

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. АРОМАТИЗАТОРЫ. СПЕЦИИ И ПРЯНОСТИ

Хочешь быть
здоровым?
Спроси у нас как!



Линейка ингредиентов
«Здоровое питание»

Кондитерские и зерновые смеси
Натуральные красители и ароматизаторы

Кондитерские гели и начинки, агар-агары, пектины, улучшители,
консерванты, ванилины, стабилизационные системы.

BARCUS

www.globalbar.ru

МАРГАРИНЫ «СОЮЗ» БЕЗ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ

для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий



КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ



ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ЗНАК «TRANS-FREE» НАШИМ ПАРТНЕРАМ

soyuzcorp.com

INFORUM
GROUP



*Качественные составы изюмные
Великолепного целого*

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

ВСЕ ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ. ПОСТАВКИ СО СКЛАДА МОСКВЫ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, НОВОСИБИРСКА.

ИНФОРУМ КАКАО
Россия, 107023, Москва,
ул. Малая Семеновская, 3А, стр.1
тел: (495) 796-90-77, факс: (495) 796-90-76
e-mail: cocoa@inforum.ru

ИНФОРУМ КАКАО (филиал)
Россия, 196240, Санкт-Петербург,
ул. Предпортовая, 8, офис 220
тел: (812) 415-22-61, факс: (812) 415-22-40
e-mail: cocoa@inforum.ru

ИНФОРУМ СИБИРЬ
Россия, 630090, Новосибирск, ул. Демакова, 27
тел: (383) 332-55-46, факс: (383) 332-90-93
e-mail: info@inforum-sib.ru

www.inforum.ru

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

НАТУРАЛЬНЫЕ. МИНЕРАЛЬНЫЕ. СИНТЕТИЧЕСКИЕ

АННАТО E160B ЭКСТРАКТ ЧЕРНОЙ МОРКОВИ E163 ЭКСТРАКТ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА E163 БЕТА-КАРОТИН

E160A(I) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРАМЕЛЬНЫЙ E150D КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬ-

НЫЙ E160A(II) ЛЮТЕИН E161B ДИОКСИД ТИТАНА E171 ЖЕЛЕЗО ЖЕЛТЫЙ E172 ЖЕЛЕЗО ОКСИД КРАС-

НЫЙ E172 ПАПРИКА E160C РИБОФЛАВИН E101 ХЛОРОФИЛЛИНЫ E140(II) МЕДНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ХЛОРО-

ФИЛЛИНОВ E141(II) ЖЕЛТЫЙ СОЛНЕЧНЫЙ ЗАКЛЮБ E104 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS E102 ТАРТ-

РАЗИН E102 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS E102 ПАПРИКА E160C КАРМИН E120 АННАТО E160B ЭКС-

КРАСНЫЙ ОЧАРОВАТЕЛЬНЫЙ E129 ПАТЕНТОВАННЫЙ СИНИЙ V E131 ИНДИГОКАРМИН E132 СИНИЙ

БЛЕСТЯЩИЙ FCF E122 ЗЕЛЕНый S E142 ЧЕРНЫЙ B E151 КОРИЧНЕВЫЙ HT E155 АННАТО E160B ЭКС-

ТРАКТ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА E163 БЕТА-КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(I) КРАСНЫЙ СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРА-

МЕЛЬНЫЙ E150D КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(II) ЛЮТЕИН E161B ДИОКСИД ТИТАНА

E171 ЖЕЛЕЗО ОКСИД КРАСНЫЙ E172 ЖЕЛЕЗО ОКСИД ЖЕЛТЫЙ E172 ЖЕЛЕЗО ОКСИД СИНИЙ E172 ЖЕЛЕЗО

E160C РИБОФЛАВИН E101 КУРКУМИН E100 ХЛОРОФИЛЛИНЫ E140(II) МЕДНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ХЛОРО-

ФИЛЛИНОВ E141(II) ЖЕЛТЫЙ СОЛНЕЧНЫЙ ЗАКЛЮБ E104 ТАРТРАЗИН E102 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS

E104 ПАПРИКА E160C РИБОФЛАВИН E101 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS E102 ХИНОЛИНОВЫЙ ЖЕЛТЫЙ WS

ВАННЫЙ E104 ИНДИГОКАРМИН E132 ПАТЕНТОВАННЫЙ СИНИЙ V E131 АННАТО E160B ЭКС-

ТРАКТ ЧЕРНОЙ МОРКОВИ E163 ЭКСТРАКТ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДА E163 БЕТА-КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(I)

СВЕКОЛЬНЫЙ E162 КОЛЕР КАРАМЕЛЬНЫЙ E150D КАРМИН E120 КАРОТИН НАТУРАЛЬНЫЙ E160A(II)

ЛЮТЕИН E161B ДИОКСИД ТИТАНА E171 ЖЕЛЕЗО ЖЕЛТЫЙ E172 ЖЕЛЕЗО ОКСИД КРАСНЫЙ E172 ЖЕЛЕЗО

ЧЕРНЫЙ E172 ПАПРИКА E160C РИБОФЛАВИН E101 КУРКУМИН E100 ХЛОРОФИЛЛИНЫ E140(II)



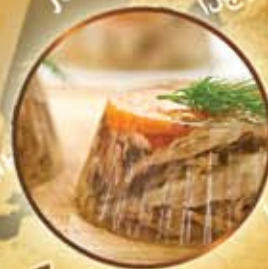
ROHA
A JJT Group company

INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

САНКТ- ПЕТЕРБУРГ,
УЛ. БЛАГОДАТНАЯ, Д. 67, ЛИТ. В.
ТЕЛ.: +7 812 331 0530
ФАКС: +7 812 324 1977
WWW.ROHA.COM
WWW.ROHAGROUP.RU



**ЕДИНСТВЕННЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ЖЕЛАТИНА ПИЩЕВОГО В ЕВРАЗИЙСКОМ
ЭКОНОМИЧЕСКОМ СОЮЗЕ**



80 лет на рынке!

ОАО «МОЖЕЛИТ»
Республика Беларусь, 212003
г. Могилев, ул. Челоскинцев, 84
Тел: +375 (222) 78-84-11
E-mail: gelatin@tut.by

www.gelatin.by



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**лазирователи;
- 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

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

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

hу



Ароматизаторы
и натуральные
фруктовые пасты



olbrichtarom
creating better taste

- Хлебобулочные изделия
- Молочные продукты
- Мороженое
- Кондитерские изделия
- Крема и начинки
- Гастрономия
- Мясные и колбасные изделия
- Рыбные изделия



Вкусо-ароматические смеси
и функциональные маринады

Mc Mühlenchemie
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



Mc

SternIngredients
Russia

Производство пищевых ингредиентов

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

Хлебопекарные
и кондитерские
ингредиенты

db deutscheback
better baking

STERNVITAMIN

Fortification for a Healthy Life

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

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



Витаминные и минеральные
премиксы





Фруктовое решение для Вашего бизнеса!

ООО «АГРАНА Фрут Московский регион»
Россия, 142203, г. Серпухов, Московской области,
ул. Фестивальная, д. 5

Тел.: +7 495 666-21-00
www.agrana.ru

РЕАТЭКС

производство основано в 1929 году

ПИЩЕВЫЕ ФОСФАТЫ

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

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

www.reatex.ru

e-mail: office@soyuzoptorg.com

СОЮЗОПТОРГ

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

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

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



ООО "БОГАТЫРЬ"
г. Санкт-Петербург,
тел.: (812) 387-60-90, 309-77-99
E-mail: 3876090@mail.ru
www.bogatir-spb.ru

ИЩЕМ ДИЛЕРОВ

ИННОВАЦИОННЫЕ
ингредиенты для ваших
успешных
продуктов



Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Разработки

- технологические инновации
- авторские рецептуры

Маркетинг

- исследования рынка
- изучение мировых тенденций
- разработка концепции

Поставки

- гибкая ценовая политика
- европейские производители

ИНГРЕДИЕНТЫ: концентраты молочных и сывороточных белков, казеин, эмульгирующие соли, крахмал для сыров и сырных продуктов, стабилизаторы на основе МКЦ, каррагинана, альгината натрия, ароматизаторы, сухой яичный белок, пектин, желатин, агар, пищевые волокна, красители, концентрированные соки и пюре, мука специального назначения, улучшители и многое другое.

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

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



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



the nature network®

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"

**ТРЕНДОВЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ**

*С ИДЕЕЙ
ВНУТРИ*

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

ЭкоСервис

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

StabiCream®

**SWEET®
FEEL**

**ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА**
ВКУСАРОМ

**файн
АРОМА**
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

АРОМАТИЗАТОРЫ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕНЬЙ

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



СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	20 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке.	
• СППИ	14 - 17
• Компании участники	20 - 41
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	42 - 54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Для изменения внешнего вида	44
2. Для регулирования вкуса и запаха	44
3. Ароматизаторы	46
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта	47
5. Технологические вспомогательные средства	49
6. Для 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
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	55 - 184
1. Для изменения внешнего вида	55
2. Для регулирования вкуса и запаха	69
3. Ароматизаторы	77
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта	85
5. Технологические вспомогательные средства	109
6. Для увеличения сохранности продукта	117
7. Физиологические функциональные ингредиенты	123
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	133
9. Прочие ингредиенты	173
10. Продукты и сырье для HORECA	181
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	185 - 221
Информационные материалы компаний	185
Контакты компаний представленных на российском рынке	207



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

ПЯТНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ

Ежегодный общепромышленный информационно-аналитический справочник.

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

Специализированное издание для специалистов, занятых в сфере производства продуктов питания

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

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

Издатель – ООО «Индастри Ньюс Медиа»

Генеральный директор, Главный редактор
Юрий Девятков

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

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

Редакция не несет ответственности за содержание рекламы.

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

Все рекламируемые товары и услуги имеют необходимые сертификаты и лицензии



СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Приоритетные направления деятельности:

- координация деятельности участников рынка пищевых ингредиентов и добавок
- представительство и защита интересов членов СППИ в государственных органах власти, общественных и иных организациях
- обеспечение производителей, потребителей достоверными сведениями о пищевых ингредиентах
- техническое регулирование и создание нормативной базы индустрии пищевых ингредиентов
- создание условий для обучения и подготовки специалистов в области пищевых ингредиентов
- развитие обмена информацией путем организации выставок, научно-практических конференций, форумов и семинаров, поддержки выпуска специализированных изданий, журналов и книг, проведение пресс-конференций.



**15 лет
вместе**

Вкус
Цвет и аромат
Текстура и структура
Сохранность продукции

Ароматизаторы
Красители
Консерванты
Антиоксиданты
Стабилизаторы
Загустители и эмульгаторы
Подсластители и наполнители
Носители и ферменты
Функциональные ингредиенты:
Пищевые волокна
Пребиотики и пробиотики
Минеральные вещества
Витамины

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

т/ф. +7 (499) 787-72-06

www.sppiunion.ru souz_sppi@mail.ru

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

Созданный в 2001 году по инициативе 6 компаний, в настоящее время Союз объединяет свыше 50 производителей пищевых ингредиентов, учебных и научных учреждений, издательских компаний.

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

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

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

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

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

самоуправления, общественных и иных организациях, стали насущной необходимостью!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E 270

E 375

2. Продвижение концепции здорового и функционального питания в части развития производства и применения микроингредиентов.
 3. Содействие совершенствованию системы технического регулирования на потребительском рынке, систематический анализ законодательства и правоприменительной практики в области производства и потребления пищевых ингредиентов, подготовка проектов законодательных и иных нормативных правовых актов по регулированию отрасли и рынка пищевых ингредиентов, в т. ч. подготовка предложений в директивные органы по устранению обнаруженных недостатков и ошибок в ТР ТС 029/2012. Работа по гармонизации ТР ТС 029/2012 с международными документами и регламентами в части качества и безопасности пищевых ингредиентов, требований к маркировке и упаковке. Работа над дорожной картой обращения пищевых ингредиентов на рынке ТС (определение/уточнение документального сопровождения оценки соответствия, подтверждения показателей качества и безопасности)
 4. Участие в работах по совершенствованию образования и подготовки специалистов в области эффективного производства и безопасного применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств:
 - участие членов Союза в подготовке специалистов (бакалавров) и магистров для индустрии пищевых ингредиентов в ведущих ВУЗах России путем организации практики, подготовки учебной литературы, участие в НИР и ГосГрантах.
 - участие в работе по повышению квалификации специалистов и работников государственных и бизнес-структур в области получения и применения пищевых добавок, ароматизаторов и функциональных ингредиентов (совместно с отраслевыми НИИ).
 5. Участие в Международных выставках, конференциях и семинарах, посвященных технологиям получения, эффективного применения, нормирования и безопасности микроингредиентов в продуктах питания.
 6. Взаимодействие с международными организациями, работающими в области пищевых микроингредиентов и продуктов здорового питания.
 7. Развитие понятийного аппарата в сфере производства, применения и потребления пищевых микроингредиентов. Работа СППИ и его участников в рамках Медиа-программы в поддержку применения пищевых ингредиентов, т. е. работа со СМИ, систематически формирующими отрицательное представление о пищевых ингредиентах и продуктах питания и доведение достоверной информации до потребителей. Подготовка и проведение ряда пресс-конференций, циклов телепередач и интервью по проблемам развития производства, нормирования и применения пищевых микроингредиентов.
- За эти годы СППИ была проделана большая работа по объединению усилий многих участников рынка пищевых ингредиентов для становления и развития отечественной индустрии ингредиентов и успешной деятельности каждого производителя.
- Мы верим, что совместные усилия бизнес-сообщества, государственных органов и научных организаций позволят создать и возродить промышленное производство микроингредиентов в РФ и повысить уровень их профессионального применения в пищевых производствах.

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

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

т/ф. +7 (499) 787-72-06

www.sppiunion.ru souz_sppi@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	20 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке.	
• СППИ	14 - 17
• Компании участники	20 - 41
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	42 - 54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Для изменения внешнего вида	44
2. Для регулирования вкуса и запаха	44
3. Ароматизаторы	46
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта	47
5. Технологические вспомогательные средства	49
6. Для 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
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	55 - 184
1. Для изменения внешнего вида	55
2. Для регулирования вкуса и запаха	69
3. Ароматизаторы	77
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта	85
5. Технологические вспомогательные средства	109
6. Для увеличения сохранности продукта	117
7. Физиологические функциональные ингредиенты	123
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	133
9. Прочие ингредиенты	173
10. Продукты и сырье для HORECA	181
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	185 - 221
Информационные материалы компаний	185
Контакты компаний представленных на российском рынке	207

КОМПАНИИ

АВЕРС Торговый Дом, ООО	20
АГРАНА Фрут Московский регион, ООО	21
Балтийская Группа, АО	22
Богатырь, ООО	23
Вкусаром, ООО	24
ДСМ Восточная Европа, ООО	25
ИНПАКК, ООО	26
Инфорум Какао, ООО	27
Красногорсклексредства, АО	28
Милорада КПФ, ООО	29
МОЖЕЛИТ, ОАО	30
Новозаймс РУС, ООО	31
РЕАТЭКС®, АО	32
РОХА ДАЙКЕМ, ООО	33
СОЮЗ, Корпорация	34
Союзоптторг, ГК	35
Файн Арома ТД, ООО	36
Штерн Ингредиентс, КТ 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, топ-пингов, 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, прог, 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 Московской области
ул. Фестивальная, д. 5
Тел.: +7 (495) 666-21-00, + 7 (4967) 76-09-70
Факс: + 7 (495) 666-21-01, + 7 (4967) 76-09-71
Web: www.agrana.ru

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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. Одним из важных этапов жизни компании стал 2002 год, когда крупнейший европейский поставщик ингредиентов Ter Hell & Co GmbH вошел в число акционеров Балтийской Группы.

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

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

Компания сотрудничает более чем с 70 поставщиками со всего мира, среди которых Herbstreith & Fox KG, Herbafood Ingredients GmbH, FMC Health and Nutrition, Givaudan, Ingredion, Iprona AG, PQ Silicas UK Ltd.

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.



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.



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: info@martin-bauer-group.ru
Web: www.martin-bauer-group.com/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. Мы специализируемся 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; выпускаем растительные, фруктовые и чайные экстракты, декофеинизированные чаи и ароматизаторы чая для производителей продуктов питания и напитков; специализируемся на разработке и производстве растительных экстрактов для фармацевтической промышленности и биологически активных добавок к пище.

Семейная компания в третьем поколении, Группа Компаний Мартин Бауер, являясь частью всемирной сети 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 технологических методах.

В состав группы входят три подразделения: компания Мартин Бауер, компания Финцельберг и компания Плантэкстракт.

Производственная площадка - компания Мартин Бауер, расположенная 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 наших продуктов мы вкладываем все накопленные знания и любовь к природе, поэтому своим клиентам мы можем предложить 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 Вам 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 своих 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 сличительных 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

Живая компания с бурным прошлым, насыщенным настоящим и перспективным будущим!

Компания Милорада сыграла наиважнейшую роль в развитии рынка сырья для пищевой и парфюмерно-косметической промышленности. Говоря о политике Компании Милорада, можно выделить несколько основополагающих принципов:

Надежность

Компания Милорада предоставляет свои услуги по реализации ингредиентов для пищевой и косметической промышленности, транспортировке, так же оказывает технологическую поддержку для импортеров и производителей на рынке ингредиентов с 1991 г. На протяжении 25 лет Милорада представляет интересы многих крупнейших ароматических домов и производителей ингредиентов.

За неоценимый вклад в развитие сырьевого рынка России, Компания Милорада была неоднократно удостоена наград. Сотрудники компании стоят у истоков организаций «Союза производителей пищевых ингредиентов».

Решительность/Динамичность

Решимость и упрямство руководителей молодой компании, и профессионализм команды позволил внедрить на российский

рынок сырьевой продукции многие инновационные.

На данный момент ассортимент ингредиентов компании составляет более 6000 наименований, и расширение списка ингредиентов постоянно осуществляются за счет динамично развивающейся базы клиентов.

Профессионализм

Специалисты компании принимают активное участие в крупных российских и международных выставках, ежемесячно публикуются в тематических печатных изданиях. С момента образования компания охватывает все новые сегменты сырьевого рынка, наращивая клиентскую базу, как поставщиков, так и покупателей. Клиентами компании стали крупнейшие производственные предприятия пищевой промышленности Европейского и Западно-Сибирского регионов Российской Федерации, работающие в области производства напитков, детского питания, молочной продукции, кондитерских изделий, кулинария, масло-жировой отрасли.

Мы гордимся достигнутыми результатами и стремимся к новым целям, работая сплоченной командой и поддерживая деловое общение.

Мы сегодня работаем лучше, чем вчера, а завтра будем работать лучше, чем сегодня. Мы меняемся, но сохраняем при этом все лучшее.



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Ароматизаторы
- Красители
- Пектины
- Глазирователи
- Подсластители
- Витамины
- Экстракты
- Закваски

УСЛУГИ

- 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



Новозаймс РУС, 000

Представительство Novozymes
119330 г. Москва Ломоносовский просп., 38
Тел.: +7 (495) 234-44-01
Факс: +7 (495) 234-44-02
E-mail: almy@novozymes.com
Web: www.novozymes.com

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

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

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

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

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

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

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



РЕАТЭКС® 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
- хлебопекарная
- мясоперерабатывающая
- молочная
- производство напитков

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

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 направления деятельности предприятия условно можно разделить на две части: 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, 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. По функциональным качествам они не уступают импортным аналогам. Потребителям предоставляются подробные технологические инструкции по применению этих добавок.

В ассортименте пищевых фосфатов, выпускаемых на нашем 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.

АО «РЕАТЭКС» 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 94 %. Около 40% выпускаемой нами продукции приобретает предприятия Москвы и Московской области.

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





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

ROHA – один из мировых лидеров в сегменте пищевых красителей. Компания была основана в 1972 году.

На сегодняшний день ассортимент продукции ROHA охватывает синтетические и натуральные красители 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 15 странах мира. ROHA 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.

Основная производственная площадка более 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.

Офис официального представительства ROHA 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 и началась история компании ROHA. 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 сырьём 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 ROHA, 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.

Всемирный интерес к здоровому образу жизни увеличил спрос на натуральные компоненты пищевых красителей, что изменило динамику всего этого сектора бизнеса. Являясь лидером отрасли, компания ROHA 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.

Отрасли пищевой промышленности:

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

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 E-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.

ROHA 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 ROHA имеет большой и успешный опыт в создании красителей под нестандартные индивидуальные задачи и готова соответствовать самым высоким требованиям.

**Компания ROHA – лучшие инновации
 рождаются в сотрудничестве!**



Корпорация «СОЮЗ»

Санкт-Петербург

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

Новосибирск

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

Калининград

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

Воронеж

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

Москва

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

Екатеринбург

620078,
ул. Коминтерна, д.16, офис 419 А.
Тел./факс: +7 (343) 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

Web: www.soyuzcorp.com/ru

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, в производстве изделий во фритюре.

Один из главных векторов развития Корпорации- инновации. Компания непрерывно разрабатывает и внедряет новые высокоэффективные решения в области производства масложировой продукции. На предприятии успешно используются процесс энзимной перестерификации, 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. 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.



Файн Арома ТД, 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.

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





Штерн Ингредиентс, КТ 000

Центральный офис:

Российская Федерация, 195027
г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д.38, литера В
Тел.: +7 (812) 319-36-58
Факс: +7 (812) 319-36-59

Офис:

Российская Федерация, 125424,
г. Москва, Волоколамское шоссе, д.73, офис 337
Тел./Факс: +7 (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.Аренсбург, 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 для полуфабрикатов, мясных продуктов и соусов различной степени термостабильности и различных вкусов, а также вкусоароматические смеси для мясных и рыбоперерабатывающих производств, сухие и жидкие функциональные маринады.

В ассортименте КТ «000 Штерн Ингредиентс» Вы найдете

производство следующих предприятий группы компаний Stern-Wywiol Gruppe:

• Hydrosol

Стабилизирующие системы для: молочных продуктов и мороженого, деликатесных продуктов, мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, супов и соусов, для облегчения фасовки и переработки готовых блюд, для продуктов сегмента HoReCa.

www.hydrosol.de

• Mühlenchemie

Ферментные системы и эмульгаторы для улучшения качества муки: стандартизация муки, исследование муки, технологические консультации, дозаторы микрокомпонентов.

www.muehlenchemie.de

• DeutscheBack

Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты: функциональные системы для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эмульгаторы для кондитерских изделий, средства для улучшения взбивания, кондитерские топпинги; разработка рецептур.

www.deutscheback.de

• SternVitamin

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

www.sternvitamin.de

• SternLife

Функциональные добавки: спорт и фитнес, здоровье и велнес, диетические продукты, витаминные продукты, батончики, чистый лецитин.

www.sternlife.de

• 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

• 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

• Berg + Schmidt

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

www.berg-schmidt.de



Технологический центр в г. Арэнсбург



ЭкоСервис, ООО

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

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

«ЭкоСервис» – торговая компания, которая является поставщиком эксклюзивных пищевых ингредиентов на рынке России уже более 10 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.

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

**ТРЕНДОВЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ**

*С ИДЕЕЙ
ВНУТРИ*

www.eko-s.ru

+7(495) 926 96 04

+7(499) 707 30 04





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
Web: www.efko-ingredients.ru

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

Группа Компаний «ЭФКО» входит в тройку крупнейших компаний пищевой промышленности России, в тройку крупнейших компаний АПК России и является крупнейшим масложировым холдингом на рынке стран Евразийского экономического союза.

Основные виды деятельности группы – переработка масличных культур, производство растительных жиров и маргаринов, бутилированного масла, майонеза, кетчупа. С 2015 г. начато производство молочной продукции. Компания осуществляет поставки продукции как на территории РФ, так и на экспорт.

Объем выручки ГК «ЭФКО» за 2016 год составил 106,9 млрд. рублей. Общая численность сотрудников компании – 16 тыс. человек. География экспорта ГК «ЭФКО» включает в себя более 50 стран мира.

Основные активы компании находятся в Белгородской, Воронежской, Московской и Свердловской областях, Краснодарском крае и Республике Казахстан.

«ЭФКО» - лидер на отечественном рынке пищевых ингредиентов, используемых в кондитерской, хлебопекарной и других отраслях.

Ингредиенты компании «ЭФКО» и условия их производства полностью соответствуют российским стандартам качества ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), принципам ХАССП, высшим категориям международных стандартов International Food Standard (IFS) и Global Standard for Food Safety (BRC). Благодаря внедрению технологии полного цикла производства компания являет-

ся технологическим лидером в своей отрасли. Вертикально-интегрированная бизнес-модель – от прямых закупок масличных семян и импорта растительных масел до реализации готового продукта – позволяет «ЭФКО» гарантировать качество сырья и продукции на всех этапах.

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

ГК «ЭФКО» является одной из ведущих компаний в сфере инноваций в пищевой промышленности. Еще в 2002-2003 годах технологом компании удалось создать первые кондитерские жиры и заменители молочного жира с минимальным содержанием транс-изомеров. В 2003 году «ЭФКО» освоила самый экологически чистый процесс модификации специализированных жиров - «сухое» фракционирование и вывела на рынок первые отечественные заменители масла какао (ЗМК) нелауринового типа, в 2007 году - ЗМК лауринового типа, в 2014 году начала производство эквивалента масла какао – одного из самых сложных и высокотехнологичных специализированных жиров премиум-класса. Во многом именно благодаря инновациям ГК «ЭФКО» и началу выпуска качественных жиров в широкой ассортиментной линейке российской масложировой отрасли удалось решить проблему импортозамещения – доля импортных жиров за последние 15 лет упала с 49% до 9%.

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

Отрасли пищевой промышленности:

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



СОДЕРЖАНИЕ СПРАВОЧНИКА

1. КОМПАНИИ	20 - 41
Компании поставщики и производители сырья и ингредиентов для пищевой промышленности работающие на российском рынке.	
• СППИ	14 - 17
• Компании участники	20 - 41
2. РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	42 - 54
Перечень компаний представленных на российском рынке, с информацией о поставляемой и производимой продукции, с учетом функциональных свойств и сфер применения.	
1. Для изменения внешнего вида	44
2. Для регулирования вкуса и запаха	44
3. Ароматизаторы	46
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта	47
5. Технологические вспомогательные средства	49
6. Для 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
3. КАТАЛОГ ИНГРЕДИЕНТОВ	55 - 184
1. Для изменения внешнего вида	55
2. Для регулирования вкуса и запаха	69
3. Ароматизаторы	77
4. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта	85
5. Технологические вспомогательные средства	109
6. Для увеличения сохранности продукта	117
7. Физиологические функциональные ингредиенты	123
8. Ингредиенты с комбинированными функциями	133
9. Прочие ингредиенты	173
10. Продукты и сырье для HORECA	181
4. СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	185 - 221
Информационные материалы компаний	185
Контакты компаний представленных на российском рынке	207

I. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА	стр. 44
1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)	
1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы	
1.1 Глазурователи. Глазури. Панировка. Покрывания. Декор	
II. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА	стр. 44
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	стр. 46
3.1 Ароматизаторы натуральные	
3.2 Ароматизаторы прочие	
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции	
IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА	стр. 47
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	стр. 49
5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Прочие средства	
5.2 Закваски. Стартовые культуры	
5.3 Дрожжи	
VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА	стр. 50
6.1 Консерванты	
6.2 Антиоксиданты	
VII. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ	стр. 50
7.1 Белки	
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты	
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества	
7.4 Минералы	
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	
7.6 Пробиотики и пребиотики	
7.7 Пищевые волокна	
7.8 Функциональные молочные ингредиенты	
VIII. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ	стр. 52
8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси)	
8.2 Продукты и добавки для мясопереработки	
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители	
8.4 Концентраты	
8.5 Какао, какао-продукты	
8.6 Шоколадные изделия	
8.7 Начинки, наполнители	
8.8 Соевые продукты (Соевая мука. Соевые белки. Изоляты. Соевый соус. Соевые продукты)	
8.9 Сахар и сиропы	
8.10 Продукты из крови	
IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	стр. 54
9.1 Зерновые продукты (Зёрна. Молотые злаки. Отруби. Солод. Солодовые экстракты)	
9.2 Биологически активные добавки	
9.3 Бульоны, супы, отвары	
9.4 Кофе	
9.5 Спиртосодержащая продукция	
9.6 Другое пищевое сырьё и ингредиенты	
X. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ HORECA	стр. 54
10.1 Готовые продукты, блюда	
10.2 Соусы. Маринады. Заправки	
10.3 Специи. Смеси вкусоароматические	
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки	
10.5 Декорирующие продукты, добавки	
10.6 Кляры. Панировочные смеси	
10.7 Другое сырьё и ингредиенты для HORECA	

Российский рынок ингредиентов 2018 (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

I. ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)																
Балтийская Группа, АО	●	●			●	●	○	●	●	●				22	62	-
Богатырь, ООО	●		●	●										23	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●			25	61	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●				29	61	192
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		●	○		●					209	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●			35	62	-
Баргус Трейд, ООО	●	●	●			●	○		●	●	●	●		209	60	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●		214	62	-
Красногорсксредства, АО	●	●			●		○	●	●	●	●	●		28	62	-
РОХА ДАЙКЕМ, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	33	56 - 60	-

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы																
Богатырь, ООО			●	●										23	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●				26	63	-
МАРТИН БАУЕР, ООО	●								●					28	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●		●			38	63	-

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор																
Балтийская Группа, АО	●	●												22	68	-
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●				●		27	64-65	-
КПФ Милорада, ООО	●							●		●				29	68	192
Банг и Бонсомер, ООО			●											209	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●	●	●		38	66-68	-
Дукат, Компания ООО	●	●												211	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●					○	●						209	68	-

II. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей																
Азелис Рус, ООО	●	●					○	●	●	●				208	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●	●	●		38	71	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●		●			○	●	●	●		●		212	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●				29	71	192
Балтийская Группа, АО	●	●								●				22	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●					○	●	●	●		●		35	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●								●					209	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●				●	○	●	●		●			209	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●				○	●	●	●				219	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●		●			○	●	●	●		●		26	70	-

Российский рынок ингредиентов 2018 (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. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности

ИНПАКК, ООО	●								●			26	72	-
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			215	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●					●	○	●				209	-	-
КПФ Милорада, ООО	●											29	72	192
Балтийская Группа, АО	●											22	-	-

2.3 Усилители вкуса и запаха

Азелис Рус, ООО		●	●	●	●							208	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●	●	●		38	73	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●	●						212	-	-
ИНПАКК, ООО	●								●			26	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●				213	-	-
КПФ Милорада, ООО					●							29	-	192
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●			210	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								215	-	-
Симбио, ООО			●	●	●						●	218	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●		219	-	-
AIRU FOOD		●	●	●	●		○	●			●	220	-	-
Красногорсклексредства, АО	●						○	●	●	●	●	28	73	-

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

Балтийская Группа, АО		●			●	●	○		●			22	-	-
Богатырь, ООО			●	●								23	75	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●								213	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●		●	○					215	-	-
Файн Арома, ООО		●	●		●							36	-	-
Красногорсклексредства, АО	●	●			●		○	●	●	●	●	28	75	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●									217	-	-
AIRU FOOD			●	●				●			●	220	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●	●								37	74	202

2.5 Посолочные смеси

ИТ-Капитал, ООО			●	●								213	-	-
ГК ОМЕГА			●	●								215	-	-
Богатырь, ООО			●	●								23	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●									217	-	-

Российский рынок ингредиентов 2018 (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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

3.1 Ароматизаторы натуральные														
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	208	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○			●			22	78	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●	●				213	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						●	●				219	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	29	78	192
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				○	●	●				209	-	-
Симбио, ООО			●	●							●	218	-	-
Красногорсклексредства, АО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	28	78	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	78	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●			●		○	●	●	●	●	●	221	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●		○	●		●			208	-	-
Натурекс, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	215	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								23	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●		○						212	-	-
3.2 Ароматизаторы прочие														
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	208	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○			●			22	-	-
Вкусаром, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	24	80 - 81	-
Инфорум Какао, ООО	●	●				○	●					27	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●			●	●				213	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●	●	●		○	●	●		●		209	83	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	29	82	192
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				○	●	●				209	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●		●	●	218	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	83	-
Файн Арома, ООО		●	●	●								36	82	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●				221	-	-
Академия-Т, ЗАО	●	●	●	●		○	●		●			208	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								23	-	-
Штерн Ингредиенты, ООО	●	●	●	●		○	●	●				37	79	202
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции														
ГК ОМЕГА				●								215	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●			●		●	●	218	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●								23	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	○	●	●	●	●	●	29	-	192

Российский рынок ингредиентов 2018 (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

IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Альгинаты, каррагинаны, другие гидроколлоиды из морских водорослей

Балтийская Группа, АО	●				●	○		●					22	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●				●						213	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			29	95	192
ГК ОМЕГА	●		●	●									215	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		○		●	●		●		35	86	-
Богатырь, ЗАО			●										23	95	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●	●		○	●				●		37	87	202
ЭкоСервис, ООО	●	●											38	94	-

Желатин

Балтийская Группа, АО	●					○			●				22	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									215	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		○					●		35	86, 92	-
Богатырь, ООО			●										23	-	-
МОЖЕЛИТ, ОАО	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●		30	92	-

Камеди растительные и микробные, смолы

Азелис Рус, ООО	●	●				○	●	●					208	-	-
Балтийская Группа, АО						○			●		●		22	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●					212	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●						213	-	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	●	○	●	●	●			29	-	192
ЭкоСервис, ООО						○							38	94	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		○	●	●					209	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●		●	●					●		35	87	-
Богатырь, ООО			●										23	-	-

