изделий, оптимально подходящие под функциональные смеси компании Hydrosol, придающие готовому продукту сбалансированный, законченный вкус и имеющие очень широкий ассортимент вкусовых профилей.



## Маринады и вкусоароматические смеси

Специалисты компании всегда стараются подобрать оптимальное сочетание стабилизационных и вкусоароматических систем, которые в своей синергии максимально подходят для той или иной конкретной задачи и самым положительным образом влияют на восприятие продукта в целом.

Надо сказать, что специалисты компании Stern Ingredients настолько преуспели в этих разработках, что вкусоароматика стала отдельным, очень успешно развивающимся направлением. Причем сейчас компания Stern Ingredients выпускает как сухие, так и эмульгированные (вязкие) маринады. И первые, и вторые отличаются богатой линейкой вкусов. Использование только натуральных сухих специй, пряностей и овощей придает маринадам Stern Ingredients богатый вкус и аромат, а также насыщенную цветовую гамму. Особое внимание на производстве уделяют микробиологии сырья, поэтому покупатель может не волноваться о безопасности и качестве продукта.

Вкусоароматические смеси от **Stern Ingredients** очень просты в применении. Например, их можно добавить в массажер при массажировании и, тем самым, ускорить процесс маринования.

Простота применения и, одновременно, высокое качество всегда отличали все продукты, которые

разрабатывались как в компании Hydrosol, так и в компании **Stern Ingredients**.

«Мы всегда очень быстро и творчески реагируем на пожелания своих клиентов и на актуальные тенденции, действующие на различных рынках. Свою роль и миссию мы видим в том, чтобы помогать нашим заказчикам из различных областей производства и снабжать их новыми идеями. Наша цель – быть чем-то большим, чем просто поставщиком ингредиентов» - подчеркивает господин Мозер.

### Справка о компании Hydrosol:

Компания *Hydrosol GmbH & Co. KG*, расположенная в г. Аренсбурге (Германия), является одним из динамично развивающихся предприятий по производству пищевых стабилизаторов с филиалами по всему миру. Эксперты компании разрабатывают и выпускают индивидуальные стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных соусов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, вегетарианских и веганских продуктов, а также напитков. Компания Hydrosol имеет широкую международную сеть из 16 филиалов и многочисленных дистрибьюторов. Представлена на всех основных рынках мира. Будучи одним из 12 специализированных предприятий холдинга *Stern-Wywiol Gruppe*, одного из ведущих производителей пищевых ингредиентов и кормов в мире, компания Hydrosol использует все преимущества синергии. Она имеет доступ к ноу-хау более 80 различных специалистов НИОКР, работающих в крупном технологическом центре *Stern Technology Center* в г. Аренсбурге. В России интересы холдинга представляет его представительство – КТ «ООО Штерн Ингредиентс», которое также имеет в г. Санкт-Петербурге свой собственный технологический центр, оснащенный самым современным оборудованием. [www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de) | [www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

Фото: Производственный комплекс в г. Виттенбург (Германия)



# СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

<b>1. КОМПАНИИ</b> .....	14 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке:	
• Союз Производителей Пищевых Ингредиентов .....	14
• Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке .....	17
• Компании участники .....	18
<b>2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	42 - 54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Изменение внешнего вида .....	44
2. Регулирование вкуса и запаха .....	45
3. Ароматизаторы .....	46
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	47
5. Технологические вспомогательные средства .....	49
6. Увеличения сохранности продукта .....	50
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	50
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	52
9. Прочие ингредиенты .....	54
10. Продукты и сырье для HORECA .....	54
<b>3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	55 - 193
1. Изменение внешнего вида .....	55
2. Регулирование вкуса и запаха .....	75
3. Ароматизаторы .....	85
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта .....	93
5. Технологические вспомогательные средства .....	119
6. Увеличение сохранности продукта .....	127
7. Физиологические функциональные ингредиенты .....	133
8. Ингредиенты с комбинированными функциями .....	145
9. Прочие ингредиенты .....	185
10. Продукты и сырье для HORECA .....	191
<b>4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	194 - 236
Информационные материалы компаний .....	195
Контакты компаний представленных на российском рынке .....	221

## Компании

Российские компании и представительства зарубежных компаний

А .....	222
Б .....	223
В .....	224
Г .....	225
Д .....	225
Е .....	226
Ж .....	226
З .....	226
И .....	226
К .....	227
Л .....	228
М .....	228
Н .....	229
О .....	230
П .....	230
Р .....	231
С .....	232
Т .....	233
У .....	234
Ф .....	234
Х .....	234
Ц .....	234
Ч .....	234
Ш .....	235
Э .....	235
Ю .....	236
Я .....	236

**A**



**АВЕРС**

**АВЕРС, ТОРГОВЫЙ ДОМ**

197101, г. Санкт-Петербург,  
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А  
тел. (812) 339-88-72, 339-88-68,  
339-88-70  
e-mail: info@neofood.ru  
web: 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. Знаменский,  
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@aak.com  
web: www.aak.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  
ул. Фестивальная, д. 5  
тел.: +7 (495) 666-21-00  
e-mail: rusv\_office@agrana.com  
web: https://ru.agrana.com

Производитель фруктово-ягодных на-  
полнителей, соусов, сиропов, топпин-  
гов и начинок для молочных продук-  
тов, мороженого, выпечки и напитков.  
Мировой лидер. Индивидуальные раз-  
работки. Инновационные решения.  
Технологическая и маркетинговая  
поддержка.

