Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ. АРОМАТИЗАТОРЫ. СПЕЦИИ И ПРЯНОСТИ

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU WITH YOU

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
УЛ.БЛАГОДАТНАЯ, Д.67, ЛИТ.В
ТЕЛ.: +7 812 331 05 30
ФАКС: +7 812 324 19 77
WWW.ROHA.COM
WWW.ROHAGROUP.RU

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ
НАТУРАЛЬНЫЕ. МИНЕРАЛЬНЫЕ. СИНТЕТИЧЕСКИЕ.

КОРПОРАЦИЯ «СОЮЗ»

высококачественная продукция,
соответствующая международным
стандартам безопасности

SOYUZ

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

БЕЗ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ
TRANS FREE!

БЕЗ ГЛИЦИДИЛОВЫХ ЭФИРОВ
GE FREE!

soyuzcorp.com

25 ЛЕТ
на рынке пищевых ингредиентов

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Мы помогаем делать вашу продукцию вкусной, красивой и полезной

БАРГУС

БАРГУС ТРЕЙД - Ваш поставщик сырья и ингредиентов для пищевой промышленности

Санкт-Петербург Москва Новосибирск Омск Алматы

8 800 707 08 70
www.globar.ru

МИЛОРАДА

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

Мы предлагаем Вам следующий ассортимент:

- Ароматизаторы и вкусоароматические вещества;
- Натуральные и синтетические красители;
- Пектины, крахмалы, агары, камеди, стабилизирующие системы;
- Глазирователи;
- Ванилин;
- Натуральные подсластители;
- Витамины, аминокислоты,микроэлементы и премиксы;
- Экстракты полезных растений;
- Порошки, хлопья, кусочки фруктов, ягод, овощей;
- Пищевые волокна;
- Закваски, ферменты, эмульгаторы;
- Декорирующие 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: -18°С; +5-8°С; +20°С , 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.: **+7 (495) 956-98-01** Факс: +7 (495) 616-66-79
E-mail: **trade@milorada.ru** **www.milorada.ru**

Вкусоароматические смеси
Эмульгированные маринады
Функциональные сыры

Стабилизирующие системы

Улучшители муки

SternIngredients
Russia

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

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

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

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

SternIngredients
Russia

Производство пищевых ингредиентов

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

Ароматизаторы и натуральные фруктовые пасты

Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты

olbrichtarom
creating better taste

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

STERNVITAMIN
Fortification for a Healthy Life

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

deutscheback
better baking

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

Витаминные и минеральные премиксы

БОЛЕЕ
5000
ИНГРЕДИЕНТОВ
СОЮЗОПТТОРГ
ДЛЯ ВСЕХ ОТАСЛЕЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
Группа компаний СОЮЗОПТТОРГ
www.soyuzopttorg.com
8 800 333 00 89

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВАШИХ УСПЕШНЫХ ПРОДУКТОВ
концентраты молочных и сывороточных белков, казеин, крахмалы для сыров, стабилизаторы на основе МКЦ, каррагинана, альгината натрия, ароматизаторы, пектин, желатин, агар, пищевые волокна, сухой яичный белок, красители, концентрированные соки и пюре, гидролизованный коллаген, функциональная мука, сушеные овощи и травы, ингредиенты для декора и др.
Балтийская Группа
+7 (495) 921 - 28 - 68
+7(812) 320 - 76 - 77
www.balticgroup.ru