Нативные и модифицированные крахмалы

Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	○	●						208	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	○		●					20	93	-
Балтийская Группа, АО						○					●		22	93	-
КПФ Милорада, ООО	●		●		●	○	●	●	●				29	-	192
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●	○	●						209	-	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●	○	●						213	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●				○	●						219	-	-

Модифицированные целлюлозы

Балтийская Группа, АО	●												22	94	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●			●						213	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	○	●	●	●				29	95	192
FMC Health and Nutrition	●	●				○	●				●		214	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			○	●						41	91	-

Российский рынок ингредиентов 2018 (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

IV. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Пектины

Балтийская Группа, АО	●	●					○		●	●					22	93	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●							213	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●					29	-	192
ГК ОМЕГА			●												215	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●			○		●	●					35	-	-
FMC Health and Nutrition	●	●					○		●				●		214	-	-

Смеси гидроколлоидов

ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●							213	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●											215	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО	●		●			●	○	●	●	●					216	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●						●							39	-	-
Балтийская Группа, АО	●						○								22	-	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●					214	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●					29	95	192
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			●	○	●							41	92	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●	●		●	○	●							37	-	202

Воски

КПФ Милорада, ООО	●				●	●	○	●	●	●					29	-	192
-------------------	---	--	--	--	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	----	---	-----

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли

Богатырь, ООО			●			●									23	96	-
Инфорум Какао, ООО	●					●		●							27	97	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●							213	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●					29	-	192
ТД Аверс, ООО						●									20	97	-
Балтийская Группа, АО							○								22	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●		●	○	●		●					216	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●			●	○	●					●		35	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●			●	●	○	●							39	96, 98, 99	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		●	○	●							209	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●					●							37	97	202

4.3 Вещества вызывающие помутнение

КХПА, ООО									●						213	-	-
Союзоптторг, ГК									●				●		35	-	-

4.4 Осветляющие вещества

ИНПАКК, ООО			●	●		●									26	100	-
-------------	--	--	---	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	----	-----	---

4.5 Пенообразователи

ГК ОМЕГА	●														215	-	-
----------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	---

Российский рынок ингредиентов 2018 (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. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

4.6 Растворители																	
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●										●			212	100	-
4.7 Улучшители																	
Богатырь, ООО	●	●	●												23	101	-
ИНПАКК, ООО	●												●		26	101	-
Инфорум Какао, ООО	●	●													27	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●							●			213	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●		●	●	○	●							219	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●				●									39	102	-
Балтийская Группа, АО	●	●											●		22	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●					●	○	●						209	101	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●							●						37	-	202
4.8 Разрыхлители																	
Неос Ингредиентс, ООО	●														215	-	-
ГК ОМЕГА	●														215	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●													37	-	202
4.9 Фосфаты																	
Неос Ингредиентс, ООО	●	●													215	-	-
ГК ОМЕГА			●	●											215	-	-
РЕАТЭКС, АО	●		●	●					○						32	103 - 106	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●					●					213	-	-
Богатырь, ООО			●												23	107	-

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства																	
Инфорум Какао, ООО	●	●													27	115	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●					○	●						37	-	202
КПФ Милорада, ООО	●	●						○							29	115	192
НОВОЗАЙМС (Novozymes)	●	●						●	○		●	●			31	110 - 114	-
Электрогазохим НПП, ООО	●														39	114	-
ИНПАКК, ООО			●	●				●							26	114	-
Банг и Бонсомер, ООО								●							209	-	-
Азелис Рус, ООО			●	●				○							208	-	-
5.2 Закваски. Стартовые культуры																	
КПФ Милорада, ООО								○							29	115	192
Штерн Ингредиентс, ООО		●													37	-	202
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●												217	115	-
Симбио, ООО					●										218	-	-

Российский рынок ингредиентов 2018 (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
	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	○	○

VI. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

6.1 Консерванты; 6.2 Антиоксиданты

6.1 Консерванты														
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	○	●					20	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●				○						22	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	○		●				212	-	-
ИНПАКК, ООО	●								●			26	118, 120	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	○						37	119, 121	202
КПФ Милорада, ООО						○						29	121	192
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●	●	○		●				209	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●	●	○		●			●	35	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО		●	●			○						219	-	-
6.2 Антиоксиданты														
ДСМ Восточная Европа												25	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	○	●	●	●			26	-	-
КПФ Милорада, ООО	●								●			29	-	192
Неос Ингредиентс, ООО	●	●	●	●	●	○		●	●			215	-	-
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●	●	○		●	●			209	-	-
Союзоптторг, ГК		●				○					●	35	-	-
Электрогазохим НПП, ООО		●				○						39	119	-
РЕАТЭКС, ОАО	●					○						32	-	-
Красногорсклексредства, АО						○						28	119	-
Штерн Ингредиентс, ООО		●		●					●			37	-	202

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	●					○			●			22	124	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●				○	●	●	●			219	124	-
ГК ОМЕГА			●	●								215	-	-
ИТ-Капитал, ООО		●	●	●								213	124, 125	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●		●	○			●		●	35	125	-
Богатырь, ООО			●									23	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●	○			●			209	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО						○						37	-	202
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты														
ЭкоСервис, ООО						○			●			38	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	○	●	●	●			25	-	-
Симбио, ООО			●	●	●			●	●		●	218	-	-
AIRU FOOD			●	●	●		●				●	220	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						●	●	●			219	-	-

Российский рынок ингредиентов 2018 (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
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		25	126	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			29	126	192
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●			37	126	202
7.4 Минералы															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		25	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			29	-	192
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			37	-	202
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○			●			38	128	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			22	127	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		25	127, 129	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		29	-	192
Банг и Бонсомер, ООО						●	○		●	●			209	-	-
Красногорсклексредства, АО	●	●			●		○	●	●	●	●		28	129	-
Симбио, ООО					●					●			218	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●						○	●		●			219	-	-
Реттенмайер Рус, ООО			●										41	128	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●		●			●	●	●			37	-	202
7.6 Пребиотики и пробиотики															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●		●			38	130	-
Банг и Бонсомер, ООО			●				○	●	●	●			209	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО		●											37	-	202
КПФ Милорада, ООО							○	●					29	-	192
7.7 Пищевые волокна															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			208	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●					●			38	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			22	130	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●		○		●	●			212	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		29	130	192
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●			○	●		●			209	-	-
Красногорсклексредства, АО										●			28	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●		●	●	○	●	●	●			41	131	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●			219	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●			●			●	●	●			37	-	202
7.8 Функциональные молочные ингредиенты															
ЭкоСервис, ООО							○			●			38	-	-
Балтийская Группа, АО							○			●			22	-	-
Красногорсклексредства, АО							○			●			28	-	-
Богатырь, ООО			●										23	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●			29	-	192
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●	●	●	●	●	35	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●	●	●			219	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО								●	●	●			37	-	202

Российский рынок ингредиентов 2018 (по отраслям)

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

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	●	●	●		●	●	○	●	●	●			25	153	-
СОЮЗ, Корпорация	●	●				●	○	●		●		●	34	144 - 152	196
ЭФКО, ГК	●	●				●	○	●					40	134 - 142	186
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●					27	143	-
Штерн Ингредиентс, ООО										●			37	-	202

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

ЭкоСервис, ООО	●	●					○			●			38	154	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		25	155	-

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

Богатырь, ООО			●							●			23	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		22	156	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●			29	156	192
Файн Арома, ООО		●	●		●								36	-	-
ЭкоСервис, ООО					●								38	156	-

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

ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●		●	●		38	157	-
Балтийская Группа, АО	●	●				●	○	●		●		●	22	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		29	-	192
ТД Аверс, ООО	●	●					○	●	●				20	157	-

Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)

Красногорсклексредства, АО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	-	-
Балтийская Группа, АО	●									●			22	159	-

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

Балтийская Группа, АО	●						○			●			22	158	-
Союзоптторг, ГК		●	●	●	●		○					●	35	158	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●		●			219	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	212	158	-

Яйцепродукты

Балтийская Группа, АО	●									●			22	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●	●	●	○					●	35	-	-
Красногорсклексредства, АО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	28	159	-

Экстракты (не рыбные, не мясные)

Балтийская Группа, АО	●									●			22	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	-	-
Красногорсклексредства, АО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		28	160	-
ЭКО РЕСУРС, ООО		●					○	●	●	●			221	-	-
КПФ Милорада, ООО	●								●	●			29	-	192

Российский рынок ингредиентов 2018 (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
8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыболопереработки														
ИНПАКК, ООО			●									26	162	-
Симбио, ООО			●									218	-	-
Реттенмайер Рус, ООО			●		●							41	160	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●									212	-	-
Файн Арома, ООО			●									36	-	-
Богатырь, ООО			●									23	161	-
Банг и Бонсомер, ООО			●									209	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО			●	●								37	-	202
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители														
ТД Аверс, ООО					●						●	20	162	-
Балтийская Группа, АО		●									●	22	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●										209	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●										209	-	-
Инфорум Какао, ООО	●	●										27	163	-
Богатырь, ООО	●	●										23	-	-
Красногорсклексредства, АО		●										28	163	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●										37	162, 164	202
8.4 Концентраты														
ТД Аверс, ООО					●						●	20	165	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●										37	-	202
КПФ Милорада, ООО								●				29	165	192
8.5 Какао, какао-продукты														
Инфорум Какао, ООО	●	●				●	○	●	●		●	27	165	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●		219	166 - 167	-
8.6 Шоколадные изделия														
Инфорум Какао, ООО	●	●					○	●				27	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●				38	167	-
Красногорсклексредства, АО	●											28	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●						●				37	-	202
8.7 Начинки, наполнители														
Инфорум Какао, ООО	●	●						●				27	170	-
КПФ Милорада, ООО	●	●						●				29	-	192
Штерн Ингредиентс, ООО	●											37	170	202
АГРАНА Фрут Московский регион	●	●					○	●				21	168 - 169	-
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○	●				20	171	-
Красногорсклексредства, АО	●	●						●				28	170	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●	●	○		●	●		38	171	-
8.8 Соевые продукты (Соевая мука, Соевые белки, Изоляты, Соевый соус, Ферментированные соевые продукты)														
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○		●	●		212	-	-
ИТ-Капитал, ООО			●	●								213	-	-
8.10 Продукты из крови														
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●								212	-	-

Российский рынок ингредиентов 2018 (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	Статья

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

9.1 Зерновые продукты (Зерна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)																	
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●											212	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○		●						22	175	-
ТД Аверс, ООО		●	●		●										20	174	-
ЭкоСервис, ООО	●							●							38	174	-
Союзоптторг, ГК	●	●				●	○	●		●			●		35	174	-
9.2 Биологически активные добавки																	
Милорада КПФ, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●					29	176	192
Красногорсклексредства, АО	●	●			●	●	○	●	●	●	●				28	176	-
Штерн Ингредиентс, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	●			37	176	202
9.3 Бульоны, супы, отвары																	
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●									26	177	-
Симбио, ООО										●			●		218	-	-
9.4 Кофе																	
Красногорсклексредства, АО														●	28	177	-
9.5 Спиртосодержащая продукция																	
КПФ Милорада, ООО	●						○	●	●	●	●	●			29	-	192
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты																	
ТД Аверс, ООО		●	●	●	●										20	179	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○	●	●	●	●		●		22	-	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●									26	178	-
Азелис Рус, ООО		●	●	●	●										208	-	-
Красногорсклексредства, АО	●	●			●	●	○	●	●	●	●	●	●		28	-	-

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

10.1 Готовые продукты, блюда																	
Симбио, ООО														●	218	182	-
Штерн Ингредиентс, ООО														●	37	182, 183	202
10.2 Соусы. Маринады. Заправки																	
ТД Аверс, ООО														●	20	-	-
Симбио, ООО														●	218	-	-
Штерн Ингредиентс, ООО														●	37	-	202
10.3 Специи. Смеси вкусоароматические																	
Штерн Ингредиентс, ООО														●	37	183	202
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки																	
ЭкоСервис, ООО														●	38	184	-
ТД Аверс, ООО														●	20	-	-
10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA																	
ТД Аверс, ООО														●	20	184	-
Симбио, ООО														●	218	-	-
Красногорсклексредства, АО														●	28	-	-

І. Для изменения внешнего вида продукта

- 1.1 Пищевые красители стр.56 - 62
- 1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы стр.63
- 1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор стр.64 - 68



ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ 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)



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.33



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.33



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 pH.

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.33



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 pH.

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.33

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 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 месяца.

Упаковка: 1 – 25 кг.

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

Информация о компании: стр.33



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 алюминий-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.33



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.33



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.33

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



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.33



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.33



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.33



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: порошок 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.33

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



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 • тартразин • хинолиновый желтый • черный блестящий PN.

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 запыленности 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.33



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 PN.

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.33

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)



Оксиды железа: красный, желтый, черный (E172)

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

Сфера использования: кондитерская, масложировая отрасль, производство снежков, 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.33



Паприка (E160c)

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

Сфера использования: хлебопекарная, масложировая отрасль, мясо и рыбопереработка, производство снежков, 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 жирорастворимые каротиноиды, а именно капсубин 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.33



Хлорофилл (E140 или E141)

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

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

Функции: пищевой краситель.

Особенности / преимущества / описание: Хлорофилл (E140(i)) – 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 жирорастворимых 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.

Тип: водорастворимый или жирорастворимый.

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.33



Натуральные пищевые красители Luxomix®

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

Ассортимент: Натуральные пищевые красители Luxomix®: куркумин, бета-каротин, аннато, паприка, кармин, антоцианин, хлорофилл, карамельный 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;
- обладают достаточной устойчивостью к свету и окислению;
- некоторые красители выдерживают высокотемпературную обработку в течение всего процесса производства пищевых продуктов.

Физическое состояние: жидкие, сухие.

Тип: комплексная пищевая добавка.

Срок хранения: 2 года.

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.203

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 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.29



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.29



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

Страна производства: Перу, Швейцария, Германия, Франция
Производитель: Biocon del Peru, DSM, Diana Naturals

Ассортимент: натуральные красители жидкие и в виде порошка:

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

Сфера использования:

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

Особенности / преимущества / описание:

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

Информация о компании: стр.29



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.25

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Martin Bauer Group

Натуральные красители

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

Ассортимент: натуральные красители жидкие и в виде порошка:
• натуральные экстракты из фруктов и цветов (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 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: свидетельство о государственной регистрации и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.28



Красители натуральные

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

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

Сфера использования: алкогольные и безалкогольные напитки, кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленности, пищекопцентраты, 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.35



Пищевые красители и красящие продукты

Страна производства: Германия

Ассортимент:

• **красящие продукты:** экстракт корневища куркумы, сафлор, концентрированный сок чёрной моркови, экстракт крапивы и шпината, концентрат арони, свекольный сок, ароматизаторы с вторичными красящими свойствами: экстракт моркови и экстракт паприки;

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

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

Функции: придают, усиливают или восстанавливают окраску пищевых продуктов.

Особенности / преимущества / описание:

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

Информация о компании: стр.22



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.214

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы



Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия

Производитель: ООО «ИНПАК»

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

Функции:

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

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

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

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

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции

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

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

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

Информация о компании: стр.26



Матча 100% (разновидность зеленого чая)

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- начинки для тортов, пирожных;
- смеси для выпечки и мучных кондитерских изделий;
- чай, напитки быстрого восстановления;
- смузи, молочные напитки и йогурты;
- напитки для спортивного питания.

Функции: оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% натуральность;
- мелкодисперсный порошок зеленого цвета.

Информация о компании: стр.38

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Шоколадные массы и глазури

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Инфорум»

Производитель: ЗАО «Инфорум Пром»

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

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

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

Особенности / преимущества / описание:

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

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

Тип: глазури и массы шоколадные.

Дозировка: в зависимости от типа изделия и вида оборудования.

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

Упаковка: налив, мешок 20 кг (дропсы).

Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.27



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.27

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор



Кондитерские и жировые глазури

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

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

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

Функции: • улучшение внешнего вида • продление срока хранения.

Особенности / преимущества / описание:

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

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

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

Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

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

Упаковка: короб 20 кг, мешок 20 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.27



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°C – мягкая, пластичная • при 45°C – текучая.

Тип: кондитерская масса.

Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

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

Упаковка: короб 20 кг (плиты).

Сертификат качества: декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.27

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Сублимированные фрукты и ягоды

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

- целые сублимированные ягоды;
- кусочки сублимированных ягод и фруктов;
- фруктовые слайсы;
- фруктовые и ягодные порошки;
- фруктовые гранулы;
- микс фруктов и ягод.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- снеки, батончики, мюсли;
- сладкие каши быстрого приготовления;
- начинки и декорирование тортов, пирожных;
- чай и напитки быстрого восстановления.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% сохранение полезных свойств натурального продукта в сублимированных фруктах и ягодах;
- 100% 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



Маршмеллоу

Ассортимент:

- маршмеллоу белый, бело-розовый, микс 4-ех цветов;
- гранулы маршмеллоу 1-7мм;
- сушеный маршмеллоу;
- сублимированный маршмеллоу.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- мучные кондитерские изделия;
- какао;
- снеки, батончики;
- сладкие каши быстрого приготовления;
- кондитерские изделия ручного производства.

Особенности / преимущества / описание: маршмеллоу придает необычный внешний вид и вкус готовому продукту. Ингредиенты могут использоваться как в теле продукта, так и в качестве декора. Гранулы маршмеллоу идеальны для начинки, который придаст готовому продукту «изюминку» и уникальность.

Физическое состояние: различные фракции, цвета.

Информация о компании: стр.38



Оригинальные «включения»

Ассортимент:

- шоколадные и цветные шоколадные драже;
- кусочки бисквита и печенья;
- карамельные гранулы;
- фадж;
- фруктовые кусочки на основе пектина, альгината;
- злаковые шарики с разными супервкусами;
- маршмеллоу (сушеный и сублимированный);
- меренги (целые, кусочки);
- макарунс (кусочки).

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- мучные кондитерские изделия;
- какао;
- снеки, батончики;
- сладкие каши быстрого приготовления.

Особенности / преимущества / описание: оригинальные «включения» придают необычную текстуру, внешний вид и вкус готовому продукту. Ингредиенты могут использоваться как в теле продукта, так и в качестве декора, посыпки. Ассортимент «включений» подобран в соответствии с трендами пищевой индустрии во всем мире

Физическое состояние: доступны различные вариации размеров и цветов.

Информация о компании: стр.38



Кофейные гранулы

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- мучные кондитерские изделия.

Особенности / преимущества / описание:

Хрустящие кофейные гранулы идеальны для начинок в кондитерских изделиях, посыпке в мороженом и других мучных кондитерских изделий
Трендовый ингредиент 2018 года

Информация о компании: стр.38

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрyтия. Декор



Кокос, кокосовая паста

Ассортимент:

- порошок кокосового молока;
- порошок кокосового молока Веган;
- порошок кокосовой воды;
- кокосовый сахар;
- кокосовые кусочки, гранулы, кроканы;
- кокосовая паста.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- выпечка и смеси для выпечек;
- азиатские соусы и соусы быстрого приготовления;
- кофе и др напитки быстрого приготовления;
- снеки, батончики.

Особенности / преимущества / описание:

- яркий уникальный вкус конечного продукта;
- без добавок (100% содержание кокоса в пасте);
- небольшая дозировка – 3-5% (паста);
- строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.

Информация о компании: стр.38



Кандированные ягоды и фрукты

Ассортимент:

- черника;
- черная смородина;
- клубника;
- абрикос;
- малина.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- снеки, батончики, мюсли;
- сладкие каши быстрого приготовления;
- начинки и декорирование тортов, пирожных.

Информация о компании: стр.38



Фисташка, фисташковая паста

Ассортимент:

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

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики

Особенности / преимущества / описание:

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

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

Информация о компании: стр.38



Злаки в шоколадной глазури

Ассортимент:

- микс трех шоколадов (белый, темный, молочный);
- малиновые;
- кока-кола;
- клубничные;
- яблочные.

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- мучные кондитерские изделия;
- какао;
- снеки, батончики.

Особенности / преимущества / описание: оригинальные злаки в шоколадной глазури придают необычную текстуру, внешний вид и вкус готовому продукту. Ингредиенты могут использоваться как в теле продукта, так и в качестве декора, посыпки. Ассортимент «включений» подобран с в соответствии с трендами пищевой индустрии во всем мире.

Физическое состояние: злаки идеально круглой формы.

Информация о компании: стр.38

Для изменения внешнего вида продукта

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

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрывтия. Декор



Шоколадное и 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).

Сфера использования: цветное шоколадное драже применяется в производстве:

- кондитерских изделий (шоколада, конфет, тортов, батончиков и т.д.);
- хлебобулочных изделий (печенья, кексов и тд);
- мороженого (как для добавления в тело мороженого, так и для декора);
- молочных продуктов (йогуртов, пудингов и т.д.);
- каш и завтраков (как добавка после получения готового продукта).

Особенности / преимущества / описание: преимущества цветных шоколадных драже:

- термостабильное покрытие;
- оптимальный размер (до 8 мм) продукта, удобный для дозирования;
- натуральный состав;
- сохранение цвета и формы;
- содержание шоколада более 80%.

Физическое состояние: целые, дробленые драже.

Информация о компании: стр.38



Сахарные помадки Sladetta®

Страна производства: Россия

Торговая марка: Sladetta® (Сладетта®)

Производитель: ООО «БАРГУС продакшн»

Ассортимент: смеси для приготовления сахарных помадок Sladetta® белого и шоколадного цвета.

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная отрасль.

Функции: для декорирования поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий: куличей, ромовых баб, песочных полосок и пр.

Особенности / преимущества / описание: сахарная помадка Sladetta® придает кондитерскому изделию привлекательный и законченный вид, вызывая желание тотчас его попробовать.

Сахарные помадки Sladetta®:

- при застывании не прилипают к полиэтилену;
- придают изделию глянцевый блеск.

Физическое состояние: сухая смесь.

Тип: пищевая добавка.

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: многослойный 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.209



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.29



Глазирующие, полирующие и препятствующие слипанию агенты

Страна производства: Германия

Производитель: Capol GmbH

Ассортимент: CAPOL® - глазирующие, полирующие агенты и агенты, предотвращающие слипание, применяемые для обработки поверхности и глазирование всех типов кондитерских изделий, включая продукты, не содержащие сахара.

FIX GUM®. Уникальная новая система грунтования, состоящая из сорбита и модифицированного крахмала. Предотвращает «fat blooming» (жировую миграцию) при взаимодействии ореха и комбинированной глазури.

CAPOLAN Ингредиенты, покрытые жировой оболочкой. Используются для обсыпки жевательной резинки, жевательного мармелада и т.д. CAPOLEX®. Агенты, предотвращающие прилипание изделий, применяемые в производстве карамели и для смазывания форм для выпечных изделий.

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная отрасль.

Особенности / преимущества / описание: Высококачественные полирующие агенты и инновационные продукты Capol производятся на современном техническом оборудовании.

Длительный опыт работы на мировом рынке дает возможность компании Capol поставлять продукцию, которая полностью удовлетворяет специфическим требованиям заказчиков.

Информация о компании: стр.22

II. Для регулирования вкуса и запаха продукта

- 2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей стр. 70 - 71
- 2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности стр. 72
- 2.3 Усилители вкуса и запаха стр. 73
- 2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы стр. 74 - 75



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.26



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.26

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности



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 сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета

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

Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции

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

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

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

Информация о компании: стр.26



Аскорбиновая кислота

Страна производства: Китай
Производитель: DSM Nutrition Limited

Ассортимент: аскорбиновая кислота, E300.

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

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.29

для регулирования вкуса и запаха

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

2.3 Усилители вкуса и запаха



Матча 100% (разновидность зеленого чая)

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- начинки для тортов, пирожных;
- смеси для выпечки и мучных кондитерских изделий;
- чай, напитки быстрого восстановления;
- смузи, молочные напитки и йогурты;
- напитки для спортивного питания.

Функции: оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% натуральность;
- мелкодисперсный порошок зеленого цвета.

Информация о компании: стр.38



Имбирный порошок

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- чай и напитки быстрого восстановления;
- азиатские соусы и соусы быстрого приготовления.

Особенности / преимущества / описание:

- 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

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, лимонграсса 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 при производстве кондитерских изделий, фруктовых батончиков, снеков, мороженого и т.д. Используется в качестве полной или частичной замены синтетического 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 °С.

Упаковка: гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет для экстрактов;

Мешки для растительного сырья.

Сертификат качества: свидетельство о государственной регистрации

и/или Декларация о соответствии ТС ТР.

Информация о компании: стр.28



Заменители сахара

Ассортимент:

- порошок сиропа агавы;
- порошок кленового сиропа;
- порошок медовый.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- смеси для выпечки и мучных кондитерских изделий;
- чай, кофе и напитки быстрого восстановления;
- смузи, молочные напитки и йогурты;
- азиатские соусы и сухие соусы быстрого восстановления.

Функции: оригинальный вкус БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% натуральность;
- мелкодисперсный порошок, гранулы, кусочки.

Информация о компании: стр.38

для регулирования вкуса и запаха

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

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



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

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: ООО «РашенБлендсМейд Текнолоджи» по заказу и контролю 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; типичный аромат брусники и розмарина, горчицы.

Сфера использования: мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, снеков, HORECA.

Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку продукции за счет разнообразных вкусов.

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.37



Жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы

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

Ассортимент: перечно-томатный, пряный, томатный с нотой прямых 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: мясо и рыбопереработка, 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 от 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, придания определенных вкусо-ароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения.

Срок хранения: 9 месяцев.

Упаковка: полимерные ведра 3 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.37



Вкусо-ароматические смеси для колбасных изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: ООО «РашенБлендсМейд Текнолоджи» по заказу и контролю КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

Ассортимент: мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат жаренного 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: мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.

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

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.37

для регулирования вкуса и запаха

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

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы



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.23



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.23

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, Melissa, 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.28

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пробиотики и пребиотики
- 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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

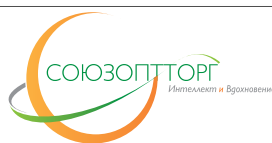
III. Ароматизаторы

3.1 Ароматизаторы натуральные стр. 78

3.2 Ароматизаторы прочие стр. 79 - 83



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.35



Натуральные экстракты трав и фруктов

Страна производства: Германия
Торговая марка: Martin Bauer Group
Производитель: Plantextrakt GmbH&Co.KG
Ассортимент: натуральные ароматизаторы жидкие и в виде порошка:
 • 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 ТР.

Информация о компании: стр.28



Натуральные ароматизаторы

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

Ассортимент:

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

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

Информация о компании: стр.29



Ароматизаторы

Страна производства: Швейцария
Производитель: Givaudan

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство снеков, 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.

В 2017 году Балтийская Группа представила новые коллекции ароматизаторов Givaudan, разработанные с учетом вкусовых предпочтений российских потребителей.

Информация о компании: стр.22

3.2. Ароматизаторы прочие



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

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: ООО «РашенБлендсМейд Текнолоджи» по заказу и контролем 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; типичный аромат брусники и розмарина, горчицы.

Сфера использования: мясо и рыбопереработка, производство

продуктов быстрого приготовления, снеков, HORECA.
Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку продукции за счет разнообразных вкусов.

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.37



Ароматизаторы пищевые

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: сыры, оливки, специи, яйцо, горчица, грибы, мясо и многое другое.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложирная, молочная отрасль; производство мороженого; мясо и рыбопереработка; производство напитков, продуктов здорового питания.

Функции:

• усиливают натуральный вкус и аромат продукта;
 • маскируют нежелательные вкусовые ноты;
 • позволяют расширить линейку продукции за счет разнообразных вкусов.

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: ароматизаторы, натуральные ароматизаторы.

Срок хранения: 12 - 24 месяца.

Упаковка: пластиковые канистры 10 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.37



Вкусо-ароматические смеси для колбасных изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: ООО «РашенБлендсМейд Текнолоджи» по заказу и контролем КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

Ассортимент: мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат жаренного 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: мясо и рыбопереработка, 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.37



Жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы

Страна производства: Республика Беларусь
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО по заказу и 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: мясо и рыбопереработка, 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 от 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 нарузку, однородную структуру.

Физическое состояние: жидкие.

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

Срок хранения: 9 месяцев.

Упаковка: полимерные ведра 3 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.37

3.2. Ароматизаторы прочие



Стабикрим Сладкосливочное масло

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



Ассортимент: пастообразные ароматизаторы
Сфера использования: спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие продукты.

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

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

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

Информация о компании: стр.24



Стабикрим Сливки

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



Ассортимент: пастообразные ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие 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.24



Стабикрим Сливки Премиум

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



Ассортимент: порошковые ароматизаторы
Сфера использования: спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие продукты, кондитерские изделия.

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

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

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

Информация о компании: стр.24



Стабикрим Топленые сливки

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



Ассортимент: порошковые ароматизаторы.
Сфера использования: спреды, гущенное молоко, мороженое, плавленные сыры, крема, молкосодержащие 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.24

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.24



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.24



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.24



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.24

3.2. Ароматизаторы прочие



Ароматизаторы

Страна производства: Германия
Торговая марка: Symrise
Производитель: Symrise

Ассортимент:

- натуральные
- экстракты
- идентичные натуральным

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

Гастрономические: горчичные, грибные, 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.35



Ванильные ароматизаторы Vanillar®, ароматизаторы Gamma Aroma®

Страна производства: Россия
Торговая марка: Vanillar® (Ванилар®), Gamma Aroma® (Гамма Арома®)
Производитель: ООО «БАРГУС 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: Gamma Aroma® используются в качестве пищевого ароматизатора в пищевой промышленности. Vanillar® придают ванильный вкус и аромат пищевым продуктам, могут быть использованы в качестве замены ванилина кристаллического.

Особенности / преимущества / описание:

Сухие ванильные ароматизаторы VANILLAR®:

- выдерживают длительную термообработку без изменения первоначальной вкусо-ароматической композиции;
- отличаются разными вкусо-ароматическими оттенками;
- обладают особыми 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: 2 года.

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.209

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

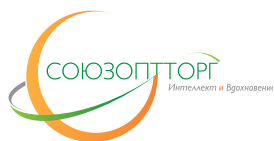
10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

IV. Для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды	стр. 86 - 95
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли	стр. 96 - 99
4.4 Осветляющие вещества	стр. 100
4.6. Растворители	стр. 100
4.7 Улучшители	стр. 101 - 102
4.9 Фосфаты	стр. 103 - 107



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; HM (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.35



Пектины Haisheng

Страна производства: Китай
Торговая марка: Haisheng
Производитель: Haisheng

Ассортимент: Яблочные пектины

- высокоэтерифицированные
- высокоэтерифицированные забуференные.

Сфера использования: кондитерская, масложировая, хлебопекарная, молочная промышленность, фруктопереработка.

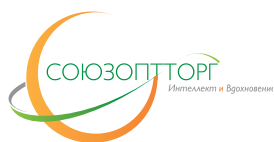
Функции: загуститель-стабилизатор

Особенности / преимущества / описание:

- 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.35



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.35



Желатин свиной

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка: Trobas
Производитель: Trobas

Ассортимент: тип А, прочность студня 200-260 Bloom.

Сфера использования:

- кондитерская;
- молочная;
- рыбная;
- мясная промышленность;
- фруктопереработка.

Функции: загуститель-стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:

- обеспечивает жевательную структуру продукта (жевательный мармелад, карамель, маршмеллоу);
- медленное желирование;
- быстрое время варки;
- прост в применении.

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 12 месяцев.

Информация о компании: стр.35

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



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.35



Каррагинаны

Страна производства: Филиппины
Торговая марка: Shemberg
Производитель: Shemberg

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

Сфера использования: • кондитерское производство • молочное производство (плавленые сыры, молочные пудинги, коктейли и десерты, шоколадное молоко, сырные пасты, взбитые сливки) • мясное производство (мясо в желе, колбасы, консервы) • рыбные продукты • безалкогольные напитки • хлебобулочные изделия (хлебное тесто, пончики, фруктовые кексы, сахарные глазури, меренги)

Функции: загуститель-стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшают органолептические и структурно - механические характеристики конечного продукта;
- низкая эффективная дозировка (0.55 – 1.5%);
- быстрая садка;
- простота применения (внесение в виде холодной суспензии);
- лёгкость переработки возвратных отходов (в 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.35



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.35



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-ми: 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.35


для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



THE STABILISER PEOPLE



Смесь гидроколлоидов Hydrolon CASAL

Страна производства: Германия
Торговая марка: Hydrolon
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
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.37



THE STABILISER PEOPLE



Смесь гидроколлоидов HydroTOP FBT 300

Страна производства: Германия
Торговая марка: HydroTOP
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
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.37



THE STABILISER PEOPLE



Смесь гидроколлоидов PLUSmulson FKT

Страна производства: Германия
Торговая марка: PLUSmulson
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
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.37



THE STABILISER PEOPLE



Смесь гидроколлоидов Hydrogum GS

Страна производства: Германия
Торговая марка: Hydrogum
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
Функции: стабилизация процесса сушки сырокопченых колбас.

Особенности / преимущества / описание: ускорение сушки, увеличение выхода и эластичности продуктов.

Физическое состояние: хлопья.
Тип: пищевая добавка.
Дозировка: 2-3%.



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.37

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



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: мясная промышленность.
Функции: рассольные препараты для варено-копченой деликатесной продукции на средний выход.



Особенности / преимущества / описание:

- PLUSstabil Unibac ST – для жирного сырья и птицы;
- PLUSstabil Unibac PP – для цельномышечного сырья.