**Совершенствуйся в согласии  
с природой**

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

Международный дистрибьютор пи-  
щевых ингредиентов для продуктов  
питания. Компания сотрудничает с  
крупными производителями пищевых  
ингредиентов: Silesia, Celanese, DSM,  
StarPro, ID Food и многими другими.

**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., Балашихинский 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  
+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. Электrozаводская, 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-mai: 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** **BANG & BON SOMER****Банг и Бонсомер, ООО**

125040, Москва, ул. Правды, 26,  
Бизнес центр «Северное Сияние»  
Tel.: + 7 495 2 584 040  
Fax: +7 495 2 584 039  
reception@bangbonsomer.com  
web: www.bangbonsomer.com

Компания «Банг и Бонсомер» является международной компанией по поставкам материалов, ингредиентов и добавок для различных отраслей промышленности. Компания сотрудничает с ведущими европейскими и азиатскими поставщиками пищевых ингредиентов. Ассортимент компании для пищевой промышленности включает следующие классы продуктов: стабилизаторы, эмульгаторы, антиоксиданты, регуляторы кислотности, консерванты. В отдельное направление выделены ингредиенты для создания продуктов здорового питания, такие как пребиотики инулин и олигофруктоза, заменители сахара с низким гликемическим индексом, рисовые ингредиенты, натуральные антиоксиданты на основе растительных экстрактов, нерастворимые волокна и другие.

**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



**Балтийская Группа**  
пищевые ингредиенты

**Балтийская Группа, АО**

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: ingredients@balticgroup.ru  
web: www.balticgroup.ru

Балтийская Группа - один из крупнейших российских поставщиков ингредиентов для пищевой промышленности. 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 совершенствовать существующие технологии и разработать новые, создать концепции и рецептуры продукта по индивидуальному заказу клиента.

Балтийская Группа работает по всей территории России.

**Butter Buds Food Ingredients**

(Маком РУС, ООО)  
105082, Москва,  
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2  
Тел.: +7(495) 989-52-20  
e-mail: sales@bbuds.ru,  
web: www.bbuds.ru

**БЕКАР, ООО**

121248, Москва,  
Кутузовский проспект, 7/4, кор. 6, оф. 37  
Тел.: 8 800-500-58-68  
e-mail: info@bekar-fi.com  
web: www.bekar-fi.com



**БАРГУС ТРЕЙД, ООО**

Центральный офис:  
194044, Санкт-Петербург,  
Большой Сампсониевский  
проспект, д.21  
Тел. 8-800-707-08-70  
www.globar.ru,  
www.luxomix.ru,  
www.dolcemix.ru.

Офисы: в Москве, Новосибирске,  
Омске, Алматы.

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» специализируется на разработке, производстве и поставке ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. За 25 лет успешной работы на рынке пищевых ингредиентов нами создана широкая сеть филиалов и дилерская сеть в крупнейших городах России и странах ближнего зарубежья. Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой и молочной промышленности. Также на предприятии производятся натуральные красители, комплексные смеси для мясной продукции, колбасных изделий, кондитерские гели и термостабильные начинки.

**БЕЛГОСТАР**

238354, Калининградска, 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

**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

**БЕРТА, ГРУППА КОМПАНИЙ**

355012, Ставрополь, ул.Гриздубовой  
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



**Богатырь, ООО**

196084, Санкт-Петербург,  
Митрофаньевское шоссе,29  
Тел./факс: +7 (812) 387-60-90,  
+7-921-183-99-78, 309-77-99  
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.

**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

**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

**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



**ВАЛИО, ООО**

197347, Санкт-Петербург,  
Приморский проспект, 54, кор. 1, лит. А  
Тел.:+7(812) 320-12-21  
Тел.:+7(812) 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  
Тел.: +7(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

**ВКУСАРОМ, ООО**

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

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

**Виртекс-Food, ГК («Русский Дым»)**

630090, Новосибирская обл., г. Бердск,  
ул. Ленина, д. 89/15, оф. 606  
Тел.: +7(383) 21-2-59-44, 41-2-96-12  
e-mail: sales@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. Юрковская, 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

**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  
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

**Дельта Вильмар СНГ, ООО**

65481, Одесская область,  
г. Южный, ул. Индустриальная, 6  
Тел.: +38 048 734 6478 / 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