AGRANA FRUIT

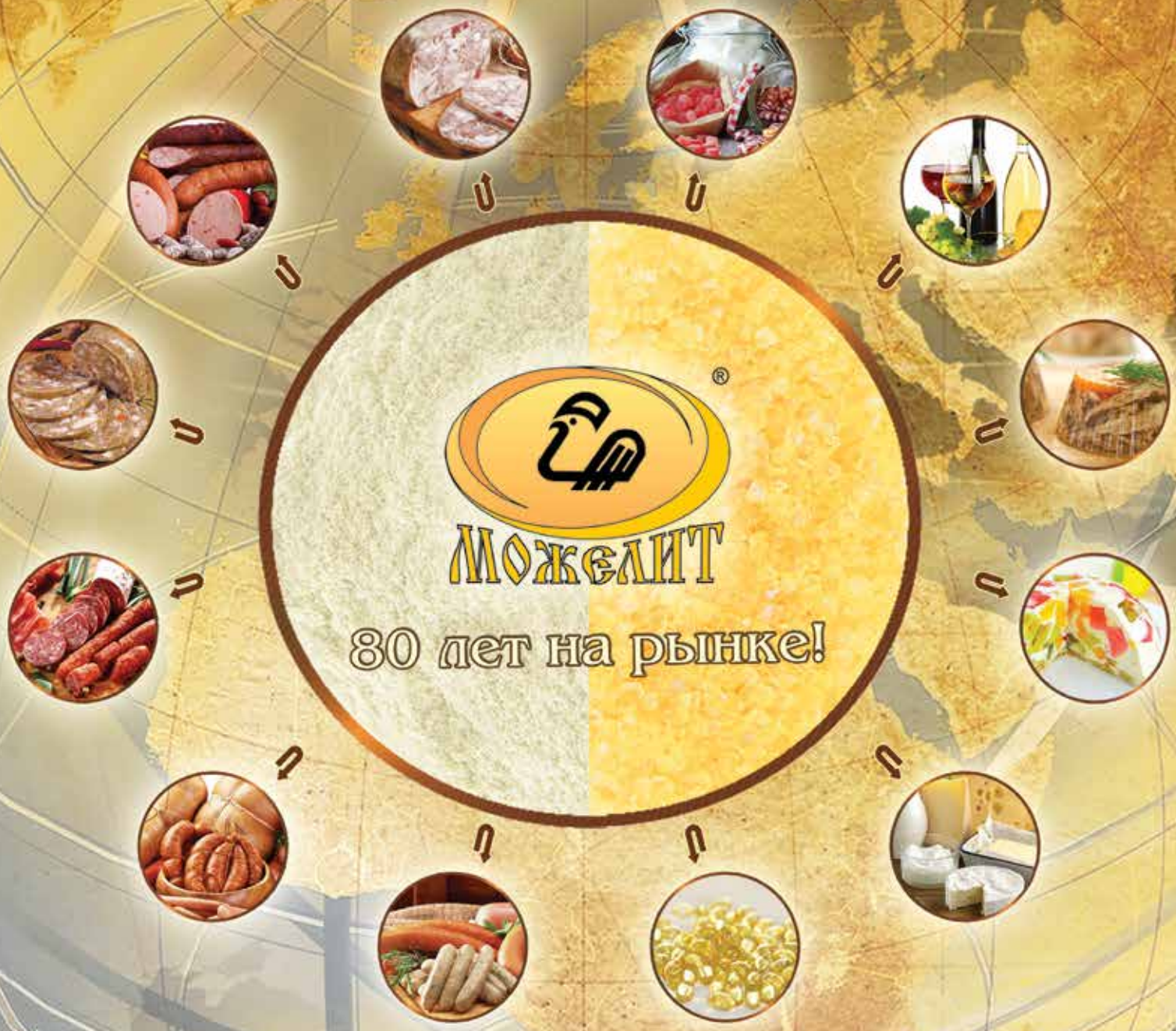
ТОППИНГИ НАЧИНКИ НАПОЛНИТЕЛИ

ООО «АГРАНА ФРУТ МОСКОВСКИЙ РЕГИОН»
142203, СЕРПУХОВ, УЛ. ФЕСТИВАЛЬНАЯ, Д.5,
ТЕЛ.: +7 495 666 21 00;
rusv_office@agrana.com
ru.agrana.com

реатэкс
производство основано в 1929 году
ПИЩЕВЫЕ ФОСФАТЫ
• для мясопереработки
• для производства плавленых сыров
• для переработки молока
• для кондитерской промышленности
• для получения хлебопекарных дрожжей
АО "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