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.37





Трансглютаминаза различной активности

Страна производства: Германия
Торговая марка: Hydrobes
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
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.37



Смесь гидроколлоидов PLUSmulson Prot 300 OSM

Страна производства: Германия
Торговая марка: PLUSmulson
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
Функции: стабилизирующая система для колбасных изделий и приготовления твердых эмульсий, искусственных шпиков.



Особенности / преимущества / описание: производство высокофункциональных жировых эмульсий с высоким содержанием влаги и имитационных шпиков с применением любого жирного сырья и максимально приближенными показателями по отношению к натуральному шпику.

Физическое состояние: сыпучий порошок от кремового до светло-бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Дозировка: 2,5 – 3,5%.

Срок хранения: минимум 12 месяцев.
Упаковка: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 20 или 25 кг нетто.
Сертификат качества: имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр.37



Смесь гидроколлоидов PLUSstabil Unibac FHA

Страна производства: Германия
Торговая марка: PLUSstabil
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясная промышленность.
Функции: рассольный препарат для деликатесных продуктов .

Особенности / преимущества / описание: образует рассол средней вязкости, с выходом готовой продукции до 60%, не образует гелевых прослоек («каррагинановой сетки»).

Физическое состояние: сыпучий порошок от кремового до светло-бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Дозировка: 22-25г/кг общей массы (после инъекции).


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.37


для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



THE STABILISER PEOPLE



Russia

Смесь гидроколлоидов Stabisol PCPF

Страна производства: Германия
Торговая марка: Stabisol
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: молочная отрасль, HORECA.
Функции: стабилизирующая система для производства сыра типа Фетаксы.


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.37



THE STABILISER PEOPLE



Russia

Смесь гидроколлоидов Stabisol QCR1

Страна производства: Германия
Торговая марка: Stabisol
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: молочная отрасль, HORECA.
Функции: стабилизирующая система для производства сливочных творожных сыров на сухих компонентах.


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.37



THE STABILISER PEOPLE



Russia

Смесь гидроколлоидов Stabisol CCJT1

Страна производства: Германия
Торговая марка: Stabisol
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: молочная отрасль.
Функции: система для производства творожного сыра.


Особенности / преимущества / описание: стабилизаторы для производства творожного сыра по йогуртной технологии.

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.37



THE STABILISER PEOPLE



Russia

Смесь гидроколлоидов Stabisol Wega DAC 4

Страна производства: Германия
Торговая марка: Stabimuls
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: молочная отрасль, HORECA.
Функции: система для производства растительно-кулинарных сливок.

Особенности / преимущества / описание: применяется при производстве сыра на котле из творога.

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.37

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Вивапур MCG 0018 / Vivapur MCG MCG 0018

Страна производства: Германия
Торговая марка: Vivapur
Производитель: JRS

Ассортимент: Вивапур MCG 0018.

Сфера использования: мясная.

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

ПРЕИМУЩЕСТВА ОТ ПРИМЕНЕНИЯ:

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

Информация о компании: стр.41



Вивапур MC и НРМС / Vivapur MC и НРМС

Страна производства: Германия
Торговая марка: Vivapur
Производитель: JRS

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

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

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

Преимущества:

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

Информация о компании: стр.41

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Желатин пищевой

Страна производства: Республика Беларусь
Торговая марка: МОЖЕЛИТ
Производитель: ОАО «МОЖЕЛИТ»

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

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

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

- в мясоперерабатывающей – при производстве ветчины для поглощения мясного сока, при производстве 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 мясопродуктов (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 желеирования 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 представляет собой твердый измельченный продукт светло-желтого цвета без вкуса, обладающий высокой прочностью, прекрасными влагоудерживающими и желеобразующими способностями. Является универсальным пищевым продуктом.

Обладает высокой вязкостью и гелеобразующими свойствами, его используют как важный связующий элемент в производстве различных видов продукции. Желатин от ОАО «МОЖЕЛИТ» изготавливается исключительно из говяжьего сырья (тип В) и имеет сертификат «Халяль» (HALAL).

Получено 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.

Срок хранения: 4 года.

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

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.30



Суперцель MI / Supercel MI

Страна производства: Германия
Торговая марка: Supercel
Производитель: JRS

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

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

Особенности / преимущества / описание:

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

Информация о компании: стр.41



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 желеирование;
- быстрое время варки;
- прост в применении.

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 12 месяцев.

Информация о компании: стр.35

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Пектины

Страна производства: Германия
Производитель: Herbstreith&Fox

Ассортимент: пектины Classic, Amid, Instant.

Высоко-, средне- и низкоэтерифицированные пектины.

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

Функции: пектин зарекомендовал себя в качестве прекрасного желирующего, стабилизирующего и загущающего агента для пищевых продуктов. Поскольку пектин является структурным элементом клеточных тканей, он содержится во всех видах растений. Благодаря натуральному происхождению пектина его употребление является полезным для здоровья, например, пектин помогает выводить «чужеродные» вещества из организма и способствует очищению от солей тяжелых металлов.

Особенности / преимущества / описание: производственная группа Herbstreith &Fox известна во всем мире уже более 75 лет как производитель высококачественных пектинов для пищевого и не пищевого применения. Высокий потенциал научных исследований и технологических разработок, а также большой опыт производственной и коммерческой деятельности, насчитывающий несколько десятилетий, обеспечивают высокий уровень качества предлагаемой продукции.

Информация о компании: стр.22



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.22



Крахмал натуральный, крахмал модифицированный горячего и холодного набухания

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка: Perfectamyl, Paselli, Prejel, ELIANE
Производитель: AVEBE

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

Сфера использования:

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

Информация о компании: стр.20

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



Стабилизаторы на основе микрокристаллической целлюлозы, каррагинанов, альгинатов

Страна производства: США
Производитель: FMC Health & Nutrition

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.22



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:

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

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



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.37



Агар-агар

Сфера использования:

- зефир
- мармелад
- пастила
- конфеты «птичье молоко»

Функции: агар-агар является растительным заменителем желатина. Производится из морских водорослей

Особенности / преимущества / описание:

- высокая растворимость
- сила геля > 800
- не имеет запаха и вкуса

Физическое состояние: сухой порошок

Информация о компании: стр.38

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)



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, спреды и соусы, молочные десерты, сгущенное молоко, безалкогольные напитки, производство стабилизаторов, кисломолочные продукты и напитки, сливочные ликеры, полуфабрикаты супов и каш, в том числе для детского питания.

Особенности / преимущества / описание:

- стабильность качества
- высокая эффективность
- отсутствие ГМ-компонентов.

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр.29



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, натрийкарбоксиметилцеллюлоза E466, каррагинан E407, камедь рожкового дерева E410.

Дозировка: 0,9-1,5%.

Срок хранения: 18 месяцев.

Упаковка: 25 кг.

Сертификат качества: ДС.

Информация о компании: стр.29



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.23



МИЛОРАДА

Каррагинаны для кондитерского производства

Страна производства: Дания
Торговая марка: GENUGEL
Производитель: CP Kelco

Ассортимент: GENUGEL FG-125, GENUGEL GG-135

Сфера использования: железные конфеты с жевательной структурой.

Функции: создание от эластичной до упругой текстуры.

Особенности / преимущества / описание:

- низкая температура розлива (от 80);
- экономичность.

Физическое состояние: сыпучий порошок.

Дозировка: 1,2-2,0%.

Срок хранения: 36 месяцев.

Упаковка: 25 кг, бумажные мешки.

Информация о компании: стр.29

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



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 яйцопродуктов в мучных кондитерских изделиях.

Физическое состояние: порошок

Тип: эмульгатор

Состав: сорбитан тристеарат (Е 492).

Дозировка:

- масло для готовки (фритюрный жир) - 0,05-0,15%;
- кондитерские жиры - 1,0-3,0%;
- мажущиеся пасты и маргарин (в расчете на жир) - 0,3-0,5%;
- сгущенное молоко, шоколад, глазури - 0,3-1,0%.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 0 до 25 °С.

Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/49446 от 19.07.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.Е.006745.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.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.23

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Лецитин соевый

Страна производства: Аргентина
Торговая марка: «Веролек»
Производитель: Emulgrain

Ассортимент: соевый лецитин.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: стабилизация эмульсии, текстуры, снижение вязкости шоколада и глазури.

Особенности / преимущества / описание: применяют, в качестве пищевого эмульгатора, при изготовлении шоколада и глазури, кондитерских, хлебобулочных, макаронных изделий, а также в масложировом производстве (маргарины, специальные жиры и т.д.).

Физическое состояние: вязкая жидкость.

Тип: соевый лецитин.

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

Срок хранения: 18 мес.

Упаковка: бочки масса нетто 200 кг.

Сертификат качества: ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации.

Информация о компании: стр.27



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 Т05 • не содержит ГМО.

Физическое состояние: вязкая жидкость / порошок / гранулы.

Тип: полиглицерид полирицинолеат/сорбитан тристеарат.

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

Срок хранения: 12 мес.

Упаковка: канистры 20 кг / мешки 25 кг нетто, в зависимости от продукта.

Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.27



Эмульгатор для стандартизации пекарских свойств пшеничной муки

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. Соединение лецитина эмульгатором может иметь дополнительные синергетические эффекты, в особенности что касается объемного выхода.

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.37



Эмульгирующий крахмал

Страна производства: Нидерланды

Торговая марка: Paselli MC 150

Производитель: AVEBE

Ассортимент: E 1450

Сфера использования: майонезы, соусы.

Информация о компании: стр.20

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



Паста-смазка «ЭСТЕР М 04»

Страна производства: Украина

Торговая марка: EGH ingredients

Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»

Сфера использования: В кондитерском и хлебопекарном производстве для нанесения на тестомесильное и формировочное оборудование, формы, противни, ленточный конвейер печи перед выпечкой.

Функции: предотвращает налипание теста на рабочую поверхность тестомесильного и формировочного оборудования. Обеспечивает точное деление теста, легкую выемку из форм кондитерских и хлебобулочных изделий после выпечки.

Особенности / преимущества / описание:

- низкая способность к нагарообразованию, что продлевает срок службы технологического оборудования;
- достаточно одного тонкого слоя для эффективного отделения готовой продукции;
- минимальный расход при использовании специализированного оборудования;
- подходит для ручного, механического и автоматического нанесения;
- не придает готовым изделиям постороннего привкуса и запаха.

Физическое состояние: однородная вязкая жидкость.

Тип: эмульгатор

Состав:

- смесь рафинированных и дезодорированных растительных масел;
- эмульгатор;
- антиоксидант.

Дозировка: расход зависит от рецептуры изделия, способа нанесения и конструктивных особенностей оборудования. Средний расход составляет 2 - 3 г/м².

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

Упаковка: канистры, ведра, бочки

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02.-04/44230 от 04.05.2011.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе № RU.77.99.88.009.E.006749.04.12 от 18.04.2012.

Информация о компании: стр.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

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли



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 взаимозэтерифицированных 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 яйцопродуктов и жира;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- замедляет процесс черствения.

Физическое состояние: вязкая масса

Тип: эмульгатор

Состав: E 475; E 477; E 1520; E 471; E 470; E 330

Дозировка: от 0,6 до 3,0% к массе теста в зависимости от используемого сырья, изготавливаемого изделия и используемого оборудования.

Срок хранения: 6 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

Упаковка: ведра полимерные с крышкой массой нетто 10 кг.

Сертификат качества:

- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/44230 от 04.05.2011г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе No RU.77.99.88.009.E.006747.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр.39

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.4 Осветляющие вещества

4.6. Растворители



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 19.01.2012 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.26



**ИНГРЕДИЕНТЫ
РАЗВИТИЕ**

Глицерин (пищевая добавка E422)

Страна производства: Германия

Сфера использования: Применяется при изготовлении жевательной резинки, выступая заменителем сахара; при производстве хлебобулочных изделий, предотвращая образование черствой корки на хлебе; при изготовлении кондитерской продукции, придавая шоколадным батончикам более нежный и мягкий вкус; в производстве безалкогольных газированных напитков, ликероводочной продукции; в изготовлении макаронных изделий, в частности лапши и вермишели для устранения клейкости и разваристости; при приготовлении экстрактов из растительных веществ, в частности экстрактов чая, кофе, имбиря и прочих. Также пищевой глицерин применяется для повышения срока годности большой группы продуктовых товаров, улучшения их вида при определенных условиях хранения. С целью придания чаю или кофе более насыщенного и специфического вкуса некоторые производители обрабатывают их глицерином.

Особенности / преимущества / описание: улучшение консистенции кремов и конфет, предотвращение проседания шоколада в кондитерских изделиях, уменьшение времени зачерствения различных видов хлеба; уменьшение клейкости в макаронных изделиях; предотвращение налипания крахмала во время выпекания; увеличение объема хлебобулочных изделий.

Физическое состояние: вязкая жидкость.

Срок хранения: 12 месяцев.

Сертификат качества: декларация о соответствии

Информация о компании: стр.212

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.7 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.26



Улучшители хлебопекарные БАРГУС®-Пауэр

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

Ассортимент: широкая линейка хлебопекарных улучшителей БАРГУС®-Пауэр для различных хлебобулочных изделий.

Сфера использования: хлебопекарная отрасль.

Функции: для улучшения качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: применение улучшителей «БАРГУС®-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.209



Заменитель яичного порошка «БалтПро3700»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

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

Особенности / преимущества / описание: уникальный продукт, позволяющий заменять яичный порошок в сдобных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях (при одинаковой стоимости - расход БалтПро-3700 в 2 раза меньше)

Физическое состояние: порошок из натуральных компонентов светлорычинного 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.23

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

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.9 Фосфаты



Ортофосфат натрия 1-замещенный 2-водный (E 339i)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, напитков, мясо и рыбобереработка.
Функции: регулятор кислотности, эмульгирующая соль, фиксатор окраски, влагоудерживающий агент, стабилизатор, синергист антиоксидантов.

Особенности / преимущества / описание: ортофосфаты натрия используются 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: $(\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O})$.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-РУ.ТР05.В.14630 от 24.05.2017г.

Информация о компании: стр.32



Ортофосфат натрия 3-замещенный 12-водный (E 339iii)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: хлебопекарная, молочная отрасль.
Функции: регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, влагоудерживающий агент, фиксирует окраску продуктов и усиливает действие антиоксидантов. Очиститель коптильных 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, чай (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 плавленных сыров. Входит в комплексный состав изделий для мясопродуктов. 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. Ортофосфат натрия 3-замещенный по ГОСТ 9337-79 «Натрий фосфорнокислый 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: массовая доля $(\text{Na}_3\text{PO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O})$ не менее 92%.
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 24.12.2015г.

Информация о компании: стр.32



Цитрат натрия 3-замещенный 5,5 водный (E 339iii)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасли, производство мороженого, напитков.

Функции: регулятор кислотности, стабилизатор, соль-плавитель.
Особенности / преимущества / описание: изготовление плавленных сыров - цитраты придают плавленому сыру приятный, слегка кислотный вкус и в меру плотную, достаточно эластичную консистенцию. Используют в качестве соли-плавителя в количестве до 3% массы готового продукта, в смеси с ортофосфатом натрия (E339) – до 2,5%.
В качестве стабилизатора рубленых мясных продуктов - до 3 г/кг мяса или жира; крови убойных животных до 16 г/л.

Для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термоустойчивости молока, подвергаемого нагреванию. Доза соли-стабилизатора зависит от термоустойчивости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

Цитрат натрия используется также в качестве регулятора кислотности в мармеладе, джемах, вареньях, желе на пектине, десертах, хлебобулочных, кондитерских изделиях и т.д. до 10 г/кг; синергиста антиоксидантов в соках, маргаринах, растительных маслах, лярде, свином жире до 100 мг/кг.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ГОСТ 31227-2013.
Состав: $\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7\text{Na}_3 \cdot 5,5\text{H}_2\text{O}$.

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.АГ47.В.10391 от 25.11.2016г.

Информация о компании: стр.32



Пирофосфат натрия (Натрий пирофосфорнокислый четырехзамещенный безводный) (E 450iii)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления.

Функции: эмульгатор, влагоудерживающий агент, регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразующий агент в консервных продуктах.

Особенности / преимущества / описание: легко растворим в воде.

Сфера использования: эмульгирующая соль в плавленных сырах, стабилизатор быстрозамороженного картофеля, во время обработки мяса и морских продуктов улучшает влагоудерживающую способность, стабилизирует природные пигменты, компонент биологически активных добавок.
Основное применение: входит в большинство комплексных фосфатных добавок для колбасного производства.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Состав: массовая доля $(\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7)$ не менее 95%.
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.10815 от 21.05.2015г.

Информация о компании: стр.32

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.9 Фосфаты



Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра (Е 451i, Е 450i, Е 450iii, Е 339i)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: мясная и рыбная отрасль.

Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани, улучшение консистенции, сочности мясопродуктов.

Особенности / преимущества / описание: фосфатная пищевая добавка — комбинация орто-, поли- и пирофосфатов натрия на молекулярном уровне, получаемых в едином технологическом процессе. «ПОЛИФАН®», повышая и стабилизируя влагоудерживающую способность мяса, не изменяет его органолептических свойств, диссоциируя 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 мясопродуктов 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 мясопродуктов. Подходит для всех типов мясного сырья, не требуя сортировки на качественные группы. 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) %, рН раствора с массовой долей препарата 1% - (8,7-9,1)%

Дозировка: 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.09985 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.32



Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра-К (Е 451i, Е 450i, Е 450iii, Е 339i, Е 340)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: ОАО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: мясная и рыбная 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 целномышечных деликатесных мясных изделий. Влагоудерживающие 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 450iii, Е 339i, Е 340; 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 21.05.2015г.

Информация о компании: стр.32



Фосфатная добавка «ФОНАКОН®» (Е 451i, Е 450i, Е 450ii, Е 339i, Е 339ii)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: молочная отрасль.

Функции: соль-плавитель, соль-стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание: Производство плавящихся сыров, молочных консервов, концентрированного стерилизованного молока и сливок. «ФОНАКОН®» обладает достаточной буферной емкостью, высокой декарбонизирующей и пептизирующей способностью, что позволяет использовать его для переработки сырья различной степени зрелости. Он отличается прекрасной растворимостью в воде, при приготовлении растворов не коагулирует, получаемый раствор прозрачен, без осадка. Варьируя концентрацию фонакона, можно добиваться нужных результатов и без применения солей-корректоров. Соль-плавитель принимает активное участие в структурообразовании плавящихся сырных продуктов, она обеспечивает получение однородной, гомогенной системы с тонко диспергированной водной, белковой и жировой фазами, создавая условия для хорошего эмульгирования молочного и немолочного жира, что обеспечивает длительное сохранение качества готового продукта. Плавящийся и колбасные сыры имеют гармоничный вкус. Консистенция сыра достаточно плотная, эластичная, слегка упругая. Состав «ФОНАКОН®» соответствует ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавящиеся. Общие технические условия».

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Тип: ТУ 2148-021-00203677-06, изм.1

Состав: Е 451i, Е 450i, Е 450ii, Е 339i, Е 339ii массовая доля общего фосфора в пересчете на P2O5 - (57-62) %; рН 1% р-ра - (8,4-8,9).

Дозировка: пастообразные сыры: (1,5-1,6)%. Сладкие сыры: (1,4-1,8)%. Ломтевые, колбасные из зрелого сырья: (1,8-2,0)%. Ломтевые, колбасные из незрелого сырья: 2%

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.09978 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.32



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

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

Сфера использования: производство мясопродуктов и колбасных изделий.

Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

Особенности / преимущества / описание: фосфатная пищевая добавка — комбинация ди- и трифосфатов натрия и калия

Сфера использования: Производство мясопродуктов и колбасных изделий, один из компонентов в улучшителях для макаронных изделий

Заменитель «Нi М 264», «Карнал 2110»
Основное применение: шприцевание, рассолы для тумблирования и маринады для различных видов мяса, птицы и морских продуктов.

- Быстрое растворение в холодной воде.
- Значительное увеличение выхода готового продукта.
- Предотвращение потери влаги при хранении готового продукта.
- 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: 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.

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 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.32

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.9 Фосфаты



Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12-водный (E 339ii) N

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»

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. Введение в сырое молоко ДНФ позволяет избежать потери чувствительных к высоким температурам таких компонентов, как белки и жиры. Прекрасно зарекомендовала в качестве соли-стабилизатора, регулятора pH до нормы 6,6-7,9.

Производство сыров - соль-плавитель при изготовлении плавящихся сыров: ломтевых, пастообразных, колбасных, плавящихся твердых.

Кондитерская промышленность - регулятор кислотности при производстве зефиров, желейного мармелада, жележных изделий и корпусов жележных конфет. Как соль-модификатор (буферная соль) используется для введения во фруктово-ягодные смеси для приготовления жележных конфет. Изменяя оптимальное для студеобразования пектиновых веществ значение pH купажной смеси пюре, позволяет готовить фруктово-сахарную смесь в подготовительном отделении мармеладного цеха в больших объемах (на полную смену), перекачивать эту смесь насосом на большие расстояния. 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: (Na₂ HPO₄ * 12H₂O).

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 05.02.2015г..

Информация о компании: стр.32



Гексаметафосфат натрия (Sodium Hexametaphosphate)

Страна производства: Россия
Производитель: Китай

Сфера использования: хлебопекарная, молочная, мясоперерабатывающая отрасль.

Функции: эмульгирующая соль в плавящихся сырах, стабилизатор консистенции, загуститель, текстуратор, связующий агент, улучшитель муки и хлеба.

Особенности / преимущества / описание: в производстве мясных и рыбных консервированных и быстро замороженных продуктов для улучшения текстуры, а также в производстве плавящихся сыров в качестве соли-плавителя. Часто используется вместе с другими фосфатами и цитратами. Один или в сочетании с другими стабилизаторами применяется в производстве сливок, сгущенного молока, сухих молока и сливок. Полифосфаты расходуются при синтезе белков и РНК в период роста и размножения дрожжевых клеток. Иногда добавляется в некоторые типы пектинов.

Физическое состояние: порошок белого цвета.

Тип: соответствует ГОСТ 31686-2012.

Состав: Na₆P₆O₁₈ (E 452i)

Массовая доля (P₂O₅) не менее 68%, pH 1% р-ра от 5,8 до 6,5 включительно.

Дозировка: согласно ТИ.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления.

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

Сертификат качества: декларация о соответствии TC N RU Д-СН. АВ42.В.10220 от 27.02.2015г.

Информация о компании: стр.32

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.9 Фосфаты



Пищевая добавка «АР-ВИК®-1» (E451, E450)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»
Сфера использования: производство мясопродуктов и колбасных изделий.
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: 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 сырья.
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 21.05.2015г.

Информация о компании: стр.32



Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный (E 340ii)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»
Сфера использования: хлебопекарная и молочная отрасль.
Функции: повышение термоустойчивости молочного сырья, антикристаллизатор при производстве сгущенного молока, эмульгатор для сухого молока и сливок, регулятор кислотности.
Особенности / преимущества / описание: используется при приготовлении жидких дрожжей и ржанных заквасок в качестве источника минерального питания. Наряду с другими фосфатами применяется в производстве плавящихся сыров. Используется также как стабилизатор сухих молока и сливок, антикристаллизатор сгущенного молока и т.д. Для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термоустойчивости молока, подвергаемого нагреванию, к нему добавляют соли-стабилизаторы, в качестве которых могут выступать фосфаты, которые связывают 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. В качестве регулятора кислотности добавляется в амидированные и инстантные лецитины.
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: (K₂HPO₄·3H₂O).
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 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.32



Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности (E 451i)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»
Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная, рыбная, мясная отрасль.
Функции: эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, влагосвязывающий агент, комплексообразователь, антиоксидант, регулятор кислотности.
Особенности / преимущества / описание: триполифосфат натрия (ТПФН) имеет нулевой уровень опасности (безопасен для здоровья). ТПФН используется при изготовлении специальных напитков для спортсменов, безалкогольных напитков. Добавка E451i добавляется в стерильное и пастеризованное молоко, мороженое, молодые сыры, 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, глазури), 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: (массовая доля Na₅P₃O₁₀ 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 ТС N RU Д-РУ.АВ42.В.09979 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.32



Аммоний гидроортофосфат (Диаммоний гидроортофосфат) (E 342ii)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Реатэкс®
Производитель: АО «РЕАТЭКС»
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», диаммонийфосфат 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, ткани, как минеральная кормовая добавка, а также при пайке олова, бронзы, меди, цинка.
Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-023-00203677-07.
Состав: (NH₄)₂HPO₄, массовая доля общего оксида фосфора (P2O5), в пределах 51,6- 54,9
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.09976 от 05.02.2015г.

Информация о компании: стр.32

для изменения структуры и физико-химических свойств продукта

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

4.9 Фосфаты



Фосфаты «Глафос 4.1»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: колбасы и колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты. Работает с жирным сырьем. Идеально подходит для работы с куриным фаршем. Используется при стабилизации крови.

Особенности / преимущества / описание: смесь щелочных фосфатов рН=9,5-9,8.

Физическое состояние: однородный порошок белого цвета

Дозировка:

- для колбасных изделий: 300 грамм на 100 кг сырья. Добавляется на начальной стадии куттерования на нежирное мясное сырье.
- для полуфабрикатов: 150 грамм на 100 кг сырья. Добавляется в начале фаршесоставления на нежирное мясное сырье.
- для инъекций деликатесов: 900-1000 грамм на 100 л рассола.

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

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.23



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.23

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

V. Технологические вспомогательные средства

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства стр. 110 - 115

5.2 Закваски. Стартовые культуры стр. 115



5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пенегасители 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.31



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.31



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.31



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.31

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.31



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.31



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.31



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.31

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.31



Novamyl (Новамил)

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

Ассортимент: Novamyl Pro 80 BG, Novamyl 10000 BG, Novamyl 1500 BG, Novamyl 3D, Novamyl Rye.

Сфера использования:

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

Функции: сохранение свежести мучных и кондитерских изделий пшеничных и ржаных сортов.

Особенности / преимущества / описание: замедляет процесс черствения хлеба, хлеб остается свежим до 15 суток. Сохраняет свойства мякиша при длительном хранении, снижает крошковатость. Широкий спектр применения от разных видов хлебобулочных изделий до пряников, куличей и пр.

Физическое состояние: гранулят.
Тип: мальтогенная амилаза.

Дозировка: 2-10 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий 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.31



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 хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: улучшение прочности и стабильности теста, замена эмульгаторов, улучшение глянца корочки, улучшение структуры мякиша и его осветление.

Физическое состояние: гранулят.
Тип: липаза.

Дозировка: 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

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

Информация о компании: стр.31



Panzea (Панzea)

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

Ассортимент: Panzea BG, Panzea Dual BG, Panzea 10X

Сфера использования:

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

Функции:

- корректировка свойств муки;
- улучшение качества хлебобулочных изделий.

Особенности / преимущества / описание: увеличение объема в результате улучшения подъема теста в начальный период выпечки, получение однородной структуры мякиша, улучшение машинной обработки теста.

Физическое состояние: гранулят.
Тип: ксиланаза.

Дозировка: 1-5 г на 100 кг муки в зависимости от рецептуры изделий.

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

Информация о компании: стр.31

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.31



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.31



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.31



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-фруктофуранозидаза)

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.31

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 рыбпродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.

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

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

Физическое состояние: прозрачная 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.26



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.31



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: пеногаситель.

Состав: эфиры полиглицерина и жирных кислот растительного происхождения.

Дозировка: 0,0008%...0,0015% к массе сырья.

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

Упаковка: канистры полимерные массой 20 кг. Бочки 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

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,
 • быстрое выпекание,
 • снижение энергозатрат,
 • более гомогенизированный продукт,
 • снижение количества сломов,
 • снижение гигроскопичности,
 • продление сроков годности,
 • повышение производительности линии.
Физическое состояние: порошок (в состав входят микрогранулированные ферменты).

Информация о компании: стр.29



Закваски, стартовые культуры

Страна производства: Дания
Производитель: Chr.Hansen
Сфера использования:
 • производство молочных продуктов;
 • производство сыров;
 • производство функциональных продуктов;
 • производство национальных напитков.
Особенности / преимущества / описание:
 • технологичность применения;
 • разработки под российские национальные продукты;
 • стабильность;
 • широкий ассортиментный и альтернативный ряд
Физическое состояние: сублимированный порошок или замороженные гранулы

Информация о компании: стр.29



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.27



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.217

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

VI. Для увеличения сохранности продукта

6.1 Консерванты	стр. 118 - 119
6.2 Антиоксиданты	стр. 119 - 121



6.1 Консерванты



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, антимицробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

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

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

Информация о компании: стр.26



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.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.26

6.1 Консерванты

6.2 Антиоксиданты



Консервант Hydrolon Fresh Plus

Страна производства: Германия
Торговая марка: Hydrolon
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG

Сфера использования: мясо и рыбпереработка.
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: консервант.

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.37



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.28

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.Е.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр.26



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, антимицробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.

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

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

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

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

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

Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.

Сертификат качества:

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

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

Информация о компании: стр.26

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

- 8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси)
- 8.2 Продукты и добавки для 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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

VII. Физиологические функциональные ингредиенты

7.1 Белки	стр. 124 - 125
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества	стр. 126
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания	стр. 127 - 129
7.6 Пребиотики и пробиотики	стр. 130
7.7 Пищевые волокна	стр. 130 - 131



7.1 Белки



Балтийская Группа

Яичный белок

Страна производства: Италия
Производитель: PARMOVO S.r.l

Ассортимент:

- белок сухой яичный (альбумин) повышенного гелеобразования EWP;
- белок сухой яичный (альбумин) повышенной взбиваемости EWRH W5, EWRH W6;

Сфера использования: кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.

Особенности / преимущества / описание: сухой яичный белок повышенной взбиваемости и повышенного гелеобразования.

Информация о компании: стр.22



Балтийская Группа

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.22



КАПИТАЛ

Молочно-белковые смеси

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

Ассортимент: • для предварительного посола • для фаршей и вареных колбас • для полукопченых колбас • для инъекций • для выпечки • для рыбопереработки.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка и кондитерские изделия.

Функции: эмульгатор, улучшитель вкуса, структуры, стабилизирует технологический процесс, предотвращает бульонно-жировые стеки, снижает потери при термообработке.

Особенности/преимущества/описание: эффективен в качестве замены основного сырья, улучшает сроки реализации.

Свойства: не требует изменения технологического процесса.

Физическое состояние: сухие смеси.

Состав: молочные белки, полисахариды, стабилизаторы, редуцирующие сахара, стабилизаторы.

Дозировка: по спецификации.

Срок хранения: 9 месяцев.

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

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.213

transfoodservice
bringing pleasure to food

Концентрат сывороточных белков

Страна производства: Аргентина, Норвегия
Торговая марка: Lactropan
Производитель: Arla Foods Ingredients

Ассортимент: Lactropan 80, Lactropan 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.219

7.1 Белки



Молочные белки Promilk, Procream

Страна производства: Франция
Торговая марка: Promilk, Procream
Производитель: Ingredia

Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность.

Функции: в зависимости от продукта может использоваться в качестве: эмульгатора, стабилизатора, замены СОМ, продукта для улучшения структурных и органолептических свойств. Увеличивает выход продукта, сокращает производственный цикл и себестоимость продукта.

Особенности / преимущества / описание:

- позволяет решить типичные проблемы, связанные с невысоким качеством сырья;
- улучшает структурно-механические и органолептические характеристики готового продукта;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью - хорошо сочетается с ЗМЖ, может использоваться в продуктах с рекомбинированным составом.

Физическое состояние: порошок.

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.35



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.

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.35



Соевые функциональные белки

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

Ассортимент: • для колбасных изделий • для рыбных изделий
• для выпечки • для ливерных паштетов • для предварительного посола • заменитель яичного порошка.

Сфера использования: мясо-, рыбо-, птицепереработка, хлебная промышленность.

Функции: обладает эмульгирующими свойствами, стабилизирует фаршевые имульсии, гидратация 1:5-10.

Особенности/преимущества/описание: нейтральные по вкусу, увеличивают выход, удешевляют продукцию, повышают качество, заменяют яичный порошок, уменьшают термопотери, предотвращают образование бульонно-жировых стеков, маскируют сольный привкус.

Свойства: не требуют изменения технологического процесса.

Физическое состояние: сухие смеси.

Состав: растительные белки, органические соли и кислоты, натуральные эмульгаторы.

Дозировка: согласно технической инструкции.

Срок хранения: 9 месяцев.

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

Сертификат качества: Россия.

Информация о компании: стр.213



Гидролизанный коллаген

Страна производства: Колумбия
Торговая марка: Gelco
Производитель: Gelco

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

Функции: гидролизанный 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. Гидролизанный 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. Гидролизанный 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.35

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.25



Витаминные и минеральные премиксы

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.37



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.29

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.25



Балтийская Группа

Зерновые ингредиенты

Страна производства: Франция
Производитель: Limagrain Cereales Ingredients

Ассортимент:

- мука специального назначения (пшеница, кукуруза, рожь)
- улучшители для хлебобулочных изделий
- зерновые ингредиенты
- Омега-3

Сфера использования:

- кондитерские и хлебобулочные изделия
- питьевые йогурты и молочные продукты;
- снеки и готовые завтраки;
- детское питание (напитки, компоты, порошки);
- готовые блюда.