**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.



**Дукат, Компания 000**

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

**Филиалы:**

г. Москва  
+7(495)783-60-04  
mail: dykat\_moscow@dykat.com  
г. Новосибирск  
+7(383)362-19-84  
mail: dykat\_novosibirsk@dykat.com  
г. Санкт-Петербург  
+7(812)414-92-78  
mail: dykat\_spb@dykat.com  
г. Краснодар  
+7(861)203-40-48  
mail: dykat\_krasnodar@dykat.com  
г. Екатеринбург  
+ 7(343) 317 93 73  
mail: dykat\_ekaterinbyrg@dykat.com  
Крым  
+7 978 834 02 15  
mail: dykat\_krym@dykat.com

Компания Дукат – крупный в России производитель высококачественных ингредиентов для производства кондитерских, хлебобулочных и молочных изделий.

**Джей-Элан, 000**

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, 000**

142144, г. Москва, п. Шаповское, 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

**Джорджия, 000**

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, 000**

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, 000**

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: modecor.ru @inbox.ru  
web: www.modecor.ru

**Д-М, 000**

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, 000**

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, 000**

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, 000**

180004, Псков, ул. Льва Толстого, д. 39  
Тел./факс: +7(8112) 79-31-86/ 84,  
e-mail: ivamed@svs.ru,  
web: www.iva.su



**Ингредиенты. Развитие, 000**

198184, Россия, Санкт-Петербург,  
Канонерский остров, 3, к.1, лит. Б  
Тел.: +7 (812) 320-83-60  
Отдел продаж: +7 (812) 320-60-89  
e-mail: info@mille.ru  
marketing@mille.ru  
web: ingredienty-razvitie.ru

Компания производит текстурированный соевый белок в виде хлопьев, гранул, гуляша; текстурированный концентрат в гранулах, а также высокобелковые функциональные смеси для мясопереработки. Трейдинг широкой линейки ингредиентов для различных отраслей пищевого и кормового промышленности.



**ИНПАКК, 000**

194354, г. Санкт-Петербург  
Диговский проспект, д. 52 лит. «З»  
Тел.: +7(812) 983-13-30  
+7(905) 223-13-30.  
e-mail: inpakk@mail.ru  
web: www.inpakk.com

По вопросам приобретения продукции просьба обращаться по телефону:  
Тел.: +7 (905) 223-13-30

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 Пром, ЗАО

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

#### «Инфорум-Пром» ЗАО (филиал)

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

#### «Инфорум-Пром» ЗАО (филиал)

Россия, 630090, г. Новосибирск,  
ул. Демакова, 27  
Тел.: +7 (383) 332-55-46  
e-mail: info@inforum-sib.ru

Компания ЗАО «Инфорум-Пром» основана в 1994 году и на сегодняшний день является одной из первых торгово-производственных компаний в России и странах СНГ по поставкам сырья и полуфабрикатов для предприятий кондитерской, молочной и хлебопекарной промышленности. Компания ЗАО «Инфорум-Пром» 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 HAC-СП и соответствует требованиям FSSC 22000.

Специалисты уникальной специализированной исследовательской лаборатории круглосуточно осуществляют сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства.

В 2019г компания «Инфорум-Пром» вошла в состав Barry Callebaut, мирового лидера по производству высококачественного шоколада и какао продуктов.



### 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.

#### ИЛС Экспресс, ООО

190020, Санкт-Петербург,  
наб. Обводного канала, 138  
Тел.: +7(812)445-2882, 445-2882  
e-mail: info@stevillife .ru  
web: www.stevillife.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  
Тел./факс: +7(343) 222-20-93  
e-mail: info@inbuco.ru  
web: www.inbuco.ru

#### 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. Шипок, д. 18, стр. 3  
Тел./факс: +7(495) 959-71-40/ 39/ 38  
e-mail: ireks@aha.ru  
web: www.ireks.ru

#### 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-Трейдинг, 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-priprav.ru,  
web: www.kamis-priprav.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@kareltd.spb.ru  
web: www.kareltd.spb.ru

## Martin Bauer Group

### Красногорсклексредства, АО

Россия, 143444, г. Красногорск  
Московской области  
Ул. Мира, д. 25  
Тел.: +7 (495) 777-54-29,  
+7 (495) 777-54-27  
e-mail: b2b@krls.ru  
web: www.martin-bauer.ru

АО «Красногорсклексредства» - официальный представитель группы компаний Мартин Бауер в России. Группа компаний Мартин Бауер – мировой лидер в производстве трав и растительных сборов, экстрактов для напитков, продуктов питания и БАД, травяных и фруктовых смесей для чаев.

Компанию отличает многолетний опыт работы с растительным сырьем, широкие возможности на сырьевом рынке, современные промышленные мощности, штат высококвалифицированных специалистов по всему миру и высокие стандарты качества. Все производственные площадки соответствуют требованиям GMP, HACCP, ISO.