Особенности / преимущества / описание:

- улучшение и стандартизация органолептических свойств продукции: внешний вид, вкус;
- устойчивость к механическому воздействию, перепаду температур (замораживание/оттаивание), pH;
- прекрасная термостабильность;
- высокий связывающий эффект (отсутствует слипание);
- замедляет черствение;
- чистая этикетка - не содержит добавок;
- длительный срок хранения ингредиентов;
- уменьшение риска микробиологического загрязнения и подавление активности ферментов;
- обогащение омега-3.

Информация о компании: стр.22



Балтийская Группа

Ингредиенты с Омега-3

Страна производства: Франция
Торговая марка: LimaLin
Производитель: Limagrain Cereales Ingredients

Сфера использования: LimaLin находит свое применение в кондитерских изделиях, в хлебе и хлебобулочной продукции, в готовых завтраках, экструдированных продуктах, макаронных и кондитерских изделиях.

Особенности / преимущества / описание:

- природный источник Омега-3 без постороннего вкуса;
- 100% растительный ингредиент, созданный на основе льняной муки и содержащий пищевые волокна (как растворимые, так и не растворимые).
- продукт с длительным сроком хранения (ингредиент стабилен 12 месяцев благодаря процессу Farigel).

Информация о компании: стр.22

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



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



Пребиотики, пробиотики

Ассортимент:

- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- молочные продукты;
- детское питание;
- смеси для выпечки и мучных кондитерских изделий.

Функции: основным свойством пребиотиков является их избирательное стимулирование полезной для организма человека кишечной микрофлоры.

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 плюс HF 0010/ Supercel plus HF 0010

Страна производства: Германия
Торговая марка: Supercel
Производитель: JRS

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

Особенности / преимущества / описание:

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

Информация о компании: стр.41



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

Страна производства: Германия
Торговая марка: Supercel
Производитель: JRS

Ассортимент: Суперцель плюс MBT 100/ MBT 200

Сфера использования: мясная отрасль.

Функции: функциональный наполнитель на основе пищевых волокон.

Особенности / преимущества / описание:

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

Информация о компании: стр.41

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания



ЛЮТЕИН FLORAGLO® обладающий максимальной биодоступностью

Страна производства: Швейцария, Франция, США
Торговая марка: FloraGLO®
Производитель: DSM Nutritional Products
Сфера использования: для обогащения продуктов питания, безалкогольных напитков и биологически активных добавок к пище.
Функции: Лютеин – природный пигмент, обеспечивающий высокое качество зрения на долгие годы. Лютеин накапливается в хрусталике и макулярной (центральной) области сетчатки, где частично трансформируется в зеаксантин. Лютеин и зеаксантин защищают глаза от действия наиболее вредной синей части светового спектра путем отражения и поглощения лучей света, а так же являются сильными антиоксидантами и нейтрализуют свободные радикалы - агрессивные молекулы, разрушающие клетки сетчатки и вызывающие помутнение хрусталика. Дефицит лютеина приводит к накоплению разрушительных изменений в тканях глаза и к необратимому ухудшению зрения. Доказано, что ежедневный прием 6 мг лютеина приводит к снижению частоты развития катаракты на 20% и макулодистрофии возрастной дегенерации сетчатки на 43%.
Особенности / преимущества / описание: Лютеин может существовать в свободной форме и в форме эфира, но только свободный лютеин FloraGLO®, произведенный по технологии Actilease®, максимально усваивается организмом. При приеме продукта, содержащего свободный лютеин FloraGLO® Actilease®, организмом усваивается лютеина в 2 раза больше чем при приеме продукта на основе эфиров лютеина (при условии одинаковой дозировки лютеина в 2-х продуктах).
Физическое состояние: кристаллический порошок; жидкая суспензия.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.25



Уникальный функциональный ингредиент FRUITFLOW®, основанный на томатах

Страна производства: Италия **Торговая марка:** Fruitflow®
Производитель: DSM Nutritional Products

Сфера использования: для обогащения продуктов питания, фруктовых соков, овощных соков, безалкогольных напитков и биологически активных добавок к пище. Не обладает ярко выраженным вкусом.
Функции: уникальный функциональный ингредиент для здоровья сердца, направленный на кровоток.

Особенности / преимущества / описание: FruitFlow® - первый и единственный в мире ингредиент, действие которого направлено на кровоток и для которого официально разрешено применять рекламное позиционирование, в соответствии с пунктом 5 статьи 13 Постановления ЕС 1924/2006. Формулировка этого утверждения следующая: «Помогает поддерживать нормальную агрегацию тромбоцитов, что способствует здоровому кровотоку». В ходе десяти клинических исследований было доказано, что FruitFlow® поддерживает нормальную функцию тромбоцитов, оставляя их в спокойном состоянии, которое является идеальным для здорового кровотока. Эффект начинается через полчаса после приема FruitFlow® и продолжается до 18 часов. Во время первой презентации FruitFlow® на выставке ингредиентов в Мадриде, этот натуральный ингредиент завоевал сразу две номинации – первое место среди ингредиентов для здоровья сердца, а также звание лучшего ингредиента.

Физическое состояние: жидкая форма, сухой порошок.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.25

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.28



РЕСВЕРАТРОЛ RESVIDA®

Страна производства: Швейцария
Торговая марка: ResVida®
Производитель: DSM Nutritional Products

Сфера использования: обогащение продуктов питания и напитков, а также биологически активных добавок к пище.

Функции: антиоксидант, защита иммунитета, противовоспалительный и антибактериальный эффект, здоровье сердца, контроль уровня сахара в крови, ограничение калорий.

Особенности / преимущества / описание: 99% транс-ресвератрол высочайшей степени очистки, обладающий высокой биологической активностью. Не содержит пестицидов и эмодина.

Только resVida® обладает статусом безопасности GRAS для функциональных продуктов питания его функциональное позиционирование признано FDA.
Более подробная информация на сайте www.resvida.com

Физическое состояние: кристаллический порошок.

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.25

7.6 Пребиотики и пробиотики

7.7 Пищевые волокна



ФИБРЕГАМ

Страна производства: Франция
Торговая марка: FIBREGUM
Производитель: NEXIRA
Ассортимент: FIBREGUM B, FIBREGUM P, FIBREGUM BIO, FIBREGUM CLEAR C, FIBREGUM FEED, FIBREGUM BS, FIBREGUM TAN, FIBREGUM L
Сфера использования: функциональные, обогащенные продукты питания и биологически активные добавки к пище.
Функции: отличный источник пищевого растворимого волокна - пребиотика (подтверждено многочисленными клиническими испытаниями во всем мире), используется для обогащения всевозможных видов продуктов питания
Особенности / преимущества / описание:

- полностью натуральный продукт, соответствующий требованиям «чистой этикетки»
- не имеет побочных эффектов
- низкий гликемический индекс
- низкая калорийность
- доказанный бифидогенный эффект
- безопасен для зубов; не аллергенный
- не содержит ГМО
- имеет низкую вязкость
- водорастворимый, негигроскопичный
- улучшает органолептические свойства продуктов
- синергичное взаимодействие с пробиотиками
- увеличивает срок годности продукта и сохраняет его свежесть на протяжении всего срока хранения
- обладает связующими свойствами.

Физическое состояние: быстрорастворимый порошок.
Состав: камедь акации очищенная и инстантизированная (растворимое пищевое волокно).
Дозировка: от 0,5%, допускается прием до 50г в день.
Срок хранения: 3 года.
Упаковка: мешки по 25 кг.
Сертификат качества: в наличии.

Информация о компании: стр.209



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:

- нейтральные органолептические характеристики;
- легко диспергируются, не образуя комков;
- декларация на этикетке “фруктовые волокна”;
- обеспечивают превосходное высвобождение вкуса;
- увеличение выхода продукта за счет высокой водосвязывающей и водоудерживающей способности
- замедление процесса черствления, продление срока хранения готовых изделий

Информация о компании: стр.22



Пребиотики, пробиотики

Ассортимент:

- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- молочные продукты;
- детское питание;
- смеси для выпечки и мучных кондитерских изделий.

Функции: основным свойством пребиотиков является их избирательное стимулирование полезной для организма человека кишечной микрофлоры.
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



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 отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового 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.
Состав: олигосахариды.
Дозировка: по рецептуре.

Информация о компании: стр.29

7.7 Пищевые волокна



Суперцель Пищевые волокна

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Ассортимент: пшеничные волокна, овсяные волокна, бамбуковые волокна.

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

Особенности / преимущества / описание:

Стандартные типы от 35 до 1000 μm .

Свойства органолептические: нейтральный вкус и аромат

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

Информация о компании: стр.41



СУПЕРЦЕЛЬ Растительные волокна

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Ассортимент: картофельные волокна, гороховые волокна.

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

Особенности / преимущества / описание:

Стандартные типы от 20 до 1000 μm .

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

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

Информация о компании: стр.41



СУПЕРЦЕЛЬ Фруктовые волокна

Страна производства: Германия

Торговая марка: Supercel

Производитель: JRS

Ассортимент: яблочные волокна, органические яблочные волокна, волокна какао.

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

Особенности / преимущества / описание:

Стандартные типы от 30 до 900 μm .

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

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

Информация о компании: стр.41

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

VIII. Ингредиенты с комбинированными функциями

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси	стр. 134 - 171
• Жиры и масла	стр. 134 - 153
• Продукты из орехов	стр. 154 - 155
• Овощные продукты	стр. 156
• Фруктово-ягодные продукты	стр. 157
• Молочные продукты	стр. 158
• Органические ингредиенты	стр. 159
• Яйцепродукты	стр. 159
• Экстракты (не рыбные, не мясные)	стр. 160
8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки	стр. 161 - 162
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители	стр. 162 - 164
8.4 Концентраты	стр. 165
8.5 Какао, какао-продукты	стр. 165 - 167
8.7 Начинки, наполнители	стр. 168 - 171



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.



Эквивалент масла какао группы «Эквилад»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эквилад»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эквилад 0101-34».
Сфера использования: кондитерская, масложировая отрасль.

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.

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.
- 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 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».
Сфера использования: кондитерская и масложировая отрасль.

Функции: производство кондитерских глазурей, формирование корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методом высокотехнологичного фракционирования и частичной гидрогенизации растительных масел;
- нетемператуемые, совместимы с маслом какао до 20%.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

Тип: нелауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20°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

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 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 отрасль.

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

Особенности / преимущества / описание:

- характеризуются высокой скоростью кристаллизации и отличными усадочными свойствами;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

Тип: лауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °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



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 и молочная отрасль.

Функции: производство кремов на растительных маслах.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел и жиров;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

Тип: лауриновый.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой изделия.

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

- не выше +20 °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

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 отрасль.

Функции: производство жировых начинок для конфет, батончиков, сбивных и жировых начинок для вафельных изделий.

Особенности / преимущества / описание:

- получены методами фракционирования и перезтерификации лауриновых и нелауриновых масел и жиров;
- не содержат трансизомеров жирных кислот.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °С - 12 мес.
- 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



Кондитерские жиры группы «Эконат»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эконат»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент:

- для мягких начинок: «Эконат 2005», «Эконат 1004-32»;
- для конфетных масс: «Эконат 1902-36», «Эконат 1802-36».

Сфера использования: кондитерская, масложировая отрасль.

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 перезтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.

Тип: нелауриновый

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °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

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 отрасль.

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

Особенности / преимущества / описание:

- «Эконд 1102-35» – универсальный жир для конфет типа пралине, обладает хорошими свойствами плавления и термостойкостью, что позволяет использовать его в производстве конфетных масс в зимний и летний периоды;
- «Эконд 1402-36» обладает высокой скоростью кристаллизации, что позволяет повышать производительность линии благодаря увеличению скорости прохождения продукта через тоннель, рекомендуется для производства конфет типа пралине.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °С - 12 мес.
- 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



Кондитерские жиры группы «Эконфе»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Эконфе»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эконфе 1003-36», «Эконфе 1203-34», «Эконфе 1403-35», «Эконфе 1403-38».

Сфера использования: кондитерская, масложировая отрасль.

Функции: производство начинок для вафель, вафельных трубочек, шоколадно-вафельных тортов, конфет, батончиков, печенья-сэндвич, а также начинок для рулетов.

Особенности / преимущества / описание:

- имеют высокую скорость кристаллизации, что позволяет избежать проблем смещения вафельных листов, вытекания начинки при намазке;
- имеют хорошие характеристики плавления, благодаря которым готовое изделие обладает высокими органолептическими свойствами.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от пластичной до твердой.

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные.

Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

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

- не выше +20 °С - 12 мес.
- 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. Сырьё 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, масложировая, молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

Функции: для производства молочносодержащих продуктов, спредов, сырных продуктов, в том числе плавящихся.

Особенности/преимущества/описание:

- получены методом высокотехнологичной перэтерификации 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 молочносодержащих продуктов;
- улучшают физические свойства молочного жира, повышают стойкость готового продукта к высоким температурным условиям;
- содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- по желанию потребителя добавляется эмульгатор (дистиллированный моноглицерид) и краситель (β-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторов, имеют обезличенный 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.
- 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 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 ЗМЖ и замороженных десертов.

Особенности/преимущества/описание:

- получены методом высокотехнологичной перэтерификации 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.
- 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.



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: кондитерская, масложировая, молочная отрасль.

Функции: для производства спредов, молочкосодержащих продуктов: сметанного, творожного, сырных (твердых и плавленных), а также молочкосодержащих консервов.

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 молочкосодержащих 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: 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.
- 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



Маргарин столовый «Экоуниверсал»

Страна производства: Россия, Казахстан

Торговая марка: «Экоуниверсал»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково», ТОО «ЭФКО АЛМАТЫ»

Ассортимент: «Экоуниверсал 1003-32», «Экоуниверсал 1203-32», «Экоуниверсал 1203-32 TF», «Экоуниверсал 1403-32», «Экоуниверсал 1503-34», «Экоуниверсал 1603-32», «Экоуниверсал 1803-32».

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль.

Функции: производство мучных кондитерских изделий: сахарного, затыжного, 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.

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

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 с содержанием жира 60% и 72% «Домашний» и «Солнечный» (соответственно).

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Домашний», «Солнечный»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаков»

Ассортимент: «Домашний», «Солнечный»

Сфера использования: хлебопекарная, 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.

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



Маргарины для песочного теста «Экопай»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экопай»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экопай 1404-32».

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль.

Функции: производство песочного печенья различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий, при производстве которых осуществляется взбивание маргарина.

Особенности/ преимущества/ описание:

- массовая доля жира – 82 %;
- высокие аэрационные свойства (взбивные), за счет которых маргарин для песочного теста обеспечивает рассыпчатость и увеличение объема готовых изделий;
- уменьшение себестоимости готового изделия за счет дополнительного введения в рецептуру большего количества муки и воды и за счет вывода из рецептуры яицпродуктов;
- легкое формование и отсадка теста, что способствует увеличению производительности за счет 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 12 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.

Тип: марка МТ.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы.

Дозировка: в соответствии с рецептурой 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

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 кремов «Экокрем»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экокрем»

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Экокрем 1103-32», «Экокрем 1304-31».

Сфера использования: кондитерская, масложировая отрасль.

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:

- массовая доля жира – 84 %;
- 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, в том числе соевое, вода, эмульгаторы.

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



Маргарины для слоеного теста «Экослайс»

Страна производства: Россия

Торговая марка: «Экослайс»

Производитель: ООО «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», «Экослайс 2203-41».

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль.

Функции: производство дрожжевых и бездрожжевых слоеных 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 слоев при выпечке и получение готовых изделий с высоким подъемом и четко 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.

Дозировка: в соответствии с рецептурой слоеного 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 пленку и упакован в короб из гофрокартона, массой 10 кг, 20кг и 600 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. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



Жир кондитерский Oilprime

Страна производства: Россия, Казахстан

Торговая марка: Oilprime

Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково», ТОО «ЭФКО АЛМАТЫ»

Ассортимент: Oilprime 1003-32, Oilprime 1403-32, Oilprime 2003-32.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль.

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;
- использование жиров TF обеспечивает получение готовых изделий с низким содержанием транс- изомеров жирных кислот.

Физическое состояние: при температуре 18 °С – консистенция однородная пластичная.

Тип: кондитерский жир.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор.

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 9142-058-57710951-2013

Информация о компании: стр.40



Жир специального назначения кулинарный фритюрный OILMIX

Страна производства: Россия

Торговая марка: OILMIX

Производитель: ООО «Евдаково»

Ассортимент: Фритюрный «OILMIX».

Сфера использования: хлебопекарная, масложировая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления.

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;
- содержание транс-изомеров жирных кислот менее 2%.

Физическое состояние: при температуре 18 °С – жидкая.

Тип: кондитерский жир.

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в модифицированном виде, антиокислитель: третбутилгидрохинон, лимонная кислота.

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 4,3кг.

Сертификат качества: ТУ 9142-058-57710951-2013.

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. Сырьё для рафинации и фильтрации растительных масел.



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

Страна производства: Голландия, Малайзия, Индонезия, Испания
Торговая марка: • «Шоклин» • «КАСП» • «Кува» • Какао-масло (Olam CoCoo / Guan Chong / Nederland / JB)

Производитель: Olam CoCoo, Guan Chong, Nederland, JB, Loders Croklaan.

Ассортимент:

- «Шоклин Р / М / MI» - эквиваленты какао-масла;
- «КАСП 555» - лауриновые заменители какао-масла;
- «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао-масла;
- Какао-масло (ADM / Guan Chong / Nederland / JB) – натуральное и дезодорированное.

Сфера использования: в кондитерской промышленности, при производстве мороженого, косметической промышленности.

Функции: создание структуры и характера плавления продукта.

Особенности / преимущества / описание:

- жиры с различным профилем плавления;
- устойчивы к поседению;
- подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов;
- отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии;
- хорошо сохраняют вкус и аромат шоколада;
- масло какао - натуральный продукт богатый антиоксидантами и насыщенными жирными кислотами.

Физическое состояние: твёрдые.

Срок хранения: 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.27



Прочие специальные жиры

Страна производства: Нидерланды

Торговая марка:

- «Дюркекс»
- «Ревил»

Производитель: Loders Croklaan.

Ассортимент:

- «Дюркекс» - жир для обжарки, производства начинок и шоколадных масс.
- «Ревил» - жиры для продуктов быстрого приготовления.

Сфера использования: производство кондитерских изделий, пищекопцентратов, обжарка.

Функции: обеспечивают стабильность производства.

Особенности / преимущества / описание:

- можно использовать в течении длительного срока;
- обеспечивает мягкую консистенцию начинок типа «Мусс»;
- предотвращает слипание сухих частиц;
- ускоряет кристаллизацию.

Физическое состояние: жидкий - «Дюркекс» / твёрдые хлопья - «Ревил».

Тип: растительные жиры специального назначения.

Срок хранения: 12 мес. в сухом, защищённом от света месте.

Упаковка: бочки по 200кг. / гофрокоробки по 25 кг. нетто.

Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.27



Специальные жиры для глазури

Страна производства: Нидерланды / Малайзия

Торговая марка: • «Шоклин» • «КАСП» • «Айскер» • «Кува»

Производитель: Loders Croklaan

Ассортимент:

- «Шоклин Р / М / MI» - эквиваленты какао-масла, сходны по физическим свойствам с какао-маслом и поэтому полностью совместимы;
- «КАСП 555» - разработаны для изготовления нелауриновых глазурей;
- «Айскер» - разработан специально для производства глазурей для мороженого;
- «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао масла.

Сфера использования: производство кондитерских изделий, мороженого.

Функции: обеспечивают стабильность производства.

Особенности / преимущества / описание:

- жиры с различным профилем плавления;
- устойчивы к поседению;
- подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов;
- отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии.

Физическое состояние: твёрдые, пластичные, мягкие.

Тип: растительные жиры специального назначения.

Срок хранения: 12 мес. в сухом, защищённом от света месте.

Упаковка: гофрокороба по 25 кг. нетто.

Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.27



Специальные жиры для начинок

Страна производства: Нидерланды, Малайзия

Торговая марка:

- «Creamelt» - высшего качества для шоколадных начинок;
- «Biscuitine» - универсальность и гибкость в производстве;
- «Prestine» - жиры, замедляющие процесс «поседения»;
- «Durkex» - высокая стабильность для кондитерских паст и очень мягких начинок

Производитель: Loders Croklaan

Ассортимент: жиры с различным профилем плавления.

Сфера использования: производство кондитерских изделий.

Функции: создают консистенцию и профиль плавления начинок, предотвращают миграцию жира из начинок.

Особенности / преимущества / описание:

- термостойкие и нетемператуемые 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.27

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства твердых и полутвердых начинок и конфет

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



Ассортимент: SDS CP 400, SDS CP 300, SDS 620, SDS CF 225, SDS CP 320, SDS CP 340, SDS CP 360, SDS S 36-2, SDS S 38-2, СОЮЗ 104, СОЮЗ 107.

Сфера использования: кондитерская промышленность

- твердые и полутвердые массы типа «Пралине»;
- жировые и пралиновые начинки для вафельных изделий;
- жировые и пралиновые начинки для конфет;
- кремовые конфеты.

Особенности / преимущества / описание:

- хорошая совместимость с маслом какао и различными ореховыми маслами;
- улучшенные органолептические показатели;
- оптимальная скорость кристаллизации;
- увеличение сроков годности;
- отсутствие дефекта отслоения вафельных листов;
- оптимальное соотношение «цена-качество»

Срок 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.34



Заменители масла какао SDS® лауринового типа предназначены для производства глазурей и кондитерских изделий

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



Ассортимент: SDS 500; SDS 600; SDS 610

Сфера использования: кондитерская промышленность.

- производство всех видов кондитерских глазурей:
 - для покрытия МКИ (тортов, рулетов, бисквитов, печенья, вафельных изделий);
 - для покрытия творожных сырков;
 - для покрытия зефира, мармелада, пастилы, восточных сладостей;
 - для покрытия различных видов конфет и т.д.;
- производство кондитерских плиток;
- производство пустотелых фигур;
- масса для формования конфет типа «Ассорти».

Особенности / преимущества / описание:

- придают готовым изделиям превосходный блеск;
- глазури на их основе не требуют темперирования;
- обладают высокой устойчивостью к жировому поседению, что позволяет использовать в продуктах с длительными сроками хранения;
- совместимы с начинками на основе жиров различного типа;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Срок 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.34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Жиры специального назначения SDS® FRY фритюрные

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



Ассортимент: SDS 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».

Срок хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20 °С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box

Информация о компании: стр.34



Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мягких начинок и конфет

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



Ассортимент:

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS CF 260
- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 70F, СОЮЗ 71, СОЮЗ 102 .

Сфера использования: кондитерская промышленность

- сбивные конфеты;
- ирис, помадные молочные конфеты;
- начинки для конфет;
- начинки для выпеченных изделий;
- кремы для бисквитов и тортов.

Особенности / преимущества / описание:

- длительный индукционный период;
- высокая способность к аэрации;
- ощущение чистого вкуса при таянии;
- улучшенные органолептические показатели;
- отсутствие риска появления «мыльного» привкуса при хранении;
- увеличение сроков годности;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Срок хранения: 8 месяцев, 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box.

Информация о компании: стр.34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для продуктов молочосодержащих сухих и сгущенных с заменителем молочного жира

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



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51, SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность

- производство продуктов молочосодержащих сухих с заменителем молочного жира;
- производство продуктов молочосодержащих сгущенных, продуктов молочосодержащих сгущенных вареных с заменителем молочного жира.

Особенности / преимущества / описание:

- формирование желаемого вкуса и консистенции;
- технологичность;
- увеличение сроков годности готовых изделий;
- высокая экономическая эффективность.

Срок 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.34



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства продуктов молочосодержащих сметанных с заменителем молочного жира; напитков молочосодержащих пастеризованных и сквашенных с заменителем молочного жира

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



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M 03-51, , SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность

- производство продуктов молочосодержащих сметанных с заменителем молочного жира;
- производство напитков молочосодержащих пастеризованных и сквашенных с заменителем молочного жира.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение сроков годности готовой продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество»;
- формирование энергетической и пищевой ценности;
- технологичность.

Срок 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.34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для мороженого с заменителем молочного жира

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



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M 03-51, SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность

- для производства мороженого с заменителем молочного жира.

Особенности / преимущества / описание:

- отсутствие транс-изомеров жирных кислот;
- чистый обезличенный вкус;
- достаточная твердость при низких температурах и легкоплавкость при t° человеческого тела;
- оптимальное высвобождение вкуса наполнителей;
- возможность подбора жировой системы, исходя из требований, предъявляемых к триглицеридному составу;
- снижение количества холестерина.

Срок 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.34



Заменители молочного жира и жиры специального назначения СОЮЗ® и SDS® для производства спредов

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО 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.

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 (при использовании ЗМЖ);
- получение продукта с содержанием транс-изомеров жирных кислот не более 2,0%;
- возможность формирования желаемого вкуса;
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- высокая экономическая эффективность.

Срок 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.34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Заменители молочного жира СОЮЗ® для сырных продуктов с заменителем молочного жира

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



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71.
- SDS M01-23, SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность.

- для производства сырных продуктов с заменителями молочного жира.

Особенности / преимущества / описание:

- стабильно высокое качество жиров;
- повышение безопасности готовой продукции;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

Срок 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.34



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства продуктов молочносодержащих творожных с заменителями молочного жира и сырков глазированных с заменителями молочного жира

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



Ассортимент:

- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51, SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность

- производство продуктов молочносодержащих творожных с заменителями молочного жира. (кислотным способом, кислотно-сычужным способом, раздельным способом);
- производство сырков глазированных с заменителями молочного жира.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение выхода продукции;
- увеличение сроков годности готовой продукции;
- улучшение вкусовых показателей;
- высокая экономическая эффективность;
- технологичность.

Срок 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.34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Заменители молочного жира и жиры специального назначения СОЮЗ® и SDS® для производства замороженных десертов

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ®, SDS®
Производитель: ООО 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 M03-51, SDS M04-80, SDS M04-85, SDS M01-11.

Сфера использования: замороженные продукты:
• для производства десертов.

Особенности / преимущества / описание:
• стабильно высокое качество жиров;
• повышение безопасности готовой продукции;
• экономическая эффективность;
• технологичность.

Срок 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.34



Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства сырных плавяных продуктов с заменителями молочного жира

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



Ассортимент:
• СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
• SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M03-51, SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность
• производство сырных плавяных продуктов с заменителями молочного жира: ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными наполнителями).

Особенности / преимущества/описание:
• получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
• технологичность;
• оптимальное соотношение «цена-качество».

Срок 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.34

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.



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: ООО Корпорация «СОЮЗ»



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

Сфера использования: кондитерская промышленность

- частичная и полная замена масла какао в шоколаде и шоколадных глазурях;
- для полной замены масла какао в шоколадных глазурях;
- замена какао-масла при производстве корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание:

- полное соответствие всем стандартам ЕС;
- производство из высококачественных натуральных тропических масел (Ши, Иллипе) и фракционированного пальмового масла;
- сходство с маслом какао триглицеридного состава и физико-химическими показателями;
- 100% совместимость при замене какао масла, без ухудшения качества;
- стабильность глазури и шоколада в течение длительного срока хранения;
- увеличение сроков годности.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

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

Информация о компании: стр.34



Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

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



Ассортимент:

- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS S 36-1, SDS S 38-1, SDS S 36-2, SDS S 38-2
- СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 102, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107.

Сфера использования: кондитерская промышленность:

- мучные кондитерские изделия;
- хлебобулочные изделия.

Особенности / преимущества / описание:

- увеличение сроков годности готовых изделий;
- увеличение выхода готовой продукции за счет удержания максимально допустимой влаги в продукции без ухудшения качественных характеристик;
- создание готовых изделий с высокими вкусовыми качествами и стабильностью в течение всего срока годности;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Срок хранения: 8 месяцев, 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box.

Информация о компании: стр.34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Жиры специального назначения SDS® для производства шоколадных паст, начинок для конфет типа «Ассорти» и шоколадных батончиков

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



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

Сфера использования: кондитерская промышленность

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

Особенности / преимущества / описание:

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

Срок хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box.

Информация о компании: стр.34



Жиры специального назначения SDS® шортенинги

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



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

Срок хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°C в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.

Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг. 22,5 кг упаковка bag-in-box.

Информация о компании: стр.34

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.



Маргарины СОЮЗ®

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



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

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

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

Срок 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, 25 кг.

Информация о компании: стр.34



Жиры специального назначения «Blering» для масложировой промышленности

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Blering»
Производитель: ООО 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.

Срок 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, 25 кг.

Информация о компании: стр.34

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 MEG-3™ и life's DHA™, 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.25

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Имбирный порошок

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- чай и напитки быстрого восстановления;
- азиатские соусы и соусы быстрого приготовления.

Особенности / преимущества / описание:

- 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



Фисташка, фисташковая паста

Ассортимент:

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

Сфера использования:

- кондитерские изделия
- мороженое
- выпечка
- батончики

Особенности / преимущества / описание:

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

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

Информация о компании: стр.38



Марципан, персипан

Сфера использования:

- производство мороженого;
- производство конфет и шоколада;
- производство бисквитов, пудингов, муссов;
- производство тортов и пирожных.

Особенности / преимущества / описание: **Марципан** – кондитерское изделие, изготовленное из массы бланшированного миндаля, растертого с сахарной пудрой и инвертным сахарным сиропом. Преимущества марципана: • классический европейский вкус, проверенный временем и потребителями; • текстурная и вкусовая альтернатива миндалю; • разнообразие вкусовых акцентов в зависимости от типа миндаля (средиземноморские орехи, калифорнийские орехи, горьковатые орехи); • высокое содержание миндаля – до 65%; • высокие качественные показатели сырья; • свойство марципановой массы хорошо поддаваться формовке и моделированию.

Персипан - кондитерское изделие, изготовленное из ядер абрикосовых косточек, растертых с сахаром, глюкозным сиропом и крахмалом. Преимущества персипана: • экономичная 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; • возможность указывать на упаковке «со вкусом миндаля», персипан схож по вкусу с марципаном!

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр.38

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 MEG-3™ и life's DHA™, 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.25

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Балтийская Группа

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.22



Сублимированные овощи и порошки

Ассортимент:

- лук кусочки;
- базилик кусочки порошок;
- аспарангус кусочки и порошок;
- томатный порошок;
- оливки черные/зеленые слайсы, целые.

Сфера использования: каши быстрого приготовления для туристов, путешественников.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% натуральные продукты;
- внешний вид;
- сохранение полезных свойств.

Информация о компании: стр.38



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, специи.

Сфера использования: кондитерские изделия, мюсли, сухие полуфабрикаты соусов и супов, каш, в том числе для детского питания, молочные продукты, сыры и мороженое.

Особенности / преимущества / описание:

- содержат только натуральные ингредиенты;
- не содержат ГМ-компонентов;
- высокая степень чистоты;
- отличные органолептические показатели.

Упаковка: возможна асептическая упаковка.

Информация о компании: стр.29

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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



Кандированные ягоды и фрукты

Ассортимент:

- черника;
- черная смородина;
- клубника;
- абрикос;
- малина.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- снеки, батончики, мюсли;
- сладкие каши быстрого приготовления;
- начинки и декорирование тортов, пирожных.

Информация о компании: стр.38



Сублимированные фрукты и ягоды

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

- целые сублимированные ягоды;
- кусочки сублимированных ягод и фруктов;
- фруктовые слайсы;
- фруктовые и ягодные порошки;
- фруктовые гранулы;
- микс фруктов и ягод.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- снеки, батончики, мюсли;
- сладкие каши быстрого приготовления;
- начинки и декорирование тортов, пирожных;
- чай и напитки быстрого восстановления.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% сохранение полезных свойств натурального продукта в сублимированных фруктах и ягодах;
- 100% 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



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.20



Сублимированные фруктовые и ягодные порошки

Ассортимент: супер-фрукты, экзотические и традиционные вкусы

- сублимированные фруктовые порошки;
- сублимированные порошки тропических фруктов;
- сублимированные ягодные порошки.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- сладкие каши быстрого приготовления;
- начинки для тортов, пирожных;
- напитки быстрого восстановления;
- азиатские соусы и соусы быстрого приготовления.

Особенности / преимущества / описание:

- 100% натуральность (без сахара и других добавок);
- яркий, насыщенный вкус и аромат;
- 100% сохранение всех свойств свежих ягод и фруктов;
- малая дозировка в конечном продукте.

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр.38

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

Страна производства: Франция
Торговая марка: Eurial
Производитель: Eurial
Сфера использования: молочная промышленность (сыроделие)
Особенности / преимущества / описание: эффективен при производстве плавящихся и имитационных сыров; в сочетании с правильно подобранными солями-плавителями и крахмалом успешно заменяет сычужные сыры. Сычужный казеин создает трёхмерную структуру, в которой хорошо удерживаются жир и влага.

Преимущества использования сычужного казеина по сравнению с сычужными сырами:

- в нём в 3-4 раза выше содержание белка (80%). Для сравнения, в свежеработанном нежирном сыре 30-32%, в зрелом нежирном сыре – 20-25%.
- стандартное высокое качество ингредиента позволяет получать стандартный по консистенции качественный конечный продукт
- упрощение и сокращение продолжительности производственного процесса: не требуется технологической подготовки, как при использовании сычужных сыров (зачистка, вымачивание)
- возможность длительного хранения при положительных температурах, что исключает затраты на эксплуатацию холодильного оборудования

Физическое состояние: порошок
Срок хранения: 12 месяцев

Информация о компании: стр.35



Молочные белки Promilk, Procream

Страна производства: Франция
Торговая марка: Promilk, Procream
Производитель: Ingredia

Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, масложировая промышленность.
Функции: в зависимости от продукта может использоваться в качестве: эмульгатора, стабилизатора, замены СОМ, продукта для улучшения структурных и органолептических свойств. Увеличивает выход продукта, сокращает производственный цикл и себестоимость продукта.