В России группа компаний Мартин Бауер представлена заводом по производству лекарственных трав и сборов АО Красногорсклексредства» и независимым аккредитованным испытательным центром Фитолаб.

### Качество вкуса, ООО

127322, Москва,  
ул. Яблочкова, 21, кор.3  
Тел.: +7(495)795-3396  
e-mail: q-taste@yandex.ru  
e-mail: 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,  
Тел./факс: +7 (499) 189-16-44  
e-mail: info@pavlov-company.ru  
web: www.pavlov-company.ru

### Компания Караван, ООО

Россия, г. Краснодар,  
пос. Белозерный, 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

### Контто, 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., Шелковский 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  
Тел.: +7(499) 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  
Тел.: +7(383) 300-04-44  
e-mail: sales@lazurin.ru,  
web: www.lazurin.ru

### Лактосан, ООО

115191, Москва,  
ул. Б.Тулская, 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  
Тел.: +7 (495) 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  
Тел.: +7(812) 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  
Тел./факс: +7(495) 788-53-62  
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

## 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

**Милорада КФ, ООО**

129085, Москва,  
ул. Годовикова, д. 9  
тел.: +7(495) 956-98-01  
e-mail: trade@milorada.ru  
web: www.milorada.ru

Оптовые поставки ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов для пищевой промышленности. Широкий спектр сырья для производителей детского питания и функциональных пищевых продуктов. Технологическое сопровождение. Строгое следование нормам качества.

**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 «Румянцево», 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

**Могунтия-Интеррус, ЗАО**

127273 Москва,  
Березовая аллея, 5А, к. 1-3, оф. 601  
Тел.: +7 (495) 234 0818  
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

**МОЖЕЛИТ, ОАО**

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

ОАО «МОЖЕЛИТ» - один из крупнейших и наиболее известных производителей желатина на территории СНГ и единственный в Евразийском экономическом союзе. Предприятие производит и реализует пищевой желатин и концентрат соединительнотканых белков «БЕЛПРО» (функциональный говяжий белок). Продукция предприятия изготавливается исключительно из мягкого коллагенсодержащего говяжьего сырья и имеет сертификат «Халяль».

**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

**Новозаймс РУС, ООО**

Представительство Novozymes  
(Дания)

Адрес: 119330 г. Москва  
Ломоносовский просп., 38  
тел.: +7 (495) 234 44 01  
Факс: +7(495) 234 44 02  
e-mail: almy@novozymes.com  
web: www.novozymes.com

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

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

**Натуральные Ингредиенты, ООО**

121309, Москва, ул. Новозаводская, 18  
Тел./факс: +7(495) 797-33-79  
Тел./факс: +7(495) 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  
Тел./факс: +7(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

**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 / 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: nmgk@nmgk.ru  
web: www.nmgk.ru

**О**

**ОМЕГА, ГК**

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

**Орегана, ООО**

115487, 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

**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: partnermk@mail.ru  
web: www.partnermk.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  
Тел.: +7(8332) 415-152  
e-mail: info@pd-k.ru,  
web: www.pd-k.ru

**Пищевые стабилизаторы, ООО**

Россия, 123592, Москва, ул. Кулакова, 20  
Тел./Факс: +7 (499) 753-0330  
Тел./Факс: +7 (499) 753-0304  
Тел.: +7 (495) 508-5258  
e-mail: foodstabilizers@mail.ru  
web: www.food-stabilizers.ru

**Ингредиент Снаб, ООО**

125466 Москва,  
ул. Соколово-Мешерская, 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.ppproduct.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  
Тел.: +7(383) 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@prodinvest.ru  
web: www.prodinvest.ru

**Продимпорт, ЗАО**

109390, Москва, ул.Люблинская,18А  
Тел.: +7(495)795-6141  
Факс с: +7(495)795-6141  
e-mail: rosprodimport@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: info@prodservice.ru  
web: www.prodservice.ru

**Проксима, ООО**

630033, Новосибирск, ул. Брюллова, 6 А  
Тел./факс: +7(383) 210-52-25  
Тел./факс: +7(383) 361-18-15  
e-mail: info@proxima.ru  
web: www.proxima.ru

**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 роши, 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



**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

## Р

**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

**РЕАТЭК® , АО**

Россия, 115088, Москва,  
Угрешская ул., д.33  
Тел.: +7 (495) 679-45-62  
Факс: +7 (495) 679-19-92  
e-mail: market@reatex.ru  
web: www.reatex.ru

АО «РЕАТЭК®» - производственное предприятие малотоннажной химии. Текущий, 2019 год, для нас юбилейный - 90 лет со дня основания! Собственное производство дает возможность гибко реагировать на запросы рынка, разрабатывать, усовершенствовать и внедрять в серийное производство новые виды продукции.. Более 300 фирм являются нашими партнерами, с большей частью которых мы плодотворно сотрудничаем на протяжении не одного десятилетия. В число наших контрагентов входят крупные мясоперерабатывающие комбинаты, молочные и сыродельные заводы, кондитерские предприятия, дрожжевые производства, фирмы по производству многокомпонентных пищевых добавок России и стран Таможенного Союза. Пищевые фосфаты зарекомендовали себя высоким и стабильным качеством. За прошедшие десятилетия предприятие не получило ни одной рекламации.