Особенности / преимущества / описание:

- позволяет решить типичные проблемы, связанные с невысоким качеством сырья;
- улучшает структурно-механические и органолептические характеристики готового продукта;
- обладает высокой влагосвязывающей способностью - хорошо сочетается с ЗМЖ, может использоваться в продуктах с рекомбинированным составом.

Физическое состояние: порошок.
Состав: молочный белок.
Дозировка: в зависимости от продукта.
Срок хранения: 1-1,5 года.
Упаковка: мешки по 20 и 25 кг.
Сертификат качества: ISO: 9001:2008.

Информация о компании: стр.35



Сыворотка молочная сухая

Страна производства: Аргентина
Торговая марка: Arla
Ассортимент: VARIOLAC 850
Сфера использования:

- в молочной промышленности при производстве: спредов, сметанных продуктов, творога и творожных изделий, йогуртов, мороженого, сгущенного молока, плавящихся сыров, напитков;
- в комбикормовой промышленности для производства: кормов для с/х животных, в т.ч. производства заменителей молока;
- в мясоперерабатывающей промышленности при производстве: вареных колбас, сосисок, сарделек в качестве замены сухого молока;
- в кондитерской и хлебопекарной промышленности при производстве: кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, шоколадных паст, начинок конфет и разнообразных глазурей;
- в масложировой промышленности при производстве: майонезов и жировых соусов.

Особенности / преимущества / описание:

- сыпучий порошок;
- высокая гидрофильность;
- сладковатый молочный вкус;
- улучшает и усиливает аромат;
- способствует реакции Майяра

Срок хранения: 12 месяцев
Упаковка: бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, вес 25 кг
Сертификат качества: декларация о соответствии

Информация о компании: стр.212



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.22

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Органические ингредиенты (Органические основы и смеси.
Органические полуфабрикаты)

Яйцепродукты



Балтийская Группа

Яичный белок

Страна производства: Италия
Производитель: PARMOVO S.r.l

Ассортимент:

- белок сухой яичный (альбумин) повышенного гелеобразования EWP;
- белок сухой яичный (альбумин) повышенной взбиваемости EWRH W5, EWRH W6;

Сфера использования: кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.

Особенности / преимущества / описание: сухой яичный белок повышенной взбиваемости и повышенного гелеобразования.

Информация о компании: стр.22

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 TR.

Информация о компании: стр.28

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 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.28

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



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 рыбопереработка, 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 рыбопереработка, 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

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки



Маринады

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: для маринования свинины, говядины, мяса птицы, рыбы.

Особенности / преимущества / описание: порошок от светло-серого до оранжевого цвета с включениями кусочков паприки, моркови, хрена, зелени

Физическое состояние: порошок

Дозировка: 30 г смеси на 0,6 кг мяса.

Приготовление маринада:

- 30 г сухой смеси
- 150 мл воды
- 35 г растительного масла (желательно оливкового)

В воду всыпать небольшими частями сухую смесь, перемешать. В полученную массу влить масло тонкой струйкой при постоянном перемешивании.

Полученный маринад использовать для маринования мяса. Время маринования 3-4 часа.

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

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр.23



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.23



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.23



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.23

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

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбобереработки



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

Информация о компании: стр.26

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



Улучшитель для пшенично-ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopBake
Производитель: DeutscheBach GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Weizenmischbrot FK

Сфера использования: кондитерская и 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.37



Гренки суповые и салатные

Страна производства: Великобритания
Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент: различные размеры и вкусы

Сфера использования:

- продукты быстрого приготовления - супы, салаты.
- HORECA

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

Упаковка: фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20

8.3 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 Е475, Е 471 / масло растительное, эмульгаторы Е 475, Е 322.

Дозировка: в зависимости от продукта и техпроцесса.

Срок хранения: от 6 до 12 месяцев.

Упаковка: вёдра 10 кг. нетто.

Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр.27

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.28



Улучшитель «Эстер Т 05»

Страна производства: Украина

Торговая марка: «Эстер»

Производитель: «EGH Ingredients»

Ассортимент: «Эстер Т 05»

Сфера использования: при производстве мучных и сахарных кондитерских изделий: печенья, кексов, бисквитов, вафель, глазури, жировых начинок, халвы и т.п.

Функции: как стабилизатор структуры: стабилизация эмульсии, текстуры, аэрации. Для повышения термостойкости спредов, низкожирных видов масла и маргаринов.

Особенности / преимущества / описание: применяют отдельно или в смеси с «Эстер П» или с «Эстерин СТС». Для внесения рекомендуется предварительно растопить в расплавленном жире или жировой эмульсии (сливки, крем), предварительно нагретых до температуры 60-65°С.

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.27

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

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители



Улучшитель для повышения водопоглощения, заменитель клейковины

Страна производства: Германия
Производитель: Muehlenchemie GmbH & Co. KG

Ассортимент: EMCEgluten Enhancer 22

Сфера использования: кондитерская и 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.37



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 и 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.37



Улучшитель для дрожжевой выпечки

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopSweet
Производитель: DeutscheBake GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Cold Gold

Сфера использования: кондитерская и 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.37



Хлебопекарный премикс для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий с пряностями

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopSweet
Производитель: DeutscheBake GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopSweet Gewürzkuchen

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная отрасль, HORECA.

Особенности / преимущества / описание: концентрированная сухая смесь для приготовления пряных пирогов, сдобы, слойки, печеня. Содержит сбалансированную смесь пряностей и разрыхлителей.

Физическое состояние: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета цвета.
Тип: уомплексная пищевая добавка.

Дозировка: 6,5%-10,0%

Срок хранения: 12 месяцев.

Упаковка: картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр.37

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.20



Какао порошок

Страна производства: Индонезия, Испания, Германия, Малайзия
Торговая марка: Olam CoCoo, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, GP
Производитель: Olam CoCoo, BT, Nederland, JB, Moner, Euromar, Guan Chong

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.27



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.29



Какао тертое

Страна производства: Гана, Кот-д'Ивуар, Испания
Торговая марка: Olam CoCoo, Nederland, Cargill
Производитель: Olam CoCoo, Nederland, Cargill

Ассортимент: какао тертое высокой, средней и низкой степени обжарки. Экзотические сорта какао-тёртого:

- Венесуэла
- Доминикана
- Мадагаскар
- Эквадор
- Папуа Новая Гвинея и др.

Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: богатый, насыщенный вкус и аромат какао.

Особенности / преимущества / описание: основной компонент шоколадной массы. Применяется при производстве шоколадных изделий, шоколадных и кондитерских глазури.

Физическое состояние: твёрдое.

Тип: 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.27

8.5 Какао, какао-продукты

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.219

transfoodservice
bringing pleasure to food

Какао -порошок алкализованный с повышенным содержанием жира

Страна производства: Франция,Германия
Торговая марка: Barry Callebaut
Производитель: Barry Callebaut

Ассортимент: Bensdorp.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство начинок, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.
Функции: определяющий фактор вкуса и аромата в кондитерских изделиях.
Особенности / преимущества / описание: содержание жира в 20-24%, ph 7,6-8,4 % Используется в производстве глазурей на основе заменителей масла какао нелауринового типа, на основе эквивалентов масла.

Физическое состояние: порошок.
Тип: какао-продукты.
Состав: 100 % какао-порошок.
Дозировка: в зависимости от рецептуры.

Срок хранения: 24 мес.с даты производства, хранить 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.219

transfoodservice
bringing pleasure to food

Какао -порошок алкализованный с пониженным содержанием жира

Страна производства: Франция,Германия
Торговая марка: Barry Callebaut
Производитель: Barry Callebaut

Ассортимент: Bensdorp.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.
Функции: определяющий фактор вкуса и аромата в кондитерских изделиях.
Особенности / преимущества / описание: содержанием жира 10-12 % Используется в производстве глазурей на основе заменителей масла какао нелауринового типа, на основе эквивалентов масла какао.

Физическое состояние: порошок.
Тип: какао-продукты.
Состав: 100 % какао-порошок.
Дозировка: в зависимости от рецептуры.

Срок хранения: 24 мес.с даты производства, хранить 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.219

transfoodservice
bringing pleasure to food

Какао -порошок алкализованный с пониженным содержанием жира

Страна производства: Франция,Германия
Торговая марка: Barry Callebaut
Производитель: Barry Callebaut

Ассортимент: Classic.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.
Функции: определяющий фактор вкуса и аромата в кондитерских изделиях.
Особенности / преимущества / описание: ассортимент представлен какао-порошками с разной степенью алкализации ph 6,6-8,2. Низкая степень применяется для производства кондитерских изделий для детского питания и придания легкого шоколадного оттенка и привкуса, глазурей лауринового типа. Высокая алкализация -глазурей нелауринового типа мучные кондитерские изделия, крема на основе растительных сливок, маргаринов, спредов.Десерты, плавленные сыры, молочные шоколадные напитки, мороженое.
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.219

8.7 Начинки, наполнители



Фруктовые наполнители для детского питания

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров.
Особенности / преимущества / описание: чистая этикетка, без Е-номера.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 3 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21



Наполнитель Злаки

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовый наполнитель.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: продукт со злаками.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: Сахар, злаки, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21



Фруктовые наполнители гомогенные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы и ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21



Фруктовые наполнители гетерогенные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: продукт с разным размером кусочка.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы и ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21

8.7 Начинки, наполнители



Наполнитель Карамель

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовый наполнитель.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21



Фруктовые наполнители термостабильные

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: выпечка, кондитерская промышленность.

Функции: наполнители для выпечки.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный и гетерогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21



Фруктовые наполнители гомогенные с 100% дозировкой (Топпинг)

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктовые и нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: 100 %

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21



Наполнитель Шоколад

Страна производства: Россия
Торговая марка: Аграна
Производитель: ООО «Аграна Фрут Московский Регион»

Ассортимент: нефруктовые наполнители.
Сфера использования: молочная промышленность, мороженое, выпечка, предприятия быстрого питания.

Функции: фруктовые наполнители для йогуртов, творожков, кефиров, начинка для выпечки, соусы для мороженого, молочных коктейлей.
Особенности / преимущества / описание: гомогенный продукт.

Физическое состояние: жидкие.
Состав: сахар, фрукты, стабилизаторы, натуральные красители, регуляторы кислотности, натуральные ароматизаторы.
Дозировка: от 1 % до 100 % в зависимости от продукта.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: ведро 15 кг, асептический мешок 25 кг, мешок в октабине 200 кг, контейнер 400 кг или 800 кг.

Информация о компании: стр.21

8.7 Начинки, наполнители



Массы кондитерские (начинки)

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

Ассортимент: • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундушной пасты) • цитрусово-шоколадная • трюфельная • молочная • «Айриш-крим» • ванильно-сливочная

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная промышленность.

Функции: • начинка имеет высокие органолептические характеристики • нежная текстура • отличное высвобождение вкуса и аромата • технологична в использовании • начинка используется в конфеты типа «Ассорти» • пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.).

Особенности / преимущества / описание:

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

Физическое состояние: при 18°C – мягкая, пластичная / при 45°C - текучая.

Тип: кондитерская масса.

Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

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

Упаковка: короб 20 кг (плиты).

Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр.27

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, лемонграсса 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°C.

Упаковка: гофра-короб, плотный полиэтиленовый пакет.

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

Информация о компании: стр.28



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, масложирная, молочная отрасль, 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.37

8.7 Начинки, наполнители



Начинки термостабильные Dolcemix®

Страна производства: Россия
Торговая марка: Dolcemix® (Дольчемикс®)
Производитель: ООО «БАРГУС продакшн»
Ассортимент: • фруктово-ягодные начинки Dolcemix® Fruit;
 • кремовые начинки Dolcemix® Cream.
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:
 Преимущества начинок Dolcemix®: • 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 – гомогенная сгущенная гляцевая масса. Dolcemix® Fruit – густая масса с мажущей или железной консистенцией.
Тип: готовый продукт.
Срок хранения: Dolcemix® Cream – 12 мес., Dolcemix® Fruit – 7 мес.
Упаковка: Dolcemix® Cream – пластиковое ведро 13 кг, Dolcemix® Fruit – пластиковое ведро 11 кг.
Сертификат качества: система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр.209



Смеси для заварных кремов Cremollo® и аэрируемых заварных кремов Creamentino®

Страна производства: Россия
Торговая марка: Cremollo® (Кремолло®), Creamentino® (Крементино®)
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.209



Кокос, кокосовая паста

Ассортимент:
 • порошок кокосового молока;
 • порошок кокосового молока Веган;
 • порошок кокосовой воды;
 • кокосовый сахар;
 • кокосовые кусочки, гранулы, кроканы;
 • кокосовая паста.
Сфера использования:
 • кондитерские изделия;
 • мороженое;
 • выпечка и смеси для выпечек;
 • азиатские соусы и соусы быстрого приготовления;
 • кофе и др напитки быстрого приготовления;
 • снеки, батончики.
Особенности / преимущества / описание:
 • яркий уникальный вкус конечного продукта;
 • без добавок (100% содержание кокоса в пасте);
 • небольшая дозировка – 3-5% (паста);
 • строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.

Информация о компании: стр.38



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.20

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

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

8. ИНГРЕДИЕНТЫ С КОМБИНИРОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ

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

9. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

IX. Прочее сырье и ингредиенты

9.1	Зерновые продукты	стр.174 - 175
9.2	Биологически активные добавки	стр.176
9.3	Бульоны, супы, отвары	стр.177
9.4	Кофе	стр.177
9.6	Другое пищевое сырье и ингредиенты	стр.178 - 179



9.1 Зерновые продукты

(Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)



Сублимированные крупы

Ассортимент: гарниры нового поколения

- гречка;
- киноа белая;
- киноа красная;
- рис жасмин;
- паста итальянская (рожки);
- ячмень жемчужный;
- пшено;
- смесь злаков с соевым мясом (постная);
- смесь рисовая с чечевицей;

Сфера использования: каши быстрого приготовления для туристов, путешественников.

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



Экструзионная мука

Страна производства: Нидерланды

Производитель: Codrico

Ассортимент:

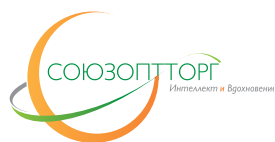
- кукурузная,
- пшеничная,
- рисовая,
- ржаная,
- фасолевая,
- гороховая

Сфера использования: детское питание, снеки, хлебопекарная промышленность

Упаковка: многослойные бумажные мешки по 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20



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.35

9.1 Зерновые продукты



Westhove пшеничная мука TM40

Страна производства: Франция
Торговая марка: Westhove
Производитель: Limagrain

Сфера использования: кондитерская отрасль.

Функции:

- позволяет создать хрустящую рассыпчатую структуру печенья без излишнего лома, сохраняет ее в процессе хранения;
- улучшение реологических характеристик теста (тесто легко поддается обработке и формованию);
- позитивное влияние на вкусовые ощущения;
- предотвращение миграции влаги из добавок (кусочки фруктов и т.д.) в изделие;
- возможность снижения содержания жира в продукте на 17% с сохранением органолептических свойств;
- снижение дозировки миндаля измельченного (миндальное печенье, пирожные, кексы, марципановая масса) имитирует характерную зернистую структуру миндаля, оптимизация себестоимости.

Особенности / преимущества / описание:

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

Дозировка: от 2 до 10%.
Срок годности: 12 мес.

Информация о компании: стр.22



Westhove пшеничная мука TM80

Страна производства: Франция
Торговая марка: Westhove
Производитель: Limagrain

Сфера использования: кондитерская отрасль.

Функции:

- высокая влагоудерживающая способность;
- улучшение текстуры кексов, маффинов, пряников, мягкого печенья, более нежная и мягкая структура;
- продление свежести конечного продукта;
- возможность снижения содержания жира в продукте до 30% с сохранением органолептических свойств.

Особенности / преимущества / описание:

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

Дозировка: 3%.
Срок годности: 12 мес.

Информация о компании: стр.22



Westhove пшеничная мука W1

Страна производства: Франция
Торговая марка: Westhove
Производитель: Limagrain

Сфера использования: кондитерская отрасль.

Функции:

- улучшение структуры изделий мягко-вязкая нежная структура мякиша, характерная кексам типа «Брауни», печенью типа «Американер»;
- замедление черствения, увеличение срока годности за счет предотвращения ретроградации крахмала;
- устойчивость при замораживании и оттаивании;
- придает более темный шоколадный цвет изделиям.

Особенности / преимущества / описание:

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

Дозировка: от 2 до 3%.
Срок годности: 9 мес.

Информация о компании: стр.22



Пшеничная мука westhove H1

Страна производства: Франция
Торговая марка: Westhove
Производитель: Limagrain

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная отрасль.

Функции:

- улучшение текстуры кексов, маффинов, пряников, мягкого печенья: легкий мягкий мякиш с равномерной пористостью;
- контроль вязкости теста, равномерное распределение включений (кусочки фруктов, орехи);
- в производстве заварного п/ф позволяет избежать стадии заваривания, что приводит:
 - к сокращению энергозатрат и времени производственного цикла;
 - к упрощению технологического процесса, снижению затрат на оборудование, минимизации влияния человеческого фактора;
 - улучшенному микробиологическому контролю (холодный процесс при контролируемой температуре)
- в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки:
 - повышение гидратации, улучшение структуры мякиша (мягкость, эластичность, предотвращение черствения).



Особенности / преимущества / описание:

- чистая этикетка: декларация «пшеничная мука»
- мука пшеничная, прошедшая гидротермическую обработку паром

Дозировка: от 2 до 3%.
Срок годности: 12мес.

Информация о компании: стр.22

9.2 Биологически активные добавки

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: обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, функциональных продуктов, производство БАД, спортивного питания.

Функции: улучшение скорости обмена веществ, повышение общего тонуса, улучшают функцию мозга и т.д.


Особенности / преимущества / описание:

- благодаря уникальной технологии можно получить Омега-3 без запаха и вкуса;
- порошкообразная форма позволяет расширить ассортимент.

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.37



МИЛОРАДА

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.

Информация о компании: стр.29

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: обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, функциональных продуктов, производство БАД, спортивного питания.

Функции: укрепляет стенки всех кровеносных сосудов, препятствуя 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.37



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 TR.

Информация о компании: стр.28

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 мясoproductы, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.
Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества: • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г., • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Информация о компании: стр.26

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.28

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясopодукты, 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 сиропoобразная 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.26



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 сиропoобразная 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.26

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты



Макароны быстрого приготовления

Страна производства: Франция
Производитель: Alpina Savoie

Ассортимент: разнообразие форм и размеров.

Сфера использования: продукты быстрого приготовления.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20



Картофельные хлопья

Страна производства: Нидерланды

Ассортимент: хлопья фракций 2 мм, 3-5 мм.

Сфера использования:

- хлебопекарная отрасль;
- продукты быстрого приготовления;
- производство снеков;
- HORECA.

Упаковка: многослойные бумажные мешки.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20



Картофельные порошки

Страна производства: Нидерланды
Производитель: Rixopa

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.20



Гренки суповые и салатные

Страна производства: Великобритания
Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент: различные размеры и вкусы.

Сфера использования: супы, салаты.

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

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

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.20

РУБРИКАТОР

1. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВНЕШНЕГО ВИДА

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

2. ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

4. ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

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

6. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

- 6.1 Консерванты
- 6.2 Антиоксиданты

7. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, НУТРИЦЕВТИКИ

- 7.1 Белки
- 7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты
- 7.3 Витамины и витаминоподобные вещества
- 7.4 Минералы
- 7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания
- 7.6 Пробиотики и пребиотики
- 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

10. СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НОРЕСА

Х. Сырье и готовые продукты для HORECA

10.2 Соусы. Маринады. Заправки	стр.182 - 183
10.3 Специи. Смеси вкусоароматические	стр.183
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки	стр.184
10.7 Другое сырье и ингредиенты	стр.184



10.2 Соусы. Маринады. Заправки



Соусы майонезные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- чесночный с зеленью,
- салатный,
- сырный.

Сфера использования:

- продукты быстрого приготовления;
- HORECA.

Особенности / преимущества / описание: готовые соусы в удобной разовой упаковке.

Информация о компании: стр.20



Кетчуп

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- томатный,
- барбекю,
- шашлычный,
- чесночный,
- острый.

Сфера использования:

- продукты быстрого приготовления;
- HORECA.

Особенности / преимущества / описание: готовые соусы в удобной разовой упаковке.

Информация о компании: стр.20



Соусы деликатесные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- кисло-сладкий,
- горчишно-медовый,
- грибной,
- карри.

Сфера использования:

- продукты быстрого приготовления;
- HORECA.

Особенности / преимущества / описание: готовые соусы в удобной разовой упаковке.

Информация о компании: стр.20



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

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: ООО «РашенБлендсМейд Текнолоджи» по заказу и контролю 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; типичный аромат брусники и розмарина, горчицы.

Сфера использования: мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, снеков, HORECA.

Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку продукции за счет разнообразных вкусов.

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.37

10.2 Соусы. Маринады. Заправки

10.3 Специи. Смеси вкусоароматические



Жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы

Страна производства: Республика Беларусь
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО по заказу и контролю КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Ассортимент: перечно-томатный, пряный, томатный с нотой прямых 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: мясо и рыбопереработка, 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 вкусо-ароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения.
Срок хранения: 9 месяцев.
Упаковка: полимерные ведра 3 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.37



Вкусоароматические смеси для колбасных изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: ООО «РашенБлендсМейд Текнолоджи» по заказу и контролю КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Ассортимент: мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат жаренного 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: мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.
Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептов.
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: вкусоароматические смеси для колбасных изделий.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: 1кг Flowpack.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр.37

сырье и готовые продукты для HORECA

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

10.4 Наполнители. Кремы. Начинки

10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA



Фисташка, фисташковая паста

Ассортимент:

- фисташка целая;
- фисташка дроблёная;
- фисташковая паста.

Сфера использования:

- кондитерские изделия;
- мороженое;
- выпечка;
- соусы и блюда.

Особенности / преимущества / описание:

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

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

Информация о компании: стр.38



Напитки безалкогольные концентрированные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- глинтвейн красный,
- глинтвейн белый,
- сбитень,
- глек.

Сфера использования: HORECA.

Особенности / преимущества / описание: разведение 1:3 с горячей водой.

Физическое состояние: жидкость.

Состав: натуральный сок, специи.

Информация о компании: стр.20



Морсы концентрированные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:

- клюквенный,
- брусничный,
- фруктово-ягодный.

Сфера использования: HORECA.

Особенности / преимущества / описание: разведение 1:4 с водой.

Физическое состояние: жидкость.

Состав: ягоды, сахар, вода.

Информация о компании: стр.20

Информационные материалы компаний

- Производство заменителей молочного жира: новые требования – новые технологии (ГК «ЭФКО») 186 - 187
- Маргарины и жиры для выпечки с минимальным содержанием транс-изомеров (ГК «ЭФКО») 188 - 189
- Компания «ЭФКО» расширяет линейку эквивалентов масла какао (ГК «ЭФКО») 190 - 191
- Уникальные решения для белковых напитков От ведущего производителя гидроколлоидов компании CP Kelco (ООО «КПФ «МИЛОРАДА») 192 - 194
- Качество и безопасность продукции – основа доверия потребителей (Корпорация «СОЮЗ») 196 - 197
- Регулирование содержания канцерогенов 3-MCPD и глицидиловых эфиров – мировой тренд в безопасности продуктов питания 2018 (Корпорация «СОЮЗ») 198 - 201
- Новые компаунды серии Stabifruit для производства безалкогольных напитков (КТ «ООО Штерн Ингредиентс») 202 - 203
- TopVake Fresh XL2 1% - Свежесть пасхальной выпечки (КТ «ООО Штерн Ингредиентс») 204 - 206





Производство заменителей молочного жира: новые требования – новые технологии

Снижение содержания транс-изомеров в продуктах питания является общемировой тенденцией, направленной на сокращение уровня заболеваемости и смертности населения, в первую очередь, от сердечно-сосудистых заболеваний (ССЗ).

Но прежде чем в ряде стран были приняты первые меры по снижению содержания транс-изомеров, гидрогенизированные жиры, содержащиеся в основном в маргаринах, кондитерских изделиях, вошли в ежедневный рацион питания многих людей.

Из-за сложной экономической ситуации в годы Второй мировой войны производство маргарина резко выросло, так как именно маргарин стал использоваться в качестве замены сливочного масла. Затем, в 1960-х годах, маргарин стал рассматриваться как здоровая альтернатива животным жирам из-за отсутствия в нем холестерина и низкого содержания насыщенных жирных кислот [1].

В 90-е годы XX века были впервые представлены результаты исследований, выявивших негативное влияние транс-изомеров на работу сердца, и в частности неблагоприятное воздействие на профиль липопротеинов крови [2]. Десятки проведенных клинических исследований выявили изменения в липидном составе крови человека при употреблении гидрогенизированных жиров. Нарушения в липидном обмене считаются одним из основных факторов, провоцирующих атеросклероз.

Транс-изомеры также повышают концентрацию в крови «плохого» холестерина (ЛПНП) примерно так же, как и насыщенные жиры, но в отличие от последних транс-изомеры еще и понижают концентрацию «хорошего» холестерина (ЛПВП). Отношение ЛПНП/ЛПВП – важный показатель при оценке риска развития ишемической болезни сердца – повышается при пот-

реблении в пищу транс-изомеров примерно вдвое больше, чем при потреблении насыщенных жиров [3].

Анализ нескольких исследований показал, что риск развития инфаркта миокарда до 32% выше, когда 2% суточной энергии, полученной из цис-изомеров полиненасыщенных жирных кислот, были заменены на энергию, полученную из транс-изомеров [4].

В конце 90-х – начале 2000-х правительства европейских стран начали признавать, что риски для населения, возникающие вследствие все увеличивающегося потребления транс-изомеров, больше нельзя игнорировать. В 2003 году Дания стала первой страной, которая ввела законодательные ограничения по содержанию трансжиров: не более 2% ТНЖК в растительных маслах и жирах и не более 5% в готовой продукции. С 1 января 2004 года в той же Дании вступило в действие новое ограничение по уровню транс-изомеров – не более 2% во всей готовой продукции. Введение этих норм способствовало полному исключению трансжиров промышленного происхождения из готовой продукции, и в том числе из общественного питания. Как итог – в течение последующих нескольких лет смертность от ишемической болезни сердца в Дании сократилась практически в 2 раза.

В 2003 году Всемирная организация здравоохранения рекомендовала снизить потребление транс-изомеров до 1% от суточной калорийности рациона. И в том же 2003 году в Канаде и в 2006 году в США вступили в силу законы об обязательной маркировке транс-изомеров на этикетке продуктов питания. В некоторых штатах и городах США были введены добровольные или обязательные запреты на использование частично гидрогенизированных жиров при производстве продуктов питания. В июне 2018 года в США заканчивается переходный период и вступает в силу полный запрет на



использование частично гидрированных масел в пищевых продуктах.

В 2011 году в России и странах Таможенного союза был принят ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», согласно которому с 1 января 2018 вступает в действие ограничение по содержанию транс-изомеров до 2% в специализированных жирах, маргаринах, заменителях молочного жира, спредах растительно-сливочных и растительно-жировых.

На фоне этих ограничений особенно актуальным становится внедрение и применение технологий, позволяющих производить специализированные жиры, и в частности заменители молочного жира, с высокими потребительскими свойствами и минимальным содержанием транс-изомеров. К таким технологиям, в первую очередь, относятся фракционирование и перезтерификация.

Перезтерификация - это один из видов модификации масел и жиров, позволяющий путем преобразования триглицеридного состава влиять на изменения физико-химических свойств масел и жиров. При производстве заменителей молочного жира именно этот вид модификации является основным звеном технологической цепочки. Процесс перезтерификации позволяет получать жировые системы с минимальным содержанием транс-изомеров, обладающие высокой пластичностью и способностью образовывать мелкокристаллическую полиморфную модификацию (β' - форма). Благодаря этому возможно максимально приблизить структурно-реологические свойства ЗМЖ к молочному жиру. Перезтерификация позволяет получать продукты со сбалансированным жирнокислотным составом за счет ввода жидких растительных масел, содержащих незаменимые жирные кислоты – омега-3, омега-6.

Новые требования ТР ТС ограничивают использование гидрированных жиров в производстве ЗМЖ из-за высокого содержания транс-изомеров. Поэтому для производства твердых жиров, которые необходимы для придания ЗМЖ необходимой плотности, скорости кристаллизации, но без содержания транс-изомеров, в компании «ЭФКО» используется метод фракционирования.

Фракционирование – разделение растительных масел термомеханическим способом на 2 фракции – твердую и жидкую, отличающиеся по своим свойствам, температуре плавления, твердости.

Компания «ЭФКО» - единственная в России, использует технологию фракционирования в промышленных масштабах.

Еще задолго до вступления в действие законода-

тельного ограничения на содержание транс-изомеров в компании «ЭФКО» были разработаны и внедрены в производство несколько групп жиров, в которых транс-изомеры либо отсутствуют, либо содержатся в минимальном количестве (таблица 1).

Наименование продукции	Год внедрения в производство	Содержание транс-изомеров, %, не более
КЖ «Эконат»	2004	1
ЗМЖ «Эколакт»	2006	1
ЗМЖ Oilblend	2007	1
КЖ «Экомикс»	2010	1

Безопасность, качество и инновации - вот основные слагаемые успеха компании «ЭФКО». Сегодня Группа занимает лидирующие позиции на российском рынке специализированных жиров, и в частности заменителей молочного жира. ЗМЖ торговых марок «Эколакт» и Oilblend уже более 15 лет пользуются повышенным спросом среди производителей молокосодержащей продукции и спредов за счет своих отличных органолептических характеристик, универсальности и удобства применения.



Предыбайло А.В.

Начальник отдела разработок специализированных жиров для молочной отрасли ГК «ЭФКО»

[1] Sebastjan Filip¹, Rok Fink², Janez Hribar¹ and Rajko Vidrih¹. *Trans Fatty Acids in Food and Their Influence on Human Health. Food Technol. Biotechnol.* 48 (2) 135–142 (2010)

[2] Theodora Mouratidou, Anastasia Livaniou, Carlos Martin Saborido, Jan Wollgast and Sandra Caldeira/*Trans fatty acids in Europe: where do we stand? 2014*

[3] Ascherio, A., Katan, M.B., Zock, P.L., Stampfer, M.J., Willett, W.C. 1999. *Trans fatty acids and coronary heart disease. N. Engl. J. Med.* 340, 1994–1998.

[4] Mozaffarian, D., A. Aro, and W.C. Willett: *Health effects of trans-fatty acids: experimental and observational evidence. Eur J Clin Nutr*, 2009.



Маргарины и жиры для выпечки с минимальным содержанием транс-изомеров

Важнейшей сырьевой составляющей мучных кондитерских и хлебобулочных изделий являются масло-жировые ингредиенты, которые входят в состав почти всех видов выпечки и оказывают существенное влияние на качество готовой продукции, определяя ее структурные, реологические и вкусовые особенности, а также сроки годности. Наиболее часто в данном производстве используются маргарины.

Маргарин был изобретен во Франции в конце XIX века как альтернатива сливочному маслу и поначалу использовался для нужд армии. Но доступность этого продукта и более длительные сроки годности сделали его популярным среди широких слоев населения, и к концу двадцатых годов XX века рост производства маргаринов уже не могли остановить ни влиятельные компании молочной индустрии, защищавшие свою монополию, ни законодательные ограничения, ужесточившие его производство.

Сегодня выпуск маргаринов в России строго регламентируется ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» и ГОСТ 32188-2013 «Маргарины. Общие технические условия», которые обеспечивают высокое качество и безопасность продукции.

В ТР ТС 024/2011 дано четкое описание того, что на сегодняшний день представляет собой маргарин: это «эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его перера-

ботки, пищевых добавок и других ингредиентов».

В зависимости от консистенции выделяют твердые, мягкие и жидкие маргарины. Они в свою очередь, в зависимости от назначения, подразделяются на марки: МТ – твердые маргарины, используемые в хлебопекарном, кондитерском и кулинарном производстве; МТС – маргарины, используемые в производстве слоеного теста; МТК – маргарины, применяемые для создания кремов и суфле; ММ – мягкие маргарины, употребляемые непосредственно в пищу; МЖК/МЖП – жидкие маргарины, используемые для жарки во фритюре и выпечки хлебобулочных изделий. Хлебопекарной и кондитерской отраслями наиболее востребованы промышленные маргарины в упаковке по 20 килограммов, которые относятся к маркам МТ, МТС и МТК.

На сегодняшний день компания «ЭФКО» предлагает высокотехнологичные промышленные маргарины, способные решить многие важные задачи при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: улучшить структуру, вкус и запах выпечки, обеспечить необходимый объем и увеличить сроки годности готовой продукции, сбалансировать рецептуру и в целом облегчить технологический процесс производства. А главное – обеспечить качество и безопасность готовых изделий, так как все пищевые ингредиенты компании «ЭФКО» выпускаются с использованием высококачественных растительных масел, имеют приближенный к оптимальному сбалансированный жирнокислотный состав и содержат минимальное количество транс-изомеров.

С 1 января 2018 года в соответствии с ТР ТС 024/2011 содержание транс-изомеров жирных кислот в

мягких и жидких маргаринах, в твердых маргаринах и жирах специального назначения должно быть не более 2%. Это важное законодательное ограничение призвано не только повысить качество масложировой продукции и готовых изделий на ее основе, но и обеспечить показатели безопасности, соответствующие самым высоким мировым стандартам.

ГК «ЭФКО», одна из первых среди отечественных производителей, еще с 2003 года начала выпускать специализированные жиры и маргарины с минимальным содержанием транс-изомеров. На сегодняшний день в ассортименте компании представлена самая широкая на российском рынке линейка масложировых продуктов, соответствующая законодательным стандартам, вступившим в силу с 1 января 2018 года. При этом технологические и другие характеристики продуктов TF (trans free) остались на том же высоком уровне.

Одной из главных тенденций развития всех отраслей пищевой промышленности является растущий с каждым годом спрос на продукты для здорового питания. Кондитерские и хлебобулочные изделия к таковым отнести нельзя, поэтому для данной категории продуктов производители чаще всего используют различные маркетинговые стратегии. Один из распространенных сегодня трендов – выпуск продуктов с так называемой «чистой этикеткой». Под этим определением обычно понимается максимально краткий и понятный для потребителя состав и отсутствие ингредиентов с кодом E. Для производства таких видов изделий компания «ЭФКО» готова предложить маргарины, произведенные в соответствии с указанным трендом, это – столовый маргарин «Экоуниверсал 1603-32 TF» и маргарин для слоеных изделий «Экослайс 1903-41 TF», состоящие лишь из смеси растительных масел, воды и натурального ароматизатора.

Для производителей выпечки, которым не требуется сырье с «чистой этикеткой», мы готовы предложить универсальные столовые маргарины. «Экоуниверсал 1003-32 TF» - самый твердый в группе столовых маргаринов, рекомендован для цехов с высокими температурными режимами или для получения более жесткой структуры продукта, к примеру, с целью уменьшения лома готовых изделий при транспортировании. «Экоуниверсал 1203-32 TF» - пластичный маргарин, рекомендованный для производства всех видов выпечки. «Экоуниверсал 1503-34 TF» - термоустойчивый маргарин с самым широким диапазоном рекомендуемой температуры применения, также предназначенный для всех видов выпечки. Для изделий, в которых необходимо получить очень мягкую текстуру или замедлить процесс черствения, например, для кексов, пряников, овсяного печенья, мы предлагаем маргарин с максимальным содержанием в его составе жидких масел – «Экоуниверсал 1803-32 TF».

Как было сказано выше, масложировая продукция оказывает существенное влияние на качество выпеченных изделий, в частности определяет структуру готовых продуктов. К примеру, невозможно произвести песочное печенье без специализированного жира, который в сочетании с сахаром формирует его рассыпчатость. Идеальным сырьем для производства изделий из песочного теста является маргарин «Экопай 1404-32 TF», который обеспечивает получение равномерной мелкопористой рассыпчатой структуры, идеальный внешний вид, а также позволяет более эффективно осуществлять замес теста.

В производстве тортов и пирожных для полной замены сливочного масла в базовых кремах и при разработке собственных рецептов в ассортименте компании «ЭФКО» имеется маргарин «Экокрем 1103-32 TF», использование которого не требует корректировки тех-

нологического процесса или пересчета рецептуры по сухим веществам, но при этом облегчает работу кондитеров.

И, конечно, сложно представить себе производство изделий из слоеного теста без специализированного маргарина, который формирует подъем и многослойную структуру продукта. Ассортимент маргаринов ГК «ЭФКО» для слоеного теста представлен продуктами с различным содержанием жира: «Экослайс 1703-41 TF», «Экослайс 1203-41 TF» (м.д.ж. 82%), «Экослайс 1503-41 TF» (м.д.ж. 70%) и «Экослайс 2003-41 TF» (м.д.ж. 75%).

ГК «ЭФКО» постоянно следит за современными тенденциями пищевой промышленности и предлагает своим партнерам новые решения, направленные на совершенствование технологического процесса и улучшение качества готовой продукции. Перспективным и рентабельным направлением развития мы считаем использование специализированных жиров при производстве мучных кондитерских изделий (в частности различных видов печенья) взамен маргариновой продукции. Главное преимущество такой замены – это снижение суммарных затрат, связанных с транспортированием, хранением, освобождением от упаковки и расправлением жира при производстве готовой продукции за счет меньшего объема потребления жира, в сравнении с маргаринами.

Нужно отметить, что такой переход не потребует от производителей изменения технологических схем или приобретения нового оборудования. Жиры специального назначения Oilprime, выпускаемые нашей компанией, так же универсальны, как и столовые маргарины, но при этом не подвержены микробиологической порче, так как не имеют в составе воды. Также в них нет консервантов, красителей и ароматизаторов, что дает возможность производителям готовой продукции использовать указанные добавки на свое усмотрение или же делать акцент на особых свойствах изделий – «без консервантов», «без красителей» и т.д.

Компания «ЭФКО» уже на протяжении 15 лет выпускает высококачественные специализированные жиры и маргарины, заслужившие доверие среди многих, в том числе крупнейших, производителей кондитерской, хлебобулочной, молокосодержащей продукции, мороженого с ЗМЖ. Мы не только реализуем свою продукцию, но и готовы помочь нашим партнерам в их стремлении выйти на новый уровень развития, создав для каждого из них уникальный комплекс технологической поддержки, который позволяет нашим клиентам повысить эффективность своего производства, улучшить качество продукции и расширить ассортимент, добавив в него новые эксклюзивные продукты, разработанные совместно со специалистами компании «ЭФКО».

Консультации по применению маргаринов и жиров для выпечки можно получить в отделе по технологической поддержке продаж: 8 (47234) 77-145 (г. Алексеевка, Белгородская область), 8 (473) 239-63-04, доб. 108 (г. Воронеж). Более подробная информация об ассортименте представлена на сайте www.efko-ingredients.ru.



*Хлопонина О.А.
Начальник отдела
по технологической поддержке продаж
ГК «ЭФКО»*

Компания «ЭФКО» расширяет линейку эквивалентов масла какао

Общеизвестно, что масло какао является уникальным продуктом, который обладает неповторимым вкусом и ароматом. Оно является основным жировым сырьем для производства шоколада и шоколадных изделий, однако существует ряд факторов, ограничивающих его использование. Среди них можно выделить: высокую себестоимость, нестабильность качества и урожая, которые зависят от места произрастания и климатических условий. Все это обуславливает интерес к альтернативному виду сырья — эквивалентам масла какао, которые по своим физическим, химическим, технологическим и потребительским свойствам идентичны маслу какао.

Эквиваленты масла какао находят широкое применение в производстве глазури, в том числе шоколадной, где играют ключевую роль в формировании структуры конечного продукта, его органолептических характеристик. Именно поэтому к выбору эквивалентов масла какао необходимо подходить с особым вниманием.

В мировой практике основным сырьем для производства эквивалентов масла какао служат тропические растительные масла (пальмовое, иллипе, борнео, сал, ши, кокум, ядер манго), перечень которых строго регламентируется ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Компанией «ЭФКО» накоплен многолетний опыт в области разработки и производства специализированных жиров. В 2014 году специалисты компании вывели на рынок первый отечественный эквивалент масла какао под торговой маркой «Эквилад 0101-34». Продукт произведен с применением высокотехнологичного оборудования по фракционированию и отвечает всем требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на эквиваленты масла какао, а также требованиям ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа. Технические условия». Данный продукт успешно используется отечественными и зарубежными предприятиями.

Основной областью применения «Эквилад 0101-34» является производство шоколадной глазури для глазирования различных видов кондитерских изделий, а также для производства корпусов конфет типа «Ассорти» преимущественно в зимний период.

В начале 2017 года ассортиментный ряд эквивалентов масла какао компании «ЭФКО» был дополнен продуктом под маркой «Эквилад 0201-34».

Наиболее важными свойствами, характеризующими качество эквивалента масла какао, принято считать показатели застывания, твердости, температуры плавления. Все перечисленное характеризует технологические и потребительские свойства эквивалента.

В условиях научно-производственной лаборатории компании «ЭФКО» был проведен сравнительный анализ показателей застывания, твердости и интенсивности плавления двух видов ЭМК «Эквилад», производимых компанией (рис. 1, 2). Полученные результаты свидетельствуют, что показатели твердости и

скорости кристаллизации «Эквилад 0201-34» несколько отличаются от «Эквилад 0101-34». Более высокая температура застывания ЭМК «Эквилад 0201-34» позволяет сократить продолжительность стадии temperирования, времени нахождения в охлаждающем тоннеле и, в конечном счете, увеличивает производительность линии.

Кривая плавления, характеризующая твердость и интенсивность расплавления жира, дает возможность спрогнозировать потребительские свойства готового кондитерского изделия. «Эквилад 0201-34» обладает повышенной твердостью, что позволяет использовать его в производстве корпусов конфет типа «Ассорти» как в зимний, так и в летний период. Также «Эквилад

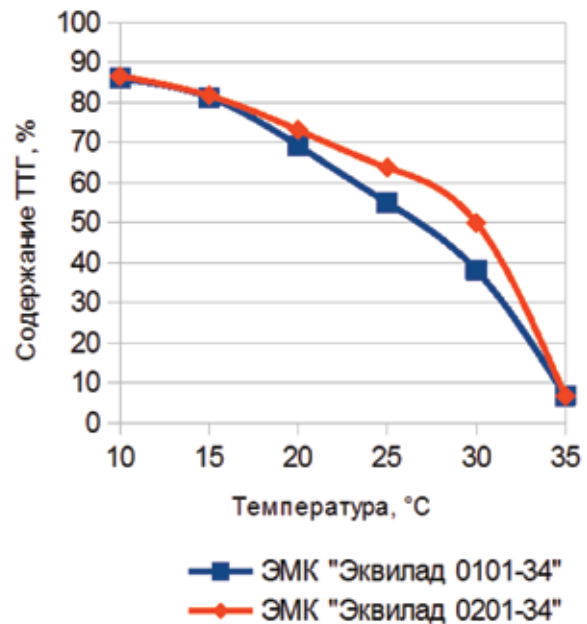


Рисунок 1. Содержание твердых триглицеридов в ЭМК «Эквилад»



Рисунок 2. Кривые кристаллизации

0201-34» может быть использован для глазировки широкого спектра кондитерских изделий. «Эквилад 0101-34», в свою очередь, рекомендован для различных видов глазури, в том числе для корпусов конфет типа «Ассорти» в зимний период.

Одним из требований ГОСТ Р 54054-2010 является полная совместимость эквивалента с маслом какао. Исследования, проведенные в научно-производственной лаборатории компании «ЭФКО», показали 100%-ю совместимость линейки жиров «Эквилад» с маслом какао (рис. 3,4). Таким образом при смешивании данных жиров с маслом какао не происходит снижения содержания твердого жира при различных температурах, что позволяет заменять масло какао на любое количество эквивалента.

Эквиваленты масла какао так же, как и масло какао, обладают полиморфизмом. Для их правильной кристаллизации требуется темперирование, которое является ключевой стадией в процессе формирования стабильной структуры шоколадного изделия. Именно при темперировании полиморфные жиры приобретают определенную кристаллическую форму, необходимую для получения блестящей, твердой, устойчивой к поседению глазури.

На базе Центра прикладных исследований компании «ЭФКО» проведен цикл работ по темперированию шоколадной глазури на основе «Эквилад 0201-34» и ее сравнение с шоколадной глазурью на основе «Эквилад 0101-34». Темперирование всех образцов проводилось по типовым режимам большинства кондитерских фабрик. Последовательность стадий и диапазон используемых температур приведены на рис. 5. При работе на производственных линиях важно помнить, что температурные режимы могут отличаться, поскольку зависят от особенностей оборудования, рецептуры, назначения шоколадной массы.

Согласно рекомендациям индекс темперирования в диапазоне значений от 4 до 6 свидетельствует о хорошо темперированной массе. Кривые, полученные в ходе анализа степени темперирования при помощи высокоточного термометра, подтверждают, что шоколадные массы на основе эквивалентов масла какао «Эквилад» хорошо темпируются: индекс их темперирования был в диапазоне от 4 до 6.

Для оценки степени усадки были изготовлены шо-

Рисунок 5. Режимы темперирования шоколадных масс

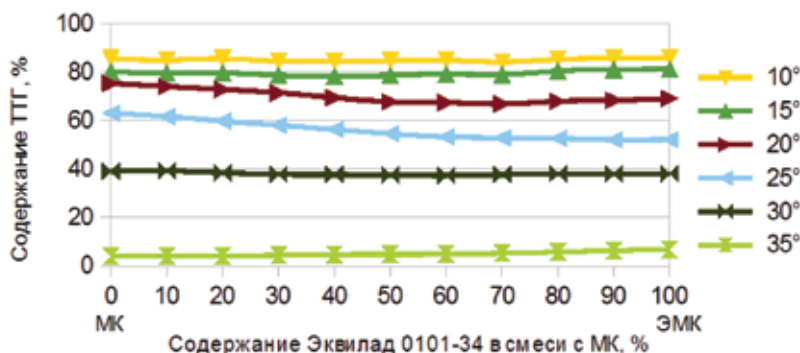
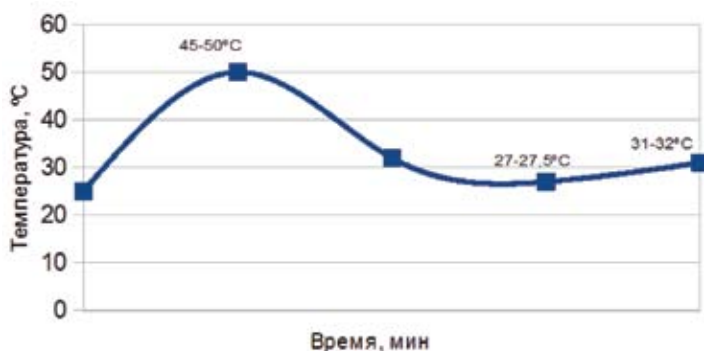


Рисунок 3. Совместимость ЭМК «Эквилад 0101-34» с маслом какао

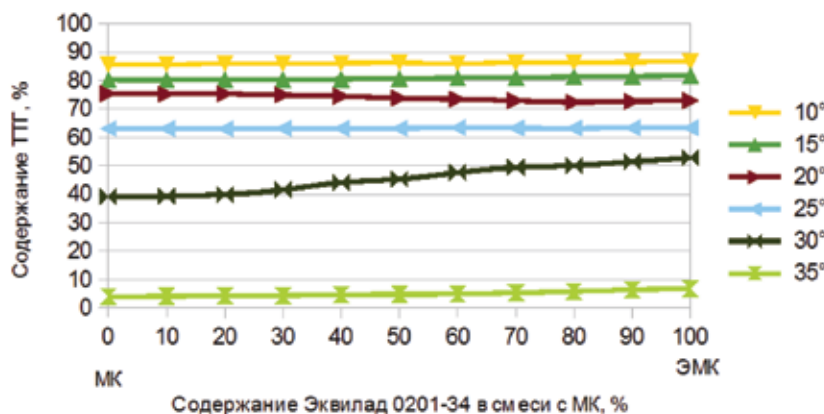


Рисунок 4. Совместимость ЭМК «Эквилад 0201-34» с маслом какао

коладные плитки на основе «Эквилад 0101-34», «Эквилад 0201-34». При выемке исследуемых образцов из поликарбонатных форм отмечены хорошая выборка из форм и характерный блеск на поверхности глазури, что свидетельствует о высокой степени усадки.

Еще одной отличительной особенностью ЭМК «Эквилад 0201-34» является его повышенная термоустойчивость. Плитки на основе данного эквивалента в течение месяца хранились при температуре +27°C. Тест показал, что использование «Эквилад 0201-34» в производстве глазури позволяет обеспечить ее более высокую термическую стабильность в сравнении с «Эквилад 0101-34». Поэтому «Эквилад 0201-34» может быть рекомендован для использования в летний период или в регионах с жаркими климатическими условиями.

В настоящее время ЭМК «Эквилад 0201-34» проходит тестирования на крупнейших кондитерских фабриках России и ближнего зарубежья, и специалисты отмечают его высокие технологические и функциональные свойства при производстве глазури, шоколада, корпусов конфет и других кондитерских изделий.



Малофеева М. В.
 Менеджер по технологической поддержке продаж ГК «ЭФКО»



Уникальные решения для белковых напитков От ведущего производителя гидроколлоидов компании CP Kelco

Современные потребители все больше заботятся о своем здоровье и активнее выбирают продукты, способствующие ведению здорового образа жизни. Они включают в свой рацион полезные питательные вещества и не хотят при этом жертвовать вкусом и консистенцией любимых продуктов. Разработчики рецептур отвечают на их требования, обогащая напитки такими питательными веществами, как кальций, волокна, витамины, минералы и белок.

ОБОГАЩЕНИЕ БЕЛКОМ – ГЛОБАЛЬНЫЙ ТРЕНД

Широкая популярность белка продолжает расти. В соответствии с исследованиями агентства Global Insight Inc., ожидается, что к 2024 году мировой рынок белковых ингредиентов достигнет 43,3 млрд. долл. США.

Интерес к напиткам с добавлением белка затрагивает все более широкую аудиторию потребителей.

В эту группу входят те, кто борется с лишним весом, люди, которые желают предотвратить потерю мышечной массы, а также те, кто ведет здоровый образ жизни и желает получить связанные с этим преимущества потребления белка в спорте.

Чтобы удовлетворить запросы потребителей, производители продуктов питания также следуют тренду обогащения белком. Используя традиционную молочную сыворотку и такие растительные источники белка, как соя, орехи, горох, овес, разработчики рецептур отвечают потребностям инновационных продуктов.

Разработчики рецептур понимают, что добавление белка в напиток – не простая задача. Напиток должен быть не только функциональным, но и вкусным и отвечать потребительским ожиданиям.

СТАБИЛИЗАЦИЯ БЕЛКА – НЕПРОСТАЯ ЗАДАЧА

Каждый источник белка имеет свои уникальные

характеристики, преимущества и сложности. Молочные напитки являются одними из наиболее сложных продуктов на рынке сегодня. На первый взгляд, они кажутся очень простыми, однако стабилизация консистенции и достижение приятных вкусовых ощущений – непростая задача для разработчиков. Введение в состав напитка растительных белков может вызывать трудности с улучшением вкуса и стабилизацией консистенции в течение срока годности.

Необходимость проведения температурной обработки молочных продуктов – еще одна непростая задача. Нагрев продукта в условиях повышенной кислотности вызывает разрушение белка, что приводит к выпадению осадка, снижению вязкости готового продукта и ухудшению его консистенции.

ЭКСПЕРТИЗА CP KELCO

При составлении рецептур напитков производители сталкиваются с рядом задач. С одной стороны, необходимо удовлетворить запросы и предпочтения потребителей, но, с другой стороны, важно также учитывать возможности технологии и производственного процесса. При решении таких задач разработчики продукции могут смело полагаться на многофункциональные ингредиенты компании CP Kelco, которые играют ключевую роль в стабилизации белка и развитии оптимальной консистенции.

Стабилизация консистенции напитка в течение срока годности является одной из основных задач при разработке напитков, обогащенных белком. Рецептуры, как правило, содержат большое количество ингредиентов – от какао-порошка до нерастворимых минеральных солей, волокон и других питательных веществ. Их эффективное суспендирование является ключевым требованием для создания приятной консистенции на-

питка и гарантии стабилизации текстуры в течение всего срока годности.

Вкусовые ощущения – термин, который в последние годы все чаще и чаще употребляется в пищевой промышленности и индустрии напитков и описывает ощущения во рту от потребления напитка с позиции вкуса, консистенции, текстуры и т.д. Изменяя текстуру напитка, можно влиять на восприятие его вкуса. Каждый ингредиент CP Kelco играет важную роль во вкусовых характеристиках напитков. Геллановая камедь KELCOGEL®, ксантановая камедь KELTROL®, пектин GENU®, каррагинан GENU®, камедь целлюлозы SEKOL® – каждая из этих добавок влияет на вкусовые ощущения от потребления напитков.

Стабилизация белка необходима для его защиты в неоптимальных условиях. Белки остаются стабильными при нейтральном уровне pH, но снижение pH и температурная обработка продукта оказывают негативное воздействие на белок – он разрушается и выпадает в осадок, в результате чего напиток приобретает неудовлетворительные потребительские качества и неприятные вкусовые ощущения. Гидроколлоиды защищают белок во время термической обработки за счет электростатического притяжения, что дает возможность производить продукт с нежной однородной и стабильной консистенцией. Пектин GENU® и камедь целлюлозы SEKOL® являются эффективными стабилизаторами белка при низком уровне pH.



Фото 1

Выпадение белка в осадок: слева – без стабилизатора, pH 4.0, после УВТ-обработки, справа – pH 4.0, после УВТ-обработки, с добавлением пектина GENU (Фото 1).

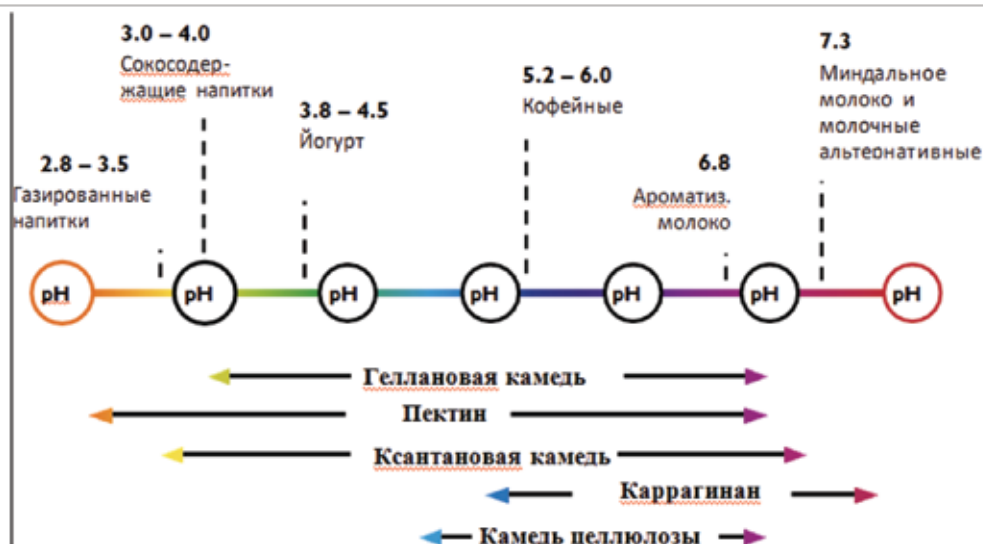
Пектин GENU® стабилизирует белок при низком уровне pH во время высокотемпературной обработки. В результате чего белок не выпадает в осадок, и готовый напиток приобретает приятную однородную консистенцию.

В белковых напитках с нейтральным уровнем pH также необходимо поддерживать гидратированные частицы белка во взвешенном состоянии.

Экспертиза CP Kelco и широкое портфолио ингредиентов помогут Вам создать высококачественные напитки с нейтральным уровнем pH с разнообразными вкусовыми характеристиками и стабильные в течение всего срока годности.

РАБОТА ВО ВСЕМ ДИАПАЗОНЕ pH

Широкое портфолио ингредиентов CP Kelco поможет Вам достичь целей по разработке высококачественного продукта независимо от уровня pH.



ГИДРОКОЛЛОИДЫ CP KELCO

Компания CP Kelco всегда готова помочь. Наш ассортимент гидроколлоидов и экспертиза позволят Вам создать напитки, обогащенные белком, которые отвечают требованиям и предпочтениям потребителей. Какой вариант подходит Вам больше всего?

	GENU® Пектин	KELCOGEL® Геллановая камедь	KELTROL® Ксантановая камедь	GENU® Каррагинан	SEKOL® Камедь цел- люлозы
Суспендирование		•••		••	
Улучшение вкусовых ощущений при низком уровне pH	••			•	•••
Улучшение вкусовых ощущений в напитках с нейтральным уровнем pH	•		••	•••	•••
Стабилизация белка при кислотном уровне pH	pH 3.8 – 4.2			pH 5.0 – 5.9	pH 4.0 – 4.4



Пектин GENU®

Полисахарид, вырабатываемый из цитрусового сырья или сахарной свеклы

- Стабилизирует белок
- Повышает вязкость
- Развивает «тело» и вкусовые ощущения в питьевом йогурте
- Предотвращает образования осадка и отделение сыворотки
- Повышает срок хранения
- Усиливает вкус и аромат
- «Чистая этикетка» и позитивное восприятие потребителем



Геллановая камедь KELCOGEL®

Полисахарид, производимый при помощи биоферментации

- Обеспечивает стабильное суспендирование нерастворимых компонентов (какао, минералы и фруктовая мякоть и др.)
- Оказывает минимальное воздействие на вязкость
- Развивает легкие и чистые вкусовые ощущения



Ксантановая камедь KELTROL®

Полисахарид, производимый при помощи биоферментации

- Повышает вязкость
- Обеспечивает суспендирование
- Развивает «тело»
- Растворяется в холодной воде



Камедь целлюлозы SEKOL®

Вырабатывается из целлюлозосодержащего сырья

- Развивает «тело» и вкусовые ощущения
- Стабилизирует белок
- Растворяется в холодной воде
- Низкая стоимость в использовании



Каррагинан GENU®

Гидроколлоид, вырабатываемый из красных водорослей

- Стабилизирует белок
- Обеспечивает суспендирование частиц какао и приятные вкусовые ощущения в шоколадном молоке
- Подходит для сухих смесей и готовых к употреблению напитков

Для получения дополнительной информации по данному материалу обращайтесь в компанию «Милорада» тел.: +7 (495) 956-98-01.

b2b-клуб надежных партнеров на рынке пищевой индустрии.
Здесь вы найдете только актуальные предложения от надежных производителей и поставщиков

www.hubstock.com



HUBSTOCK

Специализированный интернет-портал
для профессионального использования:



ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ



ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ



С ЦЕНАМИ И
ПОДРОБНЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ



ОТ НАДЕЖНЫХ
ПОСТАВЩИКОВ / ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

Hubstock - это не доска объявлений и не тендерная площадка.

Сервисы Hubstock предоставляют все необходимые инструменты для того, чтобы выгодно продать или купить сырье и пищевые ингредиенты, материалы, оборудование и многое другое для комплексного обеспечения пищевого производства.



Online-сделки



Заявки на закупку



Директ-предложения поставщиков

Скоро по портале:



Электронный документооборот



Финансирование Хабсток



b2b-социальная сеть

Регистрация компании – бесплатно.
3 месяца сервисов – бесплатно.

ООО «ХАБСТОК»
109004, Москва, ул.Николаямская,
дом 38 строение 2
+7 495 162-7075 (многоканальный)
b2b@hubstock.com
hubstock.com



Facebook: facebook.com/hubstockcom/
Присоединяйтесь к нашей группе
«B2B-Клуб надежных партнеров Hubstock.com»



Качество и безопасность продукции – основа доверия потребителей

Л.И.Степанова, к.т.н., Корпорация «СОЮЗ»

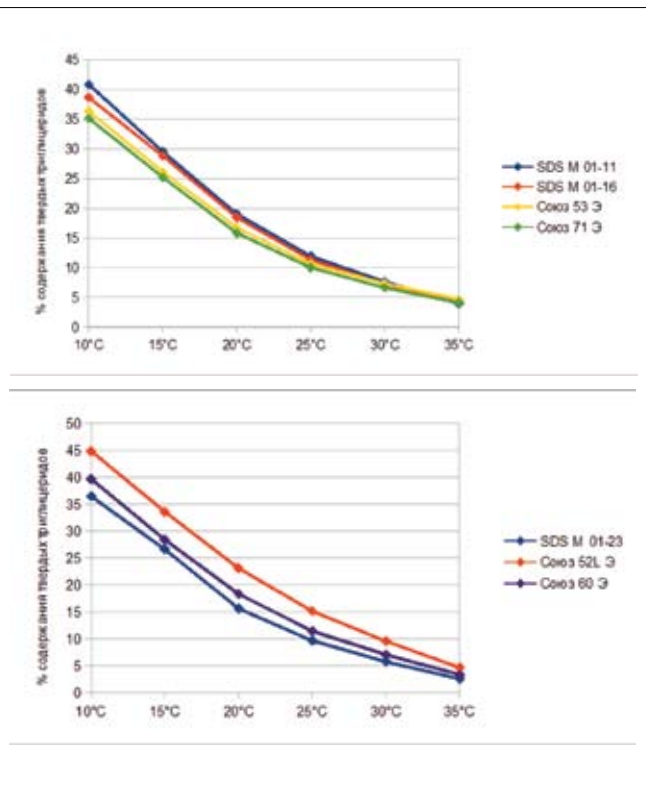
Питание и образ жизни – это важнейшие факторы, определяющие здоровье человека, его способность к эффективному труду, продолжительность его жизни, репродуктивную способность, и оказывающие, таким образом, огромное влияние на демографию населения. При этом продукты питания должны не только удовлетворять потребность человека в основных питательных веществах, но и не содержать опасных для здоровья веществ. На сегодняшний день основной причиной смертности населения во всех странах мира являются сердечно-сосудистые заболевания. Большое влияние на развитие сердечно-сосудистых заболеваний оказывает состав потребляемых нами масел и жиров. И сегодня ключевой мировой тенденцией развития пищевой промышленности является производство продукции, отвечающей высоким критериям безопасности и качества. Для масложировой продукции одним из важных показателей ее безопасности является содержание в ней атерогенных трансизомеров жирных кислот.

С 1 января 2018 года на территории Таможенного

Союза вступили в силу законодательные требования по ограничению содержания трансизомеров жирных кислот в маргаринах, заменителях молочного жира, жирах специального назначения и заменителях масла какао POP-типа и улучшителях масла какао SOS-типа, а также спредах и смесях топленых. Согласно установленным требованиям, содержание трансизомеров жирных кислот не должно превышать 2% от общего содержания жира в продукте.

Задолго до вступления в силу жестких ограничений, Корпорация «СОЮЗ» активно занималась разработкой рецептур жировых систем с содержанием трансизомеров жирных кислот не более 1%, что соответствует требованиям Всемирной организации здравоохранения. В результате проведенной работы на российский рынок и рынок ближнего зарубежья были выведены две линейки заменителей молочного жира под торговыми марками «СОЮЗ» и «SDS» с содержанием трансизомеров жирных кислот менее 1%. Для маркировки заменителей молочного жира нового поколения был разработан

Наименование ЗМЖ	Тип
	Нелауринового типа
	Нелауринового типа
	Лауринового типа
	Лауринового типа
	Нелауринового типа
	Лауринового типа
	Нелауринового типа



и зарегистрирован торговый знак «TRANS-FREE». Использование знака «БЕЗ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ» на упаковке выделяет безопасные для здоровья товары среди остальных и помогает сохранять конкурентоспособность в условиях возрастающего спроса на «здоровые» продукты в странах Евразийского экономического Союза. Знак также подтверждает, что производитель заботится о здоровье потребителей и производит продукцию высочайшего качества. Корпорация предоставляет возможность своим партнерам использовать данный знак в маркировке их продукции.

Ассортимент выпускаемых заменителей молочного жира, маркируемых знаком «TRANS-FREE», представлен в таблице.

Наличие широкой линейки заменителей молочного жира, предлагаемых для производства молокосодержащих продуктов и спредов, позволяет в полном объеме учесть пожелания производителей, особенности их производства: ассортимент вырабатываемой продукции, рецептурный состав, способы производства, виды и особенности используемого оборудования, обеспеченность энергоресурсами и т.д.

Многoletний период присутствия на рынке широчайшего ассортимента заменителей молочного жира подтверждает их отличное качество и возможность производства на их основе высококачественной и безопасной продукции в широком ассортименте: спреды, сырные продукты, сметанные, творожные продукты, пастеризованные и сквашенные напитки с заменителями молочного жира, мороженое с заменителем молочного жира.

По признанию ведущих производителей сыров и сырных продуктов, хорошо известный на рынке заменитель молочного жира «СОЮЗ 52LЭ» на протяжении более чем десяти лет остается лучшим заменителем молочного жира для производства продуктов, выработанных по технологии различных видов сыров. Данный заменитель молочного жира является универсальным и хорошо зарекомендовал себя и при производстве спредов и других молокосодержащих продуктов.

В 2017 году Корпорация «СОЮЗ» — один из ведущих российских производителей жиров специального назначения и заменителей молочного жира для пищевой промышленности, вывела на рынок новый заменитель молочного жира SDS M01-11, который содержит менее 1% трансизомеров жирных кислот. Продукт является универсальным и успешно прошел апробацию на большом количестве предприятий при выработке различного ассортимента продукции. Особого внимания заслуживает и то, что заменители молочного жира под торговыми марками «СОЮЗ» и «SDS» имеют сбалансированный жирнокислотный состав, в том числе по содержанию омега-3 и омега-6 жирных кислот, что выгодно отличает их от присутствующих на российском рынке заменителей. Это позволяет производителям спредов, сырных, сметанных и творожных продуктов с массовой долей жира более 15%, выработанных с их применением, позиционировать свою продукцию как «Источник омега-3 жирных кислот» (Приложение 5 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»).

Важно отметить, что Корпорация «СОЮЗ» является одним из ведущих Российских производителей пищевой масложировой продукции. В ассортименте Корпорации - высококачественные заменители молочного жира и жиры специального назначения для различных отраслей пищевой промышленности. В своей работе специалисты Корпорации всегда ориентируются на передовые технологии в области производства масложировой продукции и высокие требования мировых стандартов качества выпускаемой продукции. Организация работы по такому принципу позволяет своевременно реагировать на новые требования законодательства в области производства пищевых продуктов как на территории Таможенного пространства, так и на мировых рынках.