**30 лет АО «РЕАТЭК®» Ваш надежный партнер на рынке пищевых фосфатов!**



**Природные  
волокна**  
Член концерна ЙотРС

**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.

**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

**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

**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.Роопера**

107564, Москва, ул. Краснобогатырская  
вход 2/2 22, офис 57  
Тел.: +7 495 665 34 37  
Факс: +7 495 665 34 37  
e-mail: officerrussia@roeper.de  
web: www.roeper.de

**РОХА ДАЙКЕМ, ООО**

196105, г. Санкт-Петербург, ул.  
Благодатная, д. 67, лит. В  
Тел.: +7 (812) 331-05-30  
Факс: +7 (812) 324-19-77  
roha.russia@rohagroup.com  
www.roha.com  
www.rohagroup.ru

С 1972 года компания РОХА является одним из мировых лидеров в сегменте пищевых красителей.

На сегодняшний день ассортимент продукции РОХА охватывает синтетические и минеральные, натуральные красители, включая красители без «Е-номера», для окрашивания продуктов питания и напитков, кормов для животных, косметики, бытовой и промышленной химии.

Штаб-квартира компании находится в Индии, а ее подразделения функционируют в 16 странах мира. РОХА традиционно уделяет особое внимание вопросам охраны окружающей среды и решению важных социальных проблем. Система контроля качества и все производственные процессы соответствуют самым высоким международным стандартам и нормам.

Штаб-квартира РОХА - основная производственная площадка площадью 27 000 кв. метров - находится в г. Мумбаи, Индия. Кроме того, у компании есть производственные центры в США, Великобритании, Испании, Южной Африке, Вьетнаме, Индонезии, Таиланде, Китае, Египте и Мексике, а с 2018 еще в двух странах: Италии и России.

Офис официального представительства РОХА в России расположен в Санкт-Петербурге и уже более тринадцати лет обеспечивает бесперебойные поставки красителей в большинство городов Российской Федерации и стран СНГ.

**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

**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.ruspiland.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@rustru.ru  
web: www.rustru.ru

**Русский Бейкелс, 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

**С**

**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 /510-13-15  
e-mail: safneva@safneva.ru  
web: www.safneva.ru



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

**СОЮЗ, КОРПОРАЦИЯ**

**Санкт-Петербург**

196605,  
г. Пушкин, шоссе Подбельского, 9  
литер А, а/я 24  
Тел./факс.: +7(812)336-91-15  
Факс: +7 (812) 336-23-19  
st\_petersburg@soyuzcorp.com

**Новосибирск**

630087,  
ул. Немировича-Данченко, д. 122  
офис 304.  
Тел./факс: +7 (383) 210-64-95,  
+7 (383) 210-64-95  
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

**Калининград**

236006,  
ул. Правая Набережная, д. 10  
литер М  
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  
e-mail: voronezh@soyuzcorp.ru

web: www.soyuzcorp.com

**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) 356-59-59  
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02  
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

**Краснодар**

350059,  
ул. Уральская, д. 126,  
офис 40  
Тел./факс: +7 (861) 212-59-53 /54  
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 (727)340-11-24 /25

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 переестерификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано в соответствии с требованиями стандартов системы менеджмента качества ISO 9001:2015, системы менеджмента безопасности пищевой продукции FSSC 22000, а также RSPQ стандарта цепочек поставок продуктов 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. Жиры специального назначения и заменители молочного жира Корпорации «СОЮЗ» относятся к уникальным группам жиров «Trans-Free» и разработаны с учетом рекомендаций ведущих международных и отечественных научных центров в сфере здравоохранения и питания. С целью поддержки своих партнеров, использующих безопасные ингредиенты в производстве, Корпорация зарегистрировала специальный знак «Без транс-изомеров», который является дополнительным инструментом продвижения продукта. Его использование на упаковке выделяет безопасные для здоровья товары среди остальных и помогает сохранять конкурентоспособность в условиях возрастающего спроса на «здоровые» продукты в России.

**Семенов двор, ГК**

109428, Москва,  
1-й Институтский проезд, д. 1, оф. 2  
Тел./факс: +7(495) 709-33-88,  
e-mail: info@semenov-dvor.ru  
web: www.semenov-dvor.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  
Тел.: +7 495 937 36 48  
Факс: +7 495 937 36 48  
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



## СОЮЗОПТТОРГ, ГК

### Группа компаний «Союзоптторг»

www.soyuzopttorg.com

тел. 8 – 800-333-00-89

/бесплатно для всех регионов России/.

#### Центральный офис:

197198, г. Санкт-Петербург,  
ул. Большая Пушкарская, д. 3,  
офис 6.

Тел. /Факс: +7 (812) 327-43-52  
office@soyuzopttorg.com

Филиалы:

#### Москва

office\_msk@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(499) 712-00-79

#### Краснодар

ug@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(861) 203-41-12

#### 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) 280-42-53

#### Казань

kazan@soyuzopttorg.com

Тел.: +7(843) 524-70-58

#### 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 2000 наименований ингредиентов от лучших мировых производителей, более чем из 23 стран мира. Технологическая поддержка. Логистический сервис.

### 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.com

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

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

### 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

**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

## ТФС, ООО

Центральный офис:

ул Барклая 6, стр.5, офис 423

121087, Москва

+ 7 495 775 65 00

info@transfoodservice.com

Филиал:

Красный проспект 77/1, офис 48

630091, Новосибирск

+7 383 363 06 56

info@transfoodservice.com

www.transfoodservice.com

www.tfs-sport.ru

Общество с ограниченной ответственностью «Транс Фуд Сервис» специализируется на поставках широкого ассортимента ингредиентов, подборе и предоставлении технологических решений для пищевых предприятий в различных отраслях промышленности: кондитерской, молочной, хлебопекарной, мясной, масложировой, спортивного и здорового питания.

### 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

Тел.: +7(495) 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

Тел.: +7 (499) 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  
Тел.: +7(495) 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  
Тел.: +7(8412) 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 Арома ТД, ООО**

107143, Москва,  
Пермская ул., д.1, стр. 7 - 8  
Тел.: (495) 150-43-02  
Факс: (495) 150-43-02  
e-mail: fine-aroma@yandex.ru,  
info@fine-aroma.ru  
web: www.fine-aroma.ru

Российская компания ТД Файн Арома  
разрабатывает и производит:

- вкусоароматические комплексные  
добавки для снековой промышлен-  
ности;

- смеси натуральных специй и пряно-  
стей;

- комплексные смеси специй и буль-  
онных основ для продуктов быстрого  
приготовления.

Наши пищевые добавки отличаю-  
тся 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, чес-  
нока и др.), натуральную сухую зелень  
(базилик, укроп, петрушка и др.), а  
также инертные пищевые натураль-  
ные носители.

**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.ru  
web: www.feruza.ru

**Фрутаром, ООО**

107143, Москва, ул. Вербная, д. 8 А  
Тел./факс: +7(495) 781-31-13  
Тел./факс: +7(495) 781-31-12  
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  
Тел.: +7(495) 424-20-70/ 71  
web: www.foodland.ru

**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



**FMC Health and Nutrition**

119071 Москва  
ул. Стасовой, д. 4, офис А250  
Тел. + 7 (495) 954 4112  
web: www.fmc.com

FMC Corporation – лидирующая хими-  
ческая корпорация, более 130 лет  
производящая и разрабатывающая  
продукты и инновационные решения  
для потребительского, industriali-  
ального и сельскохозяйственного рын-  
ков.

Подразделение FMC Health and  
Nutrition является глобальным постав-  
щиком ингредиентов из натураль-  
ного растительного сырья, которые  
используются при производстве про-  
дуктов питания, фармацевтических  
препаратов, биомедицине и в других  
специализированных потребитель-  
ских и промышленных товарах.

Компания имеет сильные кон-  
курентные 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.

**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**

**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

## Ш



## SternIngredients Russia

### Штерн Ингредиентс, КТ 000

РФ, 195027, г. Санкт-Петербург  
Свердловская набережная, д.38,  
литера В  
Тел./Факс: +7(812) 319 36 58/59  
info@sterningredients.ru  
www@sterningredients.ru

РФ, 125424, г. Москва  
Волоколамское шоссе, д.73, офис 337  
Тел. / факс: +7 (495) 380 02 41  
info@sterningredients.ru  
www@sterningredients.ru

Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» является дочерним предприятием международной группы компаний Stern-Wywiol Gruppe (Германия), одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. В ее составе 12 специализированных предприятий. Основными направлениями деятельности Stern-Wywiol-Gruppe являются разработка индивидуальных стабилизирующих систем для мясных, молочных и рыбных продуктов, деликатесных соусов, напитков, веганских и вегетарианских продуктов, десертов, полуфабрикатов и готовых блюд (Hydrosol), улучшителей муки для мукомольного производства (Mühlchenchemie), ферментных препаратов для хлебобулочных и макаронных изделий (SternEnzym), современных решений для хлебопекарного и кондитерского производства (DeutscheBack), функциональных добавок для спортивного и диетического питания (SternLife), кормовых добавок (Berg+Schmidt), а также ароматизаторов и натуральных фруктовых паст (Olbrichtarom), обогащение пищевых продуктов и продуктов детского питания витаминами и минеральными премиксами (SternVitamin). Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» выпускает под своим брендом и предлагает такие готовые продукты, как функциональные сыры различной степени термостабильности и различных вкусов для полуфабрикатов, мясных продуктов и соусов, а также вкусоароматические смеси для мясных и рыбоперерабатывающих производств, сэндзов и сегмента NoReCa; сухие и эмульгированные маринады.