Высококвалифицированные технологи Корпорации «СОЮЗ» всегда готовы оказать теоретическую и практическую помощь в производстве спредов и молокосодержащих продуктов.



Регулирование содержания канцерогенов 3-MCPD и глицидиловых эфиров – мировой тренд в безопасности продуктов питания 2018

В настоящее время в российской пищевой промышленности активно происходят изменения, связанные с регулированием качества и безопасности продуктов питания. Одним из главных событий, напрямую затрагивающих здоровье потребителей, является вступление в действие с 1 января 2018 г. ограничений по содержанию трансизомеров жирных кислот в большей части пищевой масложировой продукции до уровня 2% (требования Технического Регламента Таможенного Союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»). Однако не менее актуальным остается вопрос регулирования и минимизации прочих опасных для организма человека соединений, содержащихся в маслах и жирах, а также в продуктах на их основе. К таким соединениям относятся 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD) и глицидиловые эфиры (Glycidyl esters / GE), открытые еще в конце 1970-х гг [Рис.1.].

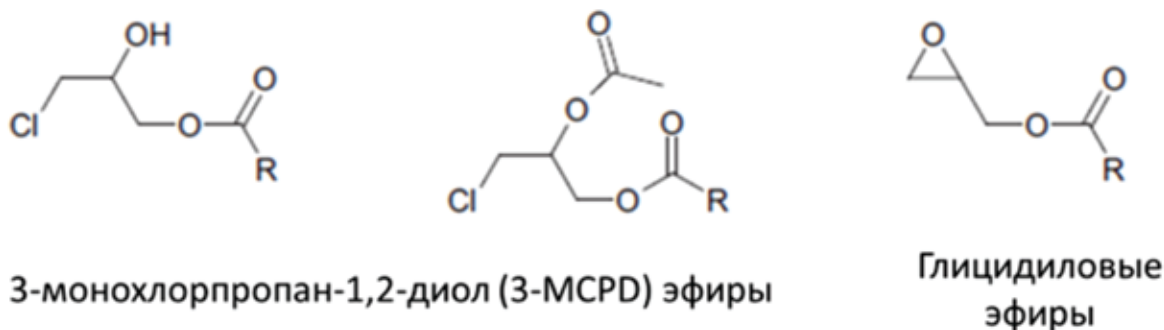


Рис. 1: соединения 3-монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD) и глицидиловые эфиры (Glycidyl esters / GE)

Возникновение 3-MCPD и GE в продуктах питания происходит в процессе рафинации (дезодорации) растительных масел, обжарки, копчения и при прочих высокотемпературных методах обработки. Также возможна миграция глицидиловых эфиров в продукты питания из материалов упаковки (пластик и др.). [Рис.2]

По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), потребление продуктов с 3-MCPD и GE опасно для здоровья человека. Данное заявление основано на результатах токсикологических исследований, которые проводятся на протяжении десятилетий в Европе и США. В 2016г. Европейское агентство по безопасности продуктов питания (EFSA) провело и опубликовало масштабное исследование по определению угроз здоровью, которые несут данные соединения [EFSA: Risks for human health related to the presence of 3- and 2-monochloropropanediol (MCPD), and their fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in food].

Наибольшую опасность для здоровья человека представляют глицидиловые эфиры, отнесенные Международным агентством по изучению рака (IARC) к канцерогенам группы 2A. Результаты исследования подтвердили, что глицидиловые эфиры являются генотоксичными канцерогенами, влияют на образование различных видов раковых опухолей, а также вызывают мутацию структуры ДНК клеток. Главная опасность состоит в том, что генетические изменения могут передаваться потомкам, которые никогда ранее не принимали данных веществ.

Авторитетные европейские институты и исследовательские организации едины во мнении: 3-монохлорпропан-1,2-диол эфиры несут вред здоровью человека. Так, выявлена высокая токсичность 3-MCPD эфиров для органов мочеполовой системы, влияние на образование патологий почек, эпителиальной гиперплазии. Данный канцероген способствует возникновению почечной недостаточности и раковых заболеваний органов. Существуют данные о влиянии 3-MCPD на образование анемии, его нейротоксичности и токсичности для плода у беременных.

Важно отметить, что сегодня к изучению проблемы опасности данных канцерогенов и регулированию их содержания в продуктах питания подключены ведущие мировые организации и исследовательские институты: Европейское агентство по безопасности продуктов питания (EFSA), Объединенный экспертный комитет ООН – ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), Европейская федерация масложировой и протеиновой промышленности (FEDIOL), Международный Институт науки о жизни (ILDI), Американская масложировая и химическая ассоциация (AOCS) и многие др. В январе 2018г EFSA опубликовало новое исследование, подтверждающее токсичность для человека канцерогенов 3-MCPD и глицидиловых эфиров. По результатам исследования установлен безопасный суточный уровень потребления 3-MCPD – 2 мкг/кг массы тела. При этом исследования EFSA как и ВОЗ, установили, что не существует допустимого уровня потребления глицидиловых эфиров - потребление любого их количества несет опасность для здоровья.

Особо остро стоит вопрос содержания контаминантов в растительных маслах, где их концентрации могут достигать критических значений. При дезодорации 3-MCPDE и GE образуются в различных видах нерафинированных масел в разном коли-

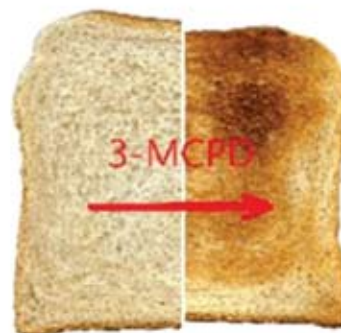


Рис. 2: миграция глицидиловых эфиров в продукты питания

Принцип методов проверки содержания 3-MCPD и глицидиловых эфиров, рекомендованный Европейской Комиссией



Рис. 3: методы Cd 29a,b,c-13 для выявления содержания 2-, 3-MCPD и GE

честве. Так, содержание хлорсодержащих соединений в растительных маслах, из которых в последствии образуются 3-MCPD и глицидиловые эфиры зависит от региона происхождения сырья, в частности: почвы и условий роста растений, а также методов сбора и обработки.

В марте 2017г. была опубликована позиция FEDIOL по вопросам 3-MCPD и глицидиловых эфиров. Декларируется полное следование рекомендациям EFSA по минимизации содержания канцерогенов в растительных маслах и жирах. С сентября 2017года FEDIOL обязали производителей масложировой продукции

уменьшить содержание глицидиловых эфиров во всех растительных маслах до 1.0 мг/кг, что существенно изменило ситуацию на рынке масложировой отрасли.

В ближайшее время ожидается принятие Европейской Комиссией закона по ограничению содержания глицидиловых эфиров. Проект постановления предполагает законодательно ограничить в растительных маслах и жирах уровень глицидиловых эфиров до 1 мг/кг продукции (что соответствует позиции Fediol) и до 0,5 мг/кг продукции для масел и жиров, используемых для производства детского питания.

Методы Cd 29a,b,c-13 для выявления содержания 2-,

Рис. 4: исследования American Oil Chemists' Society (AOCS)



3-MCPD и GE были впервые заявлены Американской Масложировой и Химической ассоциацией (AOCS). Они подразделяются на прямые и косвенные и подробно описаны в отчете об исследованиях контаминантов [Status and Recommendations on Analysis of Free and Ester-bound 2-&3-MCPD and Glycidol] [Рис.3].

Исследования, проводимые с 2001г. показали, что 2-3-MCPD и их эфиры содержатся во многих продуктах питания: картофель-фри, пончики, соленые крекеры, жареный кофе, хлеб, тосты, лапша быстрого приготовления и копченые продукты [Рис.4]. Самый высокий уровень 3-MCPD был найден в пончиках 10,1 мг/кг. Известны случаи, когда в странах ЕС были изъяты из продажи продукты питания, содержащие высокий уровень контаминантов. Например, в Италии в 2016 году из розничных сетей были сняты с продажи двести видов продукции, содержащих 3-MCPD.

В настоящий момент в России и странах Таможенного союза, формирование регулирующей базы по данному вопросу активно обсуждается на экспертном и законодательном уровнях. Россия, как и Министерство Здравоохранения Казахстана, участвует в разработке свода международных стандартов Кодекса Алиментариус по снижению канцерогенов 3-MCPD и GE в рафинированных маслах и продуктах на их основе. Рассмотрение данного свода практик произойдет уже в марте 2018 года.

Важно отметить, что из числа российских производителей масложировой продукции, именно Корпорация «СОЮЗ» применяет комплекс мер и действий по

минимизации вредоносных примесей. В производстве жировых систем используется сырье от мирового лидера масложировой отрасли, разработавшего уникальный метод заготовки и очистки масел. Кроме того, в процессе переработки масел и жиров, Корпорация «СОЮЗ» внедрила инновационные разработки по снижению содержания контаминантов, применяя особые режимы рафинации и используя специальные высококачественные отбельные глины. Уникальные современные технологии, рецептуры и используемое высококачественное сырье позволяет Корпорации предлагать своим клиентам жировые системы с заданными физико-химическими характеристиками, соответствующими строгим мировым стандартам и требованиям безопасности продуктов питания.



*Л.И. Степанова, к.т.н.
Центральный НИИ современных
жировых технологий*

*М.С. Потепкин, к.э.н.
Корпорация «СОЮЗ»*





hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

Новые компаунды серии **Stabifruit** для производства безалкогольных напитков

Фруктовые прохладительные напитки должны быть привлекательными по вкусу, цвету, запаху и консистенции – «Гидрозоль» предлагает идеи, как это сделать.



SternIngredients
Russia

Мировой рынок прохладительных напитков переживает устойчивый рост. Благодаря растущему реальному доходу и покупательной способности все больше потребителей ежедневно добавляют в свою корзину один, а то и два таких продукта. Новые комплексные смеси **Stabifruit** от компании «Гидрозоль» содержат все необходимые компоненты для приготовления фруктовых прохладительных напитков и во многих отношениях выгодно отличаются от концентратов.

Фруктовые соки и фруктовые прохладительные напитки пользуются хорошей репутацией у потребителей. Приятный вкус и польза для здоровья – важнейшие аргументы при покупке товара. Изготовителям прохладительных напитков приходится соответствовать все более взыскательным ожиданиям покупателей, не забывая при этом про решение целого ряда мо-

ментов, связанных с производством: от необходимости сокращения расходов до задач безопасного хранения концентратов и обеспечения достойного качества конечной продукции. Не стоит забывать и о регламентации обогащения соков витаминами и минералами и о все более популярном уменьшении содержания сахара, которое не лучшим образом сказывается на вкусе и консистенции напитка. Такой комплексный подход к напиткам делает их составной частью здорового питания. «Наши смеси очень подходят для обессахаренных продуктов, так как в них содержатся структурообразующие вещества, улучшающие вкус продуктов с низким содержанием сахара» - говорит доктор Доротея Пайн, продукт-менеджер компании «Гидрозоль» по молочным и деликатесным продуктам.

Компания «Гидрозоль» предлагает интересное решение в виде своих комплексных компаундов линейки **Stabifruit**. Так как эти функциональные системы представляют собой порошки, они хорошо хранятся на складе, а везти их легче, чем жидкости. По сравнению с концентрированными фруктовыми соками здесь гораздо меньше проблем с минимальным сроком годности. С точки зрения микробиологии сухие смеси безопаснее соков или концентратов того же состава, так как не содержат воды. Кроме того, при перевозке меньше воды означает меньше груза, а потребитель хорошо почувствует на себе сокращение транспортных расходов. Литр готового продукта будет обладать значительно более низкой себестоимостью. Еще одно преимущество заключается в том, что такие порошковые смеси могут спокойно использовать даже производители, которые прежде непосредственно не были связаны с соковой индустрией и не имеют специализированного оборудования.

Само собой разумеется, смеси не содержат консервантов. Использовать их легко, и даже небольшая дозировка придает фруктовому прохладительному напитку приятный вкус, привлекательный цвет, аромат и консистенцию. Отдельные показатели имеют широкий диапазон возможностей и согласуются с заказчиком, например, фруктовый компонент. Уменьшить количество сахара тоже реально, причем без ущерба для качества напитка. Таким образом прохладительные напитки на основе смеси **Stabifruit** можно смело отнести к популярному тренду фитнес продуктов. Еще один очень важный показатель для напитков с мякотью – это «стабильность замутнения», то есть способность частиц находиться во взвешенном состоянии. Испытания выявили необыкновенную «стабильность мутности», присущую компаундам **Stabifruit**. Осадок отсутствует на всем протяжении срока годности продукта.

Компания «Гидрозоль» входит в состав немецкого холдинга **Stern-Wywiol Gruppe** – одного из ведущих производителей ингредиентов для пищевой промышленности и кормов и имеет возможность использовать ноу-хау всех 12 предприятий, входящих в холдинг. Так тесное сотрудничество с сестринской компанией «ШтернВитамин» позволяет обогащать комплексные смеси витаминами и минералами по индивидуальному рецептурам. Таким образом производители получают готовую концепцию напитка из одних рук.

Компанией «ОльбрихтАром», также входящей в холдинг, разработана целая серия вкусоароматических добавок для фруктовых напитков – от любимых

«классиков» вроде апельсина, персика и манго до специфических вкусов типа малины, банана и черной смородины. Таким образом, на базе новых комплексных компаундов из серии **Stabifruit** можно создать множество разных фруктовых напитков. Причем эти напитки воплотят в себе современные тенденции и пожелания заказчика и в то же время будут удобны с точки зрения экономии средств, логистики и технологии изготовления.

«Линейка **Stabifruit** предназначена для заказчиков, желающих выйти на новые рынки. Используя смеси **Stabifruit**, они откроют для себя еще один сегмент рынка. Порошковые смеси удобно хранить и использовать. Мы поставляем идею, а покупатель может вывести ее на рынок, не затрачивая сил и времени на разработку продукта», - добавляет Доротея Пайн.

Справка о компании

Компания **Hydrosol GmbH & Co. KG**, расположенная в г. Аренсбурге (Германия), занимается разработкой индивидуальных стабилизирующих и эмульгирующих систем для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, а также рыбных продуктов. Компания **КТ «ООО Штерн Ингредиентс»** является официальным представительством немецкого холдинга **Stern-Wywiol Gruppe** в России и занимается в том числе реализацией продуктов фирм **Hydrosol**, **SternVitamin** и **OlbrichtArom**. Специалисты компании **КТ «ООО Штерн Ингредиентс»** всегда готовы проконсультировать производителей безалкогольных напитков и молочной продукции по вопросам применения ассортимента продуктов компаний холдинга.

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 | www.sterningredients.ru



db deutscheback
better baking

TopBake Fresh XL2 1%

Свежесть пасхальной выпечки


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
dmashkin@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru*

*Д.В. Машкин, к.т.н.,
технолог компании*

В ассортименте каждого хлебозавода и кондитерского предприятия особое место занимают пасхальные кексы и куличи. Жёсткая конкуренция вынуждает производителей создавать разные вариации таких изделий, прибегая к использованию новых видов сырья и оперируя внешним видом изделий и дизайном упаковки. Одним из важнейших требований, предъявляемых к пасхальной выпечке, является обеспечение длительного срока годности, т.к. её продажи начинаются не менее, чем недели за две до Пасхи и заканчиваются примерно спустя неделю после праздника.

Пасхальные мучные изделия содержат большое количество жира и сахара, что создаёт определённые трудности в подборе ингредиентов для продления свежести. Самый известный и распространённый способ увеличения срока годности таких изделий – использование эмульгаторов. Однако это неизбежно приведет к «утяжелению» состава продукта на этикетке, что нежелательно в свете общего мощного тренда «чистой» этикетки, которому стараются следовать все производители пищевых продуктов. Другой эффективный способ продления сроков годности данных изделий – исполь-



Рис. 1. Дрожжевой кулич и песочный кекс с использованием TopBake Fresh XL2 1%

зование ферментов. Но в этом случае часто возникают сложности, так как сахар и жир подавляют активность ферментов.

Компания DeutscheBack, используя многолетний опыт родственных предприятий холдинга Stern-Wywiol Gruppe, разработала новый уникальный продукт **TopBake Fresh XL2 1%**, позволяющий решать эту проблему. [рис. 1]

Технологическое вспомогательное средство TopBake Fresh XL2 1% на основе осмоустойчивых бактериальных амилаз сохраняет свою активность даже при высоком содержании сахара и жира. Тщательное сбалансированный комплекс активных компонентов обеспечивает получение нежного мякиша и длительное сохранение его свежести. Кроме того, **TopBake Fresh XL2 1%** увеличивает объем изделий.

Действие продукта основано на предотвращении ретроградации крахмала, приводящий к черствению мякиша, т.е. перехода углеводных цепей из аморфного клейстеризованного состояния обратно в кристаллическое. Причём, использовать этот продукт можно как в сдобных дрожжевых изделиях, так и в изделиях на разрыхлителях.

Рекомендуемая дозировка 0,8-1,0%.

Примеры рецептов:

Таб. 1. Базовая рецептура кулича

Ингредиенты	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0
TopBake Fresh XL2 1% (улучшитель для сохранения свежести)	0,8-1,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	5,0
Соль поваренная пищевая	0,8
Сахар	22,0
Маргарин (м.д. жира 82 %)	18,0
Яйцо куриное	10,0
Молоко цельное	15,0
Ароматизатор натуральный «Ваниль 1638»	0,2
Изюм	16,0
Вода	По расчету

Ароматизатор «Ваниль 1638» - это **натуральный** ароматизатор для сдобных изделий и куличей. Рекомендуется в качестве замены ванилина и сухих ванильных ароматизаторов.

Рекомендуемая дозировка 0,1-0,3%.

Таб. 2. Базовая рецептура кекса «Столичный»

Ингредиенты	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	166
Яйцо куриное	100
Маргарин (м.д. жира 82 %)	137
Сахарная пудра	124
Изюм	124,5
Соль поваренная пищевая	0,5
TopRise Backpulver SD (разрыхлитель)	1,66
TopBake Fresh XL2 1% (улучшитель для сохранения свежести)	1,66
Паста цитрусовая «OlbrichtArom»	32

В технологическом центре SternTechnology Center (г. Санкт-Петербург) был проведён сравнительный анализ образцов бездрожжевых кексов, изготовленных без добавок и с добавлением 1% TopBake Fresh XL2 1%. На протяжении пяти недель технологи компании КТ «ООО Штерн Ингредиентс» периодически определяли консистенцию мякиша с помощью анализатора структуры и оценивали органолептические показатели. Результаты анализа текстуры подтвердили высокую эффективность ферментного препарата. На рис. 2 представлено изменение структуры мякиша кексов.

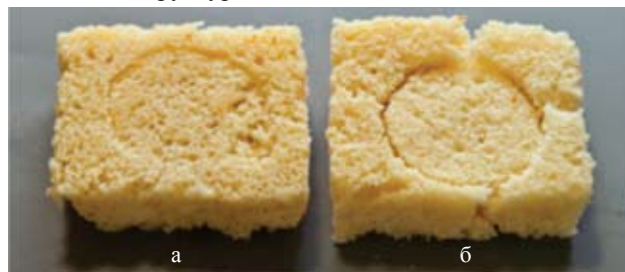


Рис. 2. Изменение структуры мякиша песочного кекса спустя 5 недель хранения: а - контроль (без добавок); б - с внесением 1% TopBake Fresh XL2 1%.

После 5 недель хранения анализатор структуры показал, что контрольный образец кекса (без улучшителя) более сухой, а мякиш образца с добавлением **TopBake Fresh XL2 1%** продолжал сохранять эластичность. В этой серии экспериментов, кроме продления сроков годности, была достигнута еще одна цель – получение «сочного», влажного мякиша песочного кекса. Следуя европейским тенденциям и предпочтениям покупателей. В последнее время к такой характеристике готовой продукции стремятся многие производители мучных кондитерских изделий.

В хлебопекарной экспериментальной лаборатории SternTechnology Center также были проведены выпечки сдобных дрожжевых куличей с использованием **TopBake Fresh XL2 1%**, подтвердившие эффективность этого ферментного препарата.

Опытным путём установлено, что при дозировке 1% **TopBake Fresh XL2 1%** мякиш остается эластичным от 30 до 45 суток, при дозировке 0,8% мягкость сохраняется от 15 до 20 суток, что удовлетворяет требования, предъявляемые к срокам годности пасхальной выпечке.

Очень важным является и то, что внесение данного ферментного препарата практически не требует корректировки технологии производства. Разумеется, конкретная дозировка продукта должна быть установлена с помощью пробных лабораторных и производственных выпечек, и может варьироваться в пределах 0,6-1,5 %, в зависимости от рецептуры, качества используемого сырья и параметров технологического процесса.

С новым продуктом **TopBake Fresh XL2 1%** компании DeutscheBacK для продления свежести мучных кондитерских изделий упакованные пасхальные куличи и кексы долго будут радовать покупателей особой сочностью и приятной структурой мякиша.

Еще одна группа продуктов, заслуживающая внимания при производстве пасхальной выпечки, - это натуральные цитрусовые пасты компании OlbrichtArom, также входящей в состав холдинга Stern-Wywiol Gruppe. Апельсиновую или лимонную пасту вносят непосредственно в тесто (как дрожжевое, так и с добавлением разрыхлителей) в качестве ароматизирующего компонента для придания свежей базовой ноты и цитрусового оттенка. При этом данный вид сырья придает мякишу изделий дополнительную мягкость и улучшает органолептические свойства выпечки. Рекомендуемая дозировка паст составляет 3-5 %. Цитрусовые пасты компании OlbrichtArom придадут куличам неповторимый оригинальный вкусовой профиль и приятный стойкий аромат.

КТ «ООО Штерн Ингредиентс» является официальным представительством немецкого холдинга Stern-Wywiol Gruppe в России и занимается в том числе реализацией продуктов фирм Mühlenchemie, DeutscheBacK и OlbrichtArom. Специалисты компании КТ «ООО Штерн Ингредиентс» всегда готовы проконсультировать производителей пасхальной выпечки по вопросам применения ассортимента продуктов компаний холдинга.

DeutscheBacK GmbH & Co. KG

Компания «ДойчеБак» специализируется на выпуске хлебопекарных и кондитерских ингредиентов: функциональных систем для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, эмульгаторов для кондитерских изделий, средств для улучшения взбивания, кондитерских топпингов. При разработке ферментных компаундов специалисты компании учитывают синергетическое взаимодействие ферментов с другими компонентами, что дает наиболее высокую эффективность действия. Особо стоит отметить ферментные системы для увеличения срока сохранения свежести. Для производства различных хлебопекарных и кондитерских изделий высокого качества из различных видов муки «ДойчеБак» предлагает широкий ассортимент продуктов под торговыми марками TopBake и TopSweet. www.deutscheback.de



OlbrichtArom GmbH & Co. KG

Предприятие предлагает вкусоароматические добавки для сахаристых кондитерских изделий, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, молочных продуктов, деликатесных продуктов и напитков. Компания «ОльбрихтАром» уже на протяжении 140 лет является экспертом по ароматизаторам и натуральным фруктово-ягодным пастам, фруктовым наполнителям. Предприятие считается пионером в области производства натуральных паст из апельсиновой и лимонной цедры в своей отрасли. «ОльбрихтАром» знает, как подобрать и разработать единственно верное решение, чтобы вкус, текстура и рецептура идеально подходили к продукту и технологии его производства. А современный технологический центр дает возможность воспроизвести производственные условия и выполнить точную настройку продукта. www.olbrichtarom.de



Компании

Российские компании и представительства зарубежных компаний

А	208
Б	209
В	210
Г	211
Д	211
Е	212
Ж	212
З	212
И	212
К	213
Л	214
М	214
Н	215
О	216
П	216
Р	216
С	218
Т	219
У	219
Ф	220
Х	220
Ц	220
Ч	220
Ш	220
Э	221
Ю	221
Я	221



А



АВЕРС, ТОРГОВЫЙ ДОМ

197101, г. Санкт-Петербург,
ул. Кронверкская, д. 23, лит. А
тел. (812) 339-88-72, 339-88-68,
339-88-70
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),
SNAUCER 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
Московской области
ул. Фестивальная, д. 5
Тел.: +7 (495) 666-21-00
Web: www.agrana.ru

Компания ООО «АГРАНА Фрут Москов-
ский регион» готова предложить Вам
фруктовое решение для Вашего биз-
неса в:

- Молочной промышленности
- Хлебопекарной индустрии
- Кондитерской отрасли
- Производстве мороженого
- Производстве напитков
- HORECA сегменте.

Авангард, ООО

115230, Москва, Варшавское ш.,
д. 46, оф. 510
Тел.: +7(495) 720-25-26
Факс: +7(495) 781-29-72
web: www.lenaromat.ru

Август Топфер, ПК

194214, Санкт-Петербург,
проспект Мориса Тореза, д. 83, оф. 3
Тел./факс: +7(812) 740-51-51
+ 7(812) 740-51-52
e-mail: info@atco.ru
web: www.atco.ru

Австрия Спайс, ООО

115516, Москва, ул. Промышленная, 11А
Тел./факс: +7(495) 730-35-40
e-mail: raps@auspice.ru
web: www.auspice.ru

Агроимпекс, ООО

199178, Санкт-Петербург
Малый пр. В.О. д.57, кор.4 литер "Ж"
Тел.: +7(812) 449-4141
Факс: +7(812) 313-6378
e-mail: info@agroimpex.com
web: www.agroimpex.com

АДМ Трейдинг, ООО

121059, Москва,
Бережковская Набережная, д.16А,стр.2
Тел.: +7 (495) 933-4650
+7 (499) 372-72-33
web: www.adm.com

Айгуль, ООО

678960, Республика Саха (Якутия),
г. Нерюнгри, ул. Карла Маркса, д. 23/2
Тел/Факс:+7(41147) 6-69-99
e-mail: aigul@aigul.ru
web: www.aigul.ru

Айдиго, ООО

623704, Свердловская обл.,
г. Березовский, Режевской тр, 15-й км,
участок №4
Тел.: +7(343) 379-00-89
Факс: +7(343) 228-38-37
e-mail: aidigo@aidigo.ru
web: www.aidigo.ru

Азелис Рус, ООО

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

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, www.lenokis.ru,

Акваром, ООО

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
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., Балашихин-
ский 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@aaanet.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.Авиационная,
д.77, корп.1
Тел.: (499) 550-16-10, (499) 576-50-05
Факс: (499) 550-16-08
e-mail: reception@outspan.ru
web: www.outspan.ru

Аякс, ООО

344019 г. Ростов-на-Дону,
ул. Налбандяна, 54
Тел.: +7(863) 291-46-95, 295-54-89,
251-96-09
Факс:+71863) 291-42-61
e-mail: rostov@yureal.ru
web: www.yureal.ru

Б**Балтийская Группа****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 ориентирована на то, чтобы в России появлялись продукты, полезные для здоровья, и поэтому сотрудничает с лучшими мировыми производителями ингредиентов, чья репутация сама по себе является гарантией качества. Компания сотрудничает более чем с 70 поставщиками со всего мира, среди которых Herbstreith & Fox KG, Herbafood Ingredients GmbH, FMC Health and Nutrition, Givaudan, Ingredient, Iprona AG, PQ Silicas UK Ltd, Sensient Colors Europe GmbH

Банг и Бонсомер, ООО

125040, Москва, ул. Правды, 26,
Бизнес центр «Северное Сияние»
Тел.: + 7 495 2 584 040
Факс: +7 495 2 584 039
reception@bangbonsomer.com
Web: www.bangbonsomer.com

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

АР-О-БЕЛЛ, ООО

125371, Москва, Волоколамское ш.,
д. 87, стр.1
Тел.: +7(495) 741-24-92, 491-52-56
Тел./Факс: +7(495) 771-39-73
e-mail: sale@barobell.ru
web: www.barobell.ru

**БАРГУС ТРЕЙД, ООО**

Центральный офис:
194044, Санкт-Петербург,
Большой Сампсониевский
проспект, д.21
Тел. 8-800-707-08-70
www.bargus-trade.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 23 года успешной работы компанией открыты филиалы в крупнейших городах России и создана широкая дилерская сеть по всей стране. Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой и молочной промышленности. Также на предприятии производятся натуральные красители, кондитерские гели и термостабильные начинки.

Butter Buds Food Ingredients

(Маком РУС, ООО)
105082, Москва,
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2
Тел.: +7(495) 989-52-20, 661-52-20
e-mail: sales@bbuds.ru,
web: www.bbuds.ru

БВИ, ООО

350059, Краснодар, ул. Уральская, д. 71
Тел.: +7(861) 231-37-63, 234-10-66
Факс: +7(861) 231-28-25
e-mail: office@bvikrasnodar.ru, sales@bvikrasnodar.ru
web: www.bvikrasnodar.ru

БЕКАР, ООО

121248, Москва,
Кутузовский проспект, 7/4, корп. 6, оф. 37
Тел.: +7(495) 540-50-68,
8 800-500-58-68
e-mail: info@bekar-fi.com
web: www.bekar-fi.com

БЕЛГОСТАР

238354, Калининградская, обл.,
Гурьевский р-н,
пос. Поддубное, ул.Магистральная, д.1
Тел.: +7(4012)384-273
e-mail: info@belgostar.ru
web: www.belgostar.ru

БЕЛАСТАР, 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



Богатырь, 000

196084, Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе, 29
Тел./факс (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.

Берёзовый мир, 000

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. Гризодубовой
Тел.: +7(8652) 950-120, 290-207
e-mail: berta@berta.com.ru
web: www.berta.com.ru

БЕСТ-ГРУПП, 000

101000, Москва,
пер. Огородная Слобода, д. 2
Тел.: 8 800 700-87-69
e-mail: best-group@bk.ru
web: www.best-group.info

БИНОМ, 000

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, 000

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, 000

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, 000

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, 000

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, 000

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, 000

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, 000

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, 000

127473, Москва, 1-й Волконский пер. 13
Тел.: +7(495)739-5727
Факс: +7(495)739-5707
e-mail: office@brenntag.com.ru
web: www.brenntag.ru

В

ВАЛИО, 000

197347, Санкт-Петербург,
Приморский проспект, 54, кор. 1, лит. А
Тел.: +7(812) 320-12-21, 305-14-41
e-mail: service@valio.com,
web: www.valio.ru

ВАН ХЕЕС ГмбХ, Представительство

117105, Москва,
Варшавское ш., д. 17, стр. 2, оф. 22-2
Тел./факс: +7(495) 747-49-35
web: www.van-hees.com

ВАШ ПРОДУКТ, 000

140014, МО, г. Люберцы,
1-ый Панковский проезд, д. 3
Тел.: +7(495)665-0989, (495)557-8700
e-mail: v.produkt@yandex.ru
web: www.vashprodukt.ru



ТЕХНОЛОГИИ
ВКУСА И АРОМАТА

ВКУСАРОМ

ВКУСАРОМ, 000

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.

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, 000

121059, Москва,
Бережковская наб., д. 16А, стр. 2
Тел./факс: +7(495) 925-51-55
e-mail: russia@wild.de
web: www.wild.de

Виртекс-Food, ГК («Русский Дым»)

630090, Новосибирская обл., г. Бердск,
ул. Ленина, д. 89/15, оф. 606
Тел.: +7(383) 21-2-59-44, 41-2-96-12
e-mail: sales@virtex-food.ru,
web: www.virtex-food.ru

Вируд Рус, 000

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, 000

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.Яузека, д.5
Тел.: +7(495)956-3801
Факс: +7(495)956-3801
e-mail: office@grandtrade.ru
web: www.grandtrade.ru

Гуд-фуд, Группа компаний

115191, Москва, Гамсоновский пер., д. 5
Тел./факс: +7(495) 981-5656, 981-5655
e-mail: nuts@good-food.ru,
web: www.good-food.ru

Д**ДВ Трейдинг, ООО**

Санкт-Петербург, ул. Инструментальная,
д.3, литера «Б»
Тел.: +7(812) 321-01-00
e-mail: sales@dvtrading.ru
web: www.dvtrading.ru

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

Джей-Элан, ООО

107497, Москва, ул. Амурская, 3, стр. 20
Тел./факс: +7(495) 789-37-73
e-mail: j-elan@mail.ru
web: www.j-elan.ru

ДЖЕС, ООО

142144, г. Москва, п. Шаповское,
Ознобишенский 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, ООО

127018, Москва,
3-й проезд Марьиной рощи, д. 40, стр. 1
Тел./факс: +7(495) 640-8636/37
e-mail: info@firmageorgia.ru
web: www.firmageorgia.ru

Диал-Экспорт, ООО

Москва, ул. Новочеремушкинская, д.49
Тел.: +7(495) 727-42-25
Факс: +7(495) 728-76-91
e-mail: info@dialexport.ru
web: www.dialexport.ru

**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.

лайт, ООО

117105, Москва,
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис В310, W-plaza
Тел./факс: +7(495) 725-27-76,
(499)518-11-11
e-mail: moddecor.ru @inbox.ru
web: www.moddecor.ru

Д-М, ООО

127434, Москва,
Дмитровское шоссе, д.13А, кв.565-566
Тел./факс: +7(499) 657-5555
e-mail: info@dena-m.ru
web: www.dena-m.ru ,
komu-dobavki.ru

Д-р Оеткер, ЗАО

125190, Москва,
ул.Усиевича, д.20, кор.1
Тел./факс: +7(495) 967-65-01
e-mail: info@oetker.ru
web: www.oetker.com

Дукат, Компания ООО

г. Пенза, Ул. Металлистов, 7
Тел.: +7 (8412) 206-320
E-mail: Dykat@dykat.com
Web: www.dykat.com

Е

Евдаковский МЖК, ОАО
396510, Воронежская область,
г.п. Каменка, ул. Мира, 30.
Тел.: +7(473)575-1645,
Тел.: +7 (473)575-2184
Факс: +7 (473)575-3978,
Факс: +7(473)575-3915
e-mail: sekretar@evdakovo.ru
web: www.evdakovo.ru

Еврокейсинг, ООО
197101, Санкт-Петербург,
ул. Дивенская, д.14, лит.А
Тел./факс: +7(812) 320-87-85
e-mail: info@eurocasing.ru
web: www.eurocasing.ru

Европек (EUROPEK), ГК
194100, Санкт-Петербург,
ул. Кантемировская, д. 7
Тел.: +7(812) 346-58-51, 295-76-32
e-mail: kontakt@europек.ru
web: www.europек.ru

З

Завод эндокринных ферментов, ЗАО
141552, Московская обл.,
Солнечногорский район, п. Ржавки
Тел./Факс: +7(495) 944-61-18
e-mail: zakaz@zefbio.ru
web: www.zefbio.ru

Зеленые Линии, ООО
143400, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел./факс: +7(495) 937-87-37
web: www.ssnab.ru

И

Ибрעדькрахмалпатока, ОАО
391520, Рязанская обл., Шиловский
район, с. Ибрעדь
Тел./факс: +7(49136) 2-18-69
e-mail: top@rusp.ru
web: www.rusp.ru

Ива, ООО
180004, Псков, ул. Льва Толстого, д. 39
Тел./факс: +7(8112) 79-31-86/ 84,
e-mail: ivamed@svs.ru,
web: www.iva.su

ИЛС Экспресс, ООО
190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, 138
Тел.: +7(812)445-2882, 445-2882
e-mail: info@stevilife.ru
web: www.stevilife.ru

Интердисп СП, ЗАО
115093, Москва., ул. Люсиновская 36
Тел./факс: +7(495) 363-5045
Факс: +7(495) 363-5046
e-mail: marketing@interdisp.ru,
web: www.interdisp.ru



Ингредиенты. Развитие, ООО

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 текстуриро-
ванный соевый белок в виде хлопьев,
гранул, гуляша; текстурированный
концентрат в гранулах, а также высоко-
белковые функциональные смеси для
мясопереработки. Трейдинг широкой
линейки ингредиентов для различных
отраслей пищевого и кормового
промышленности.