### Шоколандия, 000

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

## Э



### ЭКО РЕСУРС, 000

196084, Россия,  
г. Санкт-Петербург,  
ул. Киевская, д. 6  
Тел.: +7 812 7777 331  
e-mail: er@eco-resource.com

### Представительства

111033, Россия, г. Москва,  
ул. Золоторожский Вал, д. 22, оф.15  
Тел.:+7 499 700 07 03  
E-mail: eco@eco-resource.com

03134, Украина, г. Киев  
ул. Н.Трублини, д. 2-а  
Тел: + 38 044 290 96 07  
E-mail: office@eco-resource.com.ua

0131, Грузия, г. Тбилиси,  
ул. Д. Тавдадебули, д. 29  
Тел.: +995 32 210 48 78  
E-mail: info@eco-resource.com.ge

Av.La Castelana 1080,of 104F San-  
tiago de Surco,  
Lima,Peru  
Tel.: + 511 247 58 47  
E-mail: peru.ecoresource@gmail.com

«ЭКО РЕСУРС» — первый российский производитель натуральных пищевых красителей. Компания работает более 25 лет и является одним из лидеров в разработке и производстве безопасных и современных пищевых ингредиентов из натурального сырья. Эти годы стали для компании временем непрерывного развития, поиска новых возможностей и идей. На основе разработок, защищенных пятью патентами Российской Федерации, «ЭКО РЕСУРС» производит натуральные пищевые красители с 2000 года. Компания обеспечивает пищевыми красителями более 600 предприятий пищевой отрасли в России и СНГ. Благодаря внедренным системам ISO 9001 - 2008, FSSC 22 000 и SEDEX «ЭКО РЕСУРС» стал одобренным поставщиком крупнейших производителей в пищевой промышленности.



### ЭкоСервис, 000

115516,Россия,Москва,  
Кавказский бульвар, 51, стр. 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 20 лет высокопрофессиональной работы, компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке натуральных ингредиентов для пищевого производства.

### Э.Роепера

107564, Москва,  
ул. Краснобогатырская вход 2/2 22 офис  
57, Тел.: +7 495 665 34 37  
e-mail: officerrussia@roeper.de  
web: www.roeper.de

### ЭкоКолор ТК, 000

109456, Москва,  
1-й Вешняковский пр, 1, стр. 8, оф. 132  
Тел.: +7(495) 276-000-8  
e-mail: sales@ecocolor.com  
web: www.ecocolor.com  
web: www.ecocolor.ru

### ЭкоФлор, 000

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



**Электрогазохим, ООО**

Украина, Киев  
Тел.: +38 044 292 58 97  
+38 067 536 43 60  
e-mail: info@egh.com.ua,  
egh@nline.net.ua  
Web: www.egh.com.ua

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» разрабатывает, производит и поставляет вспомогательные вещества, соответствующие международным стандартам, для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Опыт, высокая квалификация сотрудников, 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.

**Эсаром, ООО**

117418, Москва,  
Новочерёмушкинская ул. д.61  
Тел.: +7(495) 730-58-76 / 951 79 74  
e-mail: office@esarom.ru  
web: www.esarom.com, www.esarom.ru

**Эстеро, ООО**

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, ООО**

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



**ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»**

309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4

**ООО «Пищевые Ингредиенты»**

353555, Краснодарский край, Темрюкский район, Морской порт Тамань

**ТОО «ЭФКО Казахстан»**

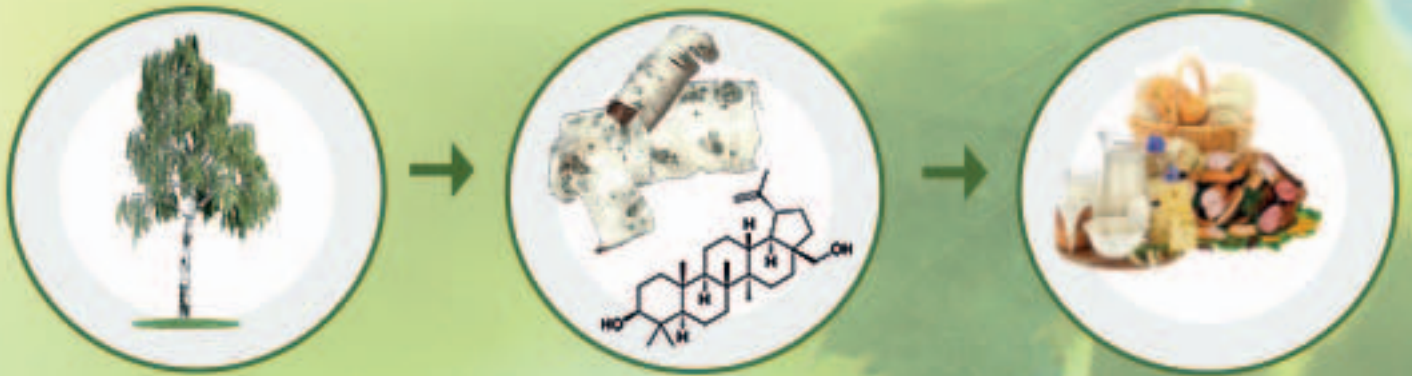
050030, Казахстан, г. Алматы, ул. Бекмаханова, 96/5  
+7 (47234) 77-100,  
food@efko.ru, www.efko.ru