ИНПАКК, ООО

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

По технологическим вопросам, воп-
росам просьба обращаться:
Тел.: +7 (911) 728-47-23,
E-mail: v.eveleva@yandex.ru

По вопросам приобретения продук-
ции просьба обращаться по телефону:
Тел.: +7 (903) 659-99-08
+7 (952) 383-81-70

Компания работает на рынке
России с 2010 года. Одним из учре-
дителей компании является Государ-
ственное научное учреждение Всерос-
сийский научно-исследовательский
институт пищевых ароматизаторов,
кислот и красителей Российской ака-
демии сельскохозяйственных наук
(ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии),
который специализируется в области
пищевых добавок свыше 50-ти лет.
Целью создания компании является
внедрение инновационных разрабо-
ток пищевых добавок, созданных со-
трудниками института и неоднократно
отмеченных высокими наградами на
международных выставках.

Основная задача компании – воз-
родить производство и расширить
спектр отечественных пищевых доба-
вок.



Инфорум Какао, ООО

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

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

«Инфорум Сибирь» ООО
(филиал ЗАО «Инфорум-Пром»)
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

Группа Компаний «Инфорум» на
сегодняшний день является одним из
крупнейших торгово-производствен-
ных холдингов в России по поставкам
ингредиентов для предприятий кон-
дитерской, молочной, хлебопекарной
промышленностей.

ГК «Инфорум» является крупней-
шим в России производителем индус-
триального шоколада, шоколадных и
кондитерских глазурей, масс. Приори-
тетом работы является производство
широкого ассортимента высококачес-
твенной продукции, соответствующей
всем требованиям рынка.

Производство оснащено самым
современным европейским обору-
дованием. Несколько полностью ав-
томатизированных линий позволяют
выпускать высококачественные шо-
коладные массы и глазури в широком
ассортименте по классическим техно-
логиям.

Система качества и безопасности
применительно к производству полу-
фабрикатов шоколадных и кондитер-
ских глазурей и масс, глазури для
мороженого основана на принципах
ХАССП и соответствует требованиям
FSSC 22000.

Специалисты уникальной специа-
лизированной исследовательской ла-
боратории круглосуточно осуществ-
ляют сквозной контроль качества сырья
и полуфабрикатов на всех этапах про-
изводства.

Создадим будущее сегодня!

Инагро Торговая компания, ООО

105679, Москва,
Измайловское ш., д. 44, стр. 1, 12-й этаж
Тел.: +7(495) 690-90-80
e-mail: info@inagro.ru
web: www.inagro-tm.ru

Инбуко, ООО

623700, Свердловская обл.,
г. Березовский, Западная промзона, 12
Тел./факс: +7(343) 222-20-59/ 93
e-mail: info@inbuco.ru
web: www.inbuco.ru

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

**ИТ-КАПИТАЛ**

Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Старообрядческая, 13, лит А
Тел.: (812) 387 - 6055
(812) 335-2022
Факс: (812) 740-1780
E-mail: capital@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.

Ингредико, Компания

656056, Алтайский край, Барнаул,
ул. Луговая, д. 3
Тел.: +7 3852 633-253, 8 800 700-33-50
e-mail: info@ingredico.ru
web: www.ingredico.ru

Ирекс, ООО

115093, Москва,
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел./факс: +7(495) 959-71-40/ 39/ 38
e-mail: ireks@aha.ru
web: www.ireks.ru

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-pripravy.ru,
web: www.kamis-pripravy.ru

Каолайн, ООО

109117, Москва,
Волгоградский проспект 113/5
Тел.: +7(495) 252-04-94
e-mail: info@caoline.ru
web: www.caoline.ru

Каргилл, Компания

Москва, 125167,
Ленинградский проспект, 37, к.9, под. 4
Тел.: (495) 213 34 12
Факс: (495) 213 34 14
e-mail: reception_Moscow@cargill.com
web: www.cargill.ru

Каре, ООО

198096, Санкт-Петербург,
Дорога на Турухтанские острова, д. 8
Тел./факс: +7(812) 320-82-10
e-mail: kare_office@kareitd.spb.ru
web: www.kareitd.spb.ru

Качество вкуса, ООО

127322, Москва,
ул. Яблочкова, 21, корп.3
Тел.: +7(495)795-3396
e-mail: q-taste@yandex.ru, qot@lisl.ru
web: www.q-taste.ru

КМС, Представительство

111123, Москва, ш. Энтузиастов, д. 31 А
Тел.: +7(495) 781-78-51
e-mail: info@kmc-ingredients.ru
web: www.kmc.dk,
web: kmc-ingredients.ru

Колви, ООО

105264, Москва, ул. 9-я Парковая, д. 39
Тел.: +7(495) 661-93-43
e-mail: kolvy@kolvy.ru
web: www.kolvy.ru

Компания Павлов, ООО

129344, Москва,
Енисейская ул., д. 2, стр. 2, 9-й этаж
Тел./факс: +7(495) 982-50-96,
(499) 189-16-44
e-mail: info@pavlov-company.ru
web: www.pavlov-company.ru

Компания Караван, ООО

Россия, г. Краснодар,
пос. 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

Конто, ООО

50070, г. Краснодар,
Ростовское шоссе, 14
Тел.: +7 (861) 279-65-10 (многоканальный)
Тел./факс: +7(861) 233-68-34
e-mail: irina_konto@mail.ru
inst_konto@mail.ru
web: www.konto-hleb.ru

Кохмайстер РУС, ООО

141143, Моск. обл., Щелковский район,
п. Долгое Ледово, ул. Новая, д. 20
Тел.: +7(499) 271-63-60
web: www.kochmeister.ru

Крахмал-Центр, Группа компаний

119049, Москва,
Ленинский проспект, 1
Тел.: +7(499) 237-09-00, 237-89-26
Факс: +7(495) 237-89-26
web: www.starch.ru

Крахмальный з/д Гулькиевичский, ООО

352189, Краснодарский край,
Гулькиевичский р-н, пгт. Красносельский,
ул. Промышленная, д. 6
Тел.: +7(86160) 3-08-73/ 75/ 78
Факс: +7(86160) 3-08-77
e-mail: mail@kzg.ru,
web: www.kzg.ru

Кронос Вюрст, ООО

142105, Московская обл.,
г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, д. 55
Тел./факс: +7(495) 542-20-89
e-mail: info@kronosv.ru
web: www.kronosv.ru

КУК Раша, ООО

123298, Москва,
3-я Хорошевская ул., д.18, корп. 2
Тел./факс: +7(495) 225-4581
e-mail: office-ru@kuk.com
web: www.kuk.com

Л

Лазурин ПКП, ООО

630096, Новосибирск,
ул.Связистов, 151
Тел.: +7(383) 300-07-77, 300-04-44
e-mail: sales@lazurin.ru,
web: www.lazurin.ru

Лактосан, ООО

115191, Москва,
ул. Б.Тулльская, д. 10, оф. 538
Тел./факс: +7(495)232-24-08
e-mail: lactosan@mail.ru, info@lactosan.ru
web: www.lactosan.ru

Ларчфилд Лта

115054, г. Москва,
ул. Валовая, д.2-4/44, стр.1
Тел.: +7 (495) 951-70-28, 959-40-98,
e-mail: sales@larchfield.ru
web: www.larchfield-ingredients.ru

Латтерос, ООО

194292, Санкт-Петербург, Промзона
«Парнас», 4-й Верхний проезд, д. 3,
литера А, оф. 204
Тел.: +7(812) 598-52-63, 925-71-11
e-mail: mail@latteros.ru
web: www.latteros.ru

Лейпуриен Тукку, ООО

197342, Санкт-Петербург,
ул. Торжковская, д. 5, оф. 423
Тел.: +7(812) 325-20-13
Факс: +7 (812) 597-03-97
e-mail: spb@leipurin.ru
web: www.leipurin.ru

Ликеби Старч,

Представительство
127254, Москва,
ул. Добролюбова, д. 3
Тел./факс: +7(495) 797-30-88
e-mail: lyckeby@ya.ru
web: www.culinar.ru

Логос, ООО

190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 334-21-21
e-mail: logos@logosltd.ru
web: www.logosltd.ru

Логистикфрут, ООО

109052, Москва,
Рязанский пр-т, д.10, стр.2, пом.2
Тел./факс: +7(495) 788-53-61/62
e-mail: info@logisticfruit.ru
web: www.logisticfruit.ru

Лори, ООО

127282, Москва, Чермянский проезд, 7
Тел./факс: +7(495) 744-11 -87
e-mail: lori@ru.ru,
web: www.lori-company.ru

Лужский завод «Белкозин», ОАО

188230, Ленинградская обл.,
г. Луга, Ленинградское ш.,137 км
Тел.: +7(81372) 2-19-50
Факс: +7(81372) 2-33-62
e-mail: office@belkozin.com,
info@belkozin.com
web: www.belkozin.com

М

Маком РУС, ООО

105082, Москва,
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2
Тел.: +7(495) 989-52-20, 661-52-20
e-mail: sales@bbuds.ru,
web: www.bbuds.ru

Макарон-Сервис, ООО

107553, г. Москва,
ул. Большая Черкизовская, 30а, стр. 1
офис 301, а/я 26
Тел.: +7(495)411-9028, 785-2458
e-mail: info@makaroninfo.ru
web:www.makaroninfo.ru

Мартком, ООО

109316, Москва, Волгоградский пр.32
Тел./факс: +7(495) 781-05-65
e-mail: info@ros-tomat.ru
web: www.martcom.biz

Мастерфуд, ООО (NaturFoods)

Москва, Дорожная ул., д. 8 к.1.
Бизнес-Центр «РАСТКОМ»
Тел./факс: +7(495) 669-67-97
e-mail: info@naturfoods.ru
web: www.naturfoods.ru

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
info@martin-bauer-group.ru
www.martin-bauer-group.com/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 Фито-лаб.



МИЛОРАДА

Милорада КПФ, 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.

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

Могунция-Интеррус, ЗАО

127273 Москва,
Березовая аллея, 5А, к. 1-3, оф. 601
Тел.: +7 (495) 234 0818
Факс: +7 (495) 234 1858
e-mail: moguntia@moguntia.ru
web: www.moguntia.ru

Молпродкомплект, ООО

656011, Алтайский край, Барнаул, А.
Матросова, д. 9 Е
Тел.: +7(385-2) 36-04-02, 36-03-61
e-mail: info@mpk.ru

Монарх, ООО

188508, Ленинградская обл.,
Ломоносовский район, д. Виллози, а/я 29
Тел.: +7(812) 715-22-66
e-mail: salt-m@bk.ru
web: www.salt-m.spb.ru

**МОЖЕЛИТ, ОАО**

212003, Республика Беларусь,
г. Могилев, ул. Челюскинцев, 84
Тел.: +375(222)78-84-11,
Факс: +375(222)78-84-14
E-mail: gelatin@tut.by
marketing@gelatin.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 в соответствии с ГОСТ исключительно из говяжьего сырья (тип В) с различными показателями вязкости и прочностью студня, размерами частиц и прозрачностью, а также имеет сертификат «Халаль» и др.

Московский з/д сычужного фермента
115432, Москва, 2-й Кожуховский пр, 27
Тел./факс: +7(495) 679-29-31/ 16
e-mail: m_ferment@mail.ru
web: www.mzsf-ferment.ru

Московская Ореховая Компания, ООО
142181, Мос. обл., Подольский р/н,
г. Климовск, Бережковский проезд, д. 20
Тел./факс: +7(495) 641-34-14/ 15
e-mail: optorg@oreh.ru
web: www.oreh.ru

МСД, ООО
105077, Москва,
Измайловский бул., д. 58
Тел: +7(495) 787-01-37/36,
Факс: +7 (495) 787-52-11
e-mail: info@mcd-chemicals.ru
web: www.mcd-chemicals.ru

Мэтр, ООО, ПК
Тел.: +7(495) 308-94-28,
Тел.: 8 800 333-70-96,
e-mail: info@maitrefoods.ru
web: www.maitrefoods.ru

Н

НАТКО, ООО
Москва, ул. Гостиничная, д.10, корп.4
Тел./Факс: +7(495) 786-26-92,
web: www.natko.ru

Натуральные Ингредиенты, ООО
121309, Москва, ул. Новозаводская, 18
Тел./факс: +7(495) 797-33-79, 604-44-96
e-mail: info@naturalingredients.ru
web: www.naturalingredients.ru

**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.



НАТУРЕКС, ООО
117218, Москва,
ул. Кржижановского, д.15,
корп.5, оф.316
Тел.: +7 (495)662-77-69,
(495)662-77-68
e-mail: naturex.ru@naturex.com
web: www.naturex.com.ru

Натэк, ООО
123007, Москва,
3-й Хорошевский проезд, д. 1, стр. 1
Тел.: +7(495) 225-48-07
e-mail: info@natec-color.ru,
web: www.natec-color.ru

Неомарт, ООО
Россия, 194044, Санкт-Петербург,
ул. Смольячкова, 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,
Тел./факс: +7 (495)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
Тел.: +7 (495) 225-56-66
e-mail: ingredients@novaprodukt.ru,
web: www.novaprodukt.ru

Новая Эра, ООО
115201, Москва,
1-й Варшавский пр., 1А, стр.1
Тел./факс: +7(495) 641-53-10
e-mail: noveraspices@mail.ru
web: www.novayaera-msk.ru

Новлянский крахмалопаточный завод
602337, Владимирская обл.,
Селивановский р/н, п. Новлянка,
ул. Заводская, д. 19
Тел./факс: +7(49236) 2-17-08
e-mail: top@rusp.ru
web: www.rusp.ru

НМЖК, ГК
Россия, 603950,
г. Нижний Новгород
Шоссе Жиркомбината, 11
Тел.: +7 (831) 275-47-00,
Тел.: +8 800-250-00-07
e-mail: nmgk@nmgk.ru
web: www.nmgk.ru

Норд, ГК ООО
199053, Россия
г. Санкт-Петербург
Аптекарский проспект, 9
Тел.: +7(812) 702-17-77
e-mail: info@nordspb.ru
web: www.nordspb.ru

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
www.omega-rus.com

О

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.parnermk.ru

Петротрейд, ООО (Prosto Petro Group)

190121, Санкт-Петербург,
ул. Садовая, д. 104
Тел.: +7(812) 327-0500
Факс: +7(812) 702-60-72
e-mail: market@prostopetro.com
web: www.prostopetro.com

Пищевые добавки, ООО

610004, Киров, Карла Маркса, 42Б
Тел.: +7(8332) 415-145, 415-152
e-mail: info@pd-k.ru,
web: www.pd-k.ru

Пищевые стабилизаторы, ООО

Россия, 123592, Москва, ул. Кулакова, 20
Тел./Факс: +7 (499) 753-0330, 753-0304
Тел.: +7 (495) 508-5258
e-mail: foodstabilizers@mail.ru
web: www.food-stabilizers.ru

Ингредиент Снаб, ООО

125466 Москва,
ул. Соколово-Мещерская, д.25, офис 407
Тел.: +7(495) 721-30-10.
e-mail: sekr@foodexpert.ru
web: www.foodexpert.ru

Пищепропродукт, ООО

123060, Москва,
ул. Маршала Рыбалко 57, оф. 703
Тел.: +7(495) 748-01-31, 748-01-32
e-mail: pp-product@yandex.ru
web: www.ppproduct.ru

Праксис-Ово, ООО

143581, Мос. обл., Истринский р-н,
Павло-Слободское с/п, д.Лешково,
ВЛ.226
Тел./ Факс.: +7(495)229-7790/229-7790
e-mail: info@praxis-ovo.com,
zakaz@praxis-ovo.com
web: www.praxis-ovo.com

ПродГамма, Группа компаний

630045, Новосибирск,
Толмачевское шоссе 17/1, а/я 41
Тел.: +7(383) 362-04-10, 362-05-55
e-mail: ricemarket@prodgamma.com,
web: www.prodgamma.com

Продинвест, ООО

125424, Москва,
Волоколамское ш., д. 73, оф. 302
Тел.: +7(495) 780-34-33
e-mail: info@proinvest.ru
web: www.proinvest.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:
e-mail: info@prodservice.ru
web: www.prodservice.ru

Проксима, ООО

630033, Новосибирск,
ул. Брюллова, 6 А
Тел./факс: +7(383) 210-52-25, 361-18-15
e-mail: info@proxima.ru
web: www.proxima.ru

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) 679-38-35
Факс: +7 (495) 679-19-92
E-mail: market@reatex.ru
Web: www.reatex.ru

АО «РЕАТЭК®» - производственное предприятие с 89-летней историей, наследник всех лучших традиций опытного завода им. Л.А. Костандова. 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!

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



**Природные
волокна**
Член концерна Йогурт

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 произ-
водства высококачественных пище-
вых волокон из растительного сырья.

Продукты JRS изготавливаются
исключительно из природных возоб-
новляемых ресурсов. Для обработки
этого сырья в JRS используются эко-
логически чистые технологии.

Пищевые волокна применяются
в мясной, молочной, хлебобулочной
и кондитерской промышленности.

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. Краснобогатерская 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



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
Тел/факс: +7 (812)324-19-77
Mail: roha.russia@rohagroup.com
Web: www.roha.com
Web: www.rohagroup.ru

С 1972 года компания РОХА яв-
ляется одним из мировых лидеров в
сегменте пищевых красителей.

На сегодняшний день ассорти-
мент продукции РОХА охватывает
синтетические и натуральные кра-
сители для окрашивания продуктов
питания и напитков, кормов для жи-
вотных, косметики, бытовой и про-
мышленной химии.

Штаб-квартира компании нахо-
дится в Индии, а ее подразделения
функционируют в 15 странах мира.
РОХА традиционно уделяет особое
внимание вопросам охраны окружа-
ющей среды и решению важных со-
циальных проблем. Система контроля
качества и все производственные
процессы соответствуют самым вы-
соким международным стандартам и
нормам.

Штаб-квартира РОХА - основная
производственная площадка площа-
дью 27 000 кв. метров - находится
в г. Мумбаи, Индия. Кроме того, у
компании есть производственные
центры в США, Великобритании, Ис-
пани, Южной Африке, Вьетнаме,
Индонезии, Таиланде, Китае, Египте
и Мексике.

Офис официального представи-
тельства РОХА в России расположен
в Санкт-Петербурге и уже более две-
надцати лет обеспечивает беспре-
рбойные поставки красителей в
большинство городов Российской Фе-
дерации и стран СНГ.

Роскар, птицефабрика, ЗАО

188855, Ленинградская обл.,
Выборгский район, с. Первомайское
Тел.:+7 (812) 431-98-15
e-mail: zakaz@roskar-spb.ru
web: www.roskar-spb.ru

Роскарфарм, ЗАО

350072, Краснодар,
Тополиная Аллея, 2
Тел./факс: +7(861) 275-19-39
Тел./факс: +7(861) 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

Рузово, ЗАО

314444, Республика Мордовия
г.Рузаевка, ул. Надежды, д.1а.
Тел. : +7(83451)6-99-69, (83451)6-99-68
e-mail: ruzovo@ruzovo.ru
web: www.ruzovo.ru

Руснаб, ООО

115088, Москва,
ул. Угрешская, д. 2 А, стр. 11аб, оф. 203
Тел./факс: +7(495) 665 46 37
Тел./факс: +7(495) 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.ruspiceland.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
Тел.: +7(961) 227 90 27
e-mail: rt03@rustr.ru,
web: www.rustr.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
Тел./факс: (495) 429-13-22
e-mail: info@rusferment.com ,
office@rusferment.ru
web: www.rusferment.ru

С

Сангард, ООО

Тел.: +7 (495) 646 28 40
e-mail: info@sunguard.ru
web: www.sunguard.ru

Сантус ЛТД, ООО

115230, Москва,
Варшавское шоссе, д.65, корп.2, помещ. V
Тел./факс: +7(495) 988-91-21, 664-28-64
8 800 200-21-23 (по России бесплатный)
e-mail: info@santus-ltd.ru
web: www.santus-ltd.ru

Саф-Нева, ООО

141410, Московская обл., г. Химки,
ул. Мари Рубцовой, д. 7
Тел./факс: +7(495) 510-13-14 /510-13-15
e-mail: safneva@safneva.ru
web: www.safneva.ru

Семенов двор, ГК

109428, Москва,
1-й Институтский проезд, д. 1, оф. 2
Тел./факс: +7(495) 709-33-88,
e-mail: info@semenov-dvor.ru
web: www.semenov-dvor.ru/

Семь вершин, ООО

121087, Москва,
Багратионовский пр., д.7, корп.20В
Тел.: +7(495)380-32-37
e-mail: info@seventops.ru
web: www.seventops.ru

СИМБИО, ООО

123290, г. Москва,
1-й Магистральный тупик, д.5А
Тел./Факс: +7 (499) 682-60-32
e-mail: mantipov86@yandex.ru
web: www.eatgreat.co, www.summeat.com

СиПи Келко ЭйПиЭс, АО (Представительство)

119017, Москва,
ул. Большая Ордынка., 44, стр. 4
Тел.: +7 495 937 36 47/48
Факс: +7 495 937 36
web: www.cpkelco.com

Сиагро, 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

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



КОРПОРАЦИЯ «СОЮЗ»

Санкт-Петербург

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

Новосибирск

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

Калининград

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

Воронеж

394036,
ул. Арсенальная, д. 3 офис 323
Тел./факс: +7 (473) 228-18-36
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 перезтерификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано по международной системе менеджмента качества ISO 9001:2008, системе безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005 и на соответствие требованиям RSP0 стандарта цепочки поставок пальмового масла. Ассортимент Корпорации «СОЮЗ» включает широкий спектр заменителей молочного жира и жиров специального назначения для молочной, масложировой, кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности. 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.

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

**СОЮЗОПТТОРГ, ГК**

197198, Россия, Санкт-Петербург
ул. Большая Пушкарская д. 3,
офис 6
Тел.: +8-800-333-00-89
(бесплатный для всех регионов
России)
E-mail: office@soyuzopttorg.com
Web: www.soyuzopttorg.com

Филиалы:

Москва

office_msk@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(499) 712-00-79

Краснодар

ug@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(861) 275-65-04

Екатеринбург

ural@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(343) 278-60-44

Омск

omsk@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(3812) 30-27-80

Новосибирск

siberia@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(383) 220-50-32

Казань

kazan@soyuzopttorg.com
Тел.: +7(843) 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) 62-06-50

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.

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 Баркляя 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,
ул. Плеханова 4а
Тел. +7 495 660 73 23
Факс +7 495 660 73 02
e-mail: tagris@inbox.ru
web: www.tagris.org

Текспро Торговый Дом, ООО

199406, Санкт-Петербург,
ул. Гаванская, 24, литера А
Тел./факс: +7(812) 355-40-65
e-mail: tp@texpro.spb.ru
web: www.texpro.spb.ru

Тереза-Интер, ООО

129110, Москва,
Олимпийский просп.,22
Тел.: +7(495) 684-34-71/72, 681-84-31,
e-mail: food@tereza.ru
web: www.tereza.ru

Томер, ООО

124305, Москва,
г. Зеленоград,
пл. Юности, д. 2
Тел.: +7 (499) 735-65-49, 735-85-66
e-mail: sales@russles.ru
web: www.russles.ru

Топинамбур, ООО

142784, г. Москва,
г.п. Московский, д. Картмазово
Тел.: +7(499) 709-84-64
e-mail: info@topinambur.net
web: www.topinambur.net

Топфуд, ООО

Московская область,
Пушкинский район,
Пос. Лесные Поляны,
микрорайон «Полянка», 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
Тел./факс: +7(495) 980-70-90
Факс: +7(495) 648-07-91
Факс: +7(495) 980-70-90
e-mail: trier_msk@trier.ru
web: www.trier.ru

ТРУМФ Пищевые Технологии, ООО

117534, г. Москва,
ул. Академика Янгеля, д. 3
Тел./ Факс: +7 (495) 642-89-56
e-mail: russia@trumf.cz,
commerce@trumf.ru
web: www.trumf.ru

Тэдди Бир, ООО

117647, Москва,
Сумской проезд, д. 21, корп. 3
Тел./факс: +7(495) 995-16-30
e-mail: info@teddybeer.ru
web: www.teddybeer.ru

У**Удэ Хеми, ООО**

109429, Москва,
ул. Верхние Поля, д. 28
Тел.: +7(495) 662-38-98, 724-41-12
Факс: +7 (495) 658-53-41
e-mail: join.moscow@ud-chemie.ru
web: www.ud-chemie.ru

Унигра, ЗАО

Москва,
ул. Большая Семеновская, 40
Тел.: +7(495) 781-99-45
e-mail: info@unigra.ru
web: www.unigra.ru

Унитрон, Группа компаний

440000, Пенза,
ул. Горная, д. 3А
Тел.: +7(8412) 54-17-76, 54-17-77
Факс: +7 (8412) 54-16-24
e-mail: unitron@utr.ru
web: www.utr.ru

Ф

**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 промышленности;
- смеси натуральных специй и пряностей;
- комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления.

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

Фаберон, ООО

117292, Москва,
ул. Ивана Бабушкина, д. 3, корп.1
Тел./факс: +7(495) 775-00-10 / 11
e-mail: E-mail: info@faberon.ru
web: www.faberon.ru

Файн Ингредиентс, ЗАО

191281, Санкт-Петербург,
Балканская площадь, д.5,
лит.АД,БЦ «Балканский», оф.1117
Тел.: +7(812) 964-85-10
Факс: +7 (812) 676-95-11
e-mail: fi@fine-ingredients.ru

Феруза-Лайн, ООО

125, Москва, ул.Адмирала Макарова, д.8
Тел.:+7(495) 363-93-23
e-mail:main@feruza.su
web: www.feruza.su

Фрутаром, ООО

107143, Москва, ул. Вербная, д. 8 А
Тел./факс: +7(495) 781-31-13 / 12
e-mail: flavors@frutarom.ru
web: www.frutarom.com

Фудлэнд, ООО

142771, Моск. обл., Ленинский район,
пос. Мосрентген, ПП «Автострой»
Тел.: +7(495) 424-20-60/ 70/ 71
web: www.foodland.ru

**FMC Health and Nutrition**

119071 Москва
ул. Стасовой, д. 4, офис А250
Тел. + 7 (495) 954 4112
Web: www.fmc.com

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

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

Фудмикс, ООО

140000, Люберцы, Октябрьский пр-кт, 15
Тел.: +7(495) 706 44 64
Тел./Факс: +7(495) 646 58 74
e-mail: info@olgan.ru
web: www.olgan.ru

Фудэксперт, ООО

125466, Москва,
ул. Соколово-Мешерская, 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, Щербаковская, д. 53
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

ШВЕД ХОЛДИНГ, Компания

195027, С-Петербург, ул. Якорная, 14а
Тел.:(812)600-45-03, (812)326-84-41
e-mail: office-spb@shved.ru
web: www.shved.ru

Ш

Шоколандия, ООО

119571, Москва,
ул. 26 Бакинских комиссаров, д. 11
Тел.: +7(495) 433-44-55, 434-41-40/41
e-mail: office@chocolandia.ru

**SternIngredients**

Russia

Штерн Ингредиентс, КТ ООО

Россия, 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д.38, литера В
Тел./факс: +7(812) 319 36 58/59
info@sterningredients.ru
www@sterningredients.ru

Россия, 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 деликатесных продуктов (*Hydrosol*, www.hydrosol.de), улучшителей муки для мукомольного производства (*Muehlenchemie*, www.muehlenchemie.de), ферментных препаратов хлебобулочных и макаронных изделий (*SternEnzym*, www.sternenzym.de), современных решений для хлебопекарного и кондитерского производства (*DeutscheBack*, www.deutscheback.de), функциональных добавок для спортивного и диетического питания (*SternLife*, www.sternlife.de), кормовых добавок (*Berg+Schmidt*, www.berg-schmidt.de), а также ароматизаторов и натуральных фруктовых паст (*Olbrichtarom*, www.olbrichtarom.de), обогащение пищевых продуктов и продуктов детского питания витаминами и минеральными премиксами (*SternVitamin*, www.sternvitamin.de).

Э

ЭКО Ресурс, ЗАО

196084, Россия, г. Санкт-Петербург,
Ул. Киевская, д. 6, оф. 103
Тел./факс: +7 (812) 7777 331/332
e-mail: er@eco-resource.ru
web: www.eco-resource.ru

ЭкоКолор ТК, ООО

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, www.ecocolor.ru

ЭкоФлор, ООО

196608, Санкт-Петербург, г. Пушкин,
ш. Подбельского, д. 9, оф. 363
Тел.: +7(812) 676-12-19
e-mail: info@florex.ru
web: www.chef-mors.ru

Эсаром, ООО

117418, Москва,
Новочерёмушкинская ул, д.61
Тел.: +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

**Электрогазохим, 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

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.

**ЭкоСервис, ООО**

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

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

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

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

Компания «ЭкоСервис» предоставляет полный спектр консалтинговых услуг:

- ведение Вашего бизнеса от разработки свежего решения для выхода на рынок до сдачи проекта «под ключ» для проведения всех нормативных и документальных работ.

За 20 лет высокопрофессиональной работы, компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке натуральных ингредиентов для пищевого производства.

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@yaventakplus.ru
web: www.yaventakplus.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

Тел.: +7 (47234) 77-100
E-mail: food@efko.ru
Web: www.efko-ingredients.ru

Группа Компаний «ЭФКО» — один из трех крупнейших агропромышленных холдингов России и Евразийского экономического союза. Компания входит в число системообразующих 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 в более 50 стран мира. По итогам 2016 года выручка компании составила 106,9 млрд рублей

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.vshare.ru



Luxomix[®]

natural color

**Вся линейка натуральных красителей
для всех отраслей пищевой промышленности**

Натуральные красители Luxomix[®]

Тренд натуральности и здорового питания – один из основных и наиболее перспективных. Используя натуральные красители Luxomix[®], можно добиться неповторимого оттенка и поддержать положительный имидж продукта благодаря «чистой этикетке».

Натуральность – ключевой фактор при выборе продукта покупателем!

www.luxomix.ru

БАРГУС ТРЕЙД – Ваш поставщик сырья
и ингредиентов для пищевой промышленности

+7 (812) 777 98 87 www.bargus-trade.ru



Приоритетные направления деятельности:

- координация деятельности участников рынка пищевых ингредиентов и добавок
- представительство и защита интересов членов СППИ в государственных органах власти, общественных и иных организациях
- обеспечение производителей, потребителей достоверными сведениями о пищевых ингредиентах
- техническое регулирование и создание нормативной базы индустрии пищевых ингредиентов
- создание условий для обучения и подготовки специалистов в области пищевых ингредиентов
- развитие обмена информацией путем организации выставок, научно-практических конференций, форумов и семинаров, поддержки выпуска специализированных изданий, журналов и книг, проведение пресс-конференций.



**15 лет
вместе**

Вкус
Цвет и аромат
Текстура и структура
Сохранность продукции

Ароматизаторы
Красители
Консерванты
Антиоксиданты
Стабилизаторы
Загустители и эмульгаторы
Подсластители и наполнители
Носители и ферменты
Функциональные ингредиенты:
Пищевые волокна
Пребиотики и пробиотики
Минеральные вещества
Витамины

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

т/ф. +7 (499) 787-72-06

www.sppiunion.ru souz_sppi@mail.ru



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