Группа Компаний «ЭФКО» — один из трех крупнейших агропромышленных холдингов России и Евразийского экономического союза. Компания входит в число предприятий пищевой промышленности, обеспечивающих продовольственную безопасность РФ. «ЭФКО» лидирует на рынке пищевых ингредиентов, используемых в кондитерской, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности, занимает лидирующие позиции в переработке масличных, производстве растительного масла, майонеза, кетчупа и йогурта. Является одним из крупнейших экспортеров подсолнечного масла. Бренддовая продукция компании выпускается под такими широко известными торговыми марками, как «Слобода» и Altero, которые неоднократно отмечались Государственным Знаком качества. Производственные активы Группы расположены в Белгородской, Воронежской и Свердловской областях, Краснодарском крае, Подмосковье и Республике Казахстан. Экспорт продукции осуществляется более чем в 50 стран мира. По итогам 2018 года выручка Группы компаний составила 113 млрд. руб. Дважды лауреат премии Правительства РФ в области качества.

**Ярмарка ППИ, ООО**

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

# 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](http://www.birchworld.ru)

[info@birchworld.ru](mailto:info@birchworld.ru)

8 495 785 92 92

# ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

НАТУРАЛЬНЫЕ. МИНЕРАЛЬНЫЕ. СИНТЕТИЧЕСКИЕ.

УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНЫЙ E153 ХЛОРОФИЛЛИНЫ E140(III) МЕДНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ХЛОРОФИЛЛИНОВ E141

(III) ЖЕЛТЫЙ СОЛНЕЧНЫЙ E110 ТАРТРАЗИН E102 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS E104 КАРМУАЗИН

E122 ПАТЕНТОВАННЫЙ СИНИЙ E131 ИНДИГО

КАРМИН E120 ТИАНТОВЫЙ ЧЕРНЫЙ E170 ТЕЛ.: +7 812 331 05 30 E160B

ЭКСТРАКТ ЧЕРНОЙ МОРКОВИ E163 ЭКСТРАКТ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА E163 E163

(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D WWW.ROHAGROUP.RU

ЛЮТЕИН E161B НАТАУРАЛЬНЫЙ БЛЕСТЯЩИЙ FCF E133 E171 ЖЕЛЕЗО ОКСИД ЖЕЛТЫЙ E172

КРАСНЫЙ ЖЕЛЕЗО ЧЕРНЫЙ E172 АПРИКА E160C РИБОФЛАВИН E101 КЮРКУМИН

УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНЫЙ E153 ХЛОРОФИЛЛИНЫ E140(III) МЕДНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ХЛОРОФИЛЛИНОВ

ТАРТРАЗИН E102 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS E104

КРАСНЫЙ ОЧАРОВАТЕЛЬНЫЙ E129 ПАТЕНТОВАННЫЙ СИНИЙ V

СИНИЙ БЛЕСТЯЩИЙ FCF E133 ЗЕЛЕНЫЙ S E142 АННАТО E160B

ЭКСТРАКТ ЧЕРНОЙ МОРКОВИ E163 ЭКСТРАКТ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА E163 БЕТА-КАРОТИН E160B

КРАСНЫЙ ЖЕЛЕЗО ЧЕРНЫЙ E172 АПРИКА E160C РИБОФЛАВИН E101 КЮРКУМИН

ЛЮТЕИН E161B НАТАУРАЛЬНЫЙ БЛЕСТЯЩИЙ FCF E133 ЗЕЛЕНЫЙ S E142 АННАТО E160B

ОКСИД КРАСНЫЙ E172 ЖЕЛЕЗО ЧЕРНЫЙ E172 АПРИКА E160C РИБОФЛАВИН E101 КЮРКУМИН

АННАТО E160B ЭКСТРАКТ ЧЕРНОЙ МОРКОВИ E163 ЭКСТРАКТ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА E163

E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(III) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРМЕЛЬНЫЙ E150D

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
УЛ.БЛАГОДАТНАЯ, Д.67, ЛИТ.В  
ТЕЛ.: +7 812 331 05 30  
ФАКС: +7 812 324 19 77  
WWW.ROHA.COM  
WWW.ROHAGROUP.RU



**ROHA**  
A JJT Group company

INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