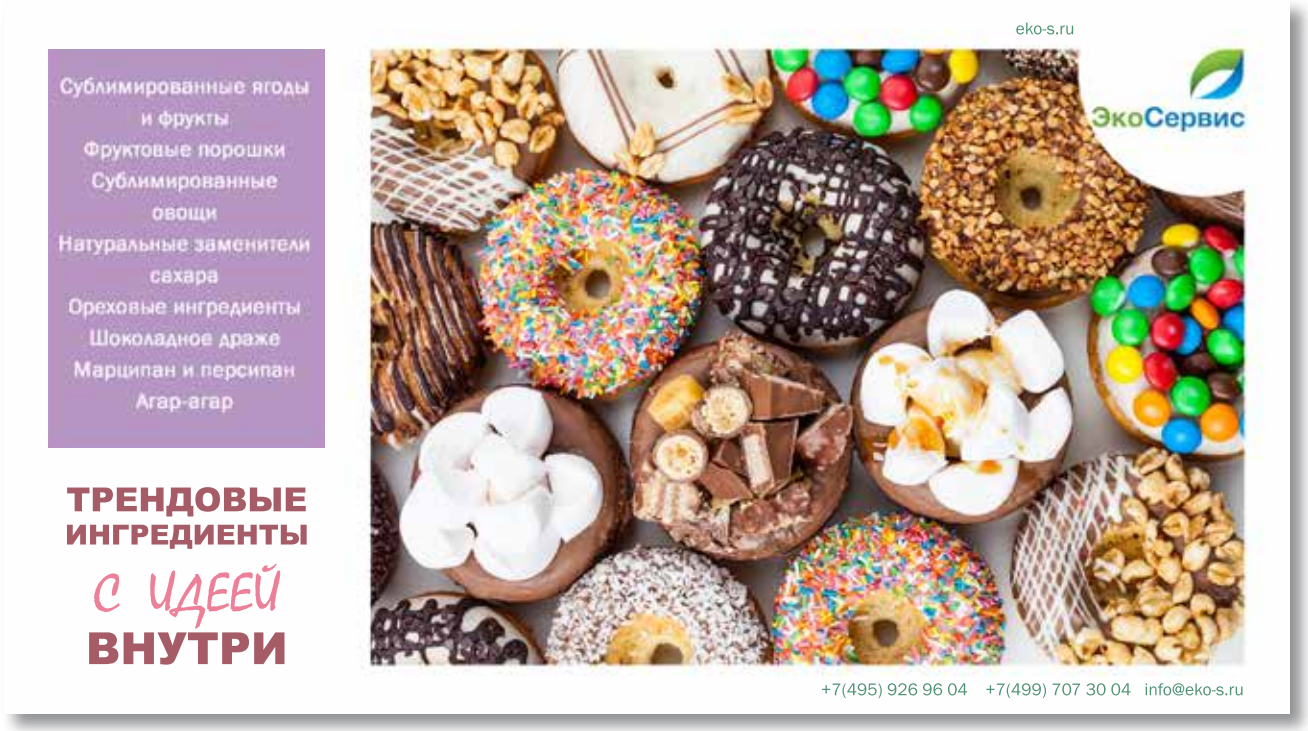
the nature network®
Martin Bauer Group
ЭКСТРАКТЫ И ТРАВЫ
ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
И НАПИТКОВ
ПОЗВОНИТЕ НАМ:
+7 (495) 777 54 29; +7 (495) 777 54 27
ул. Мира 25, мкр. Опалиха
г. Красногорск, Московская обл.,
АО "Красногорсклексредства"

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



www.gelatin.by

AVERS
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
196084, г. Санкт-Петербург, ул. Старообрядческая, д. 11
Тел.: +7 (812) 339-88-72, 339-88-68, 339-88-70
web: www.neofood.ru e-mail.: info@neofood.ru
Представительство в Москве
Тел.: +7 (916) 205-42-86, +7 (495) 902-62-05
Представительство в Нижнем Новгороде Тел.: (831) 438-85-82


eko-s.ru
Сублимированные ягоды
и фрукты
Фруктовые порошки
Сублимированные
овощи
Натуральные заменители
сахара
Ореховые ингредиенты
Шоколадное драже
Марципан и персипан
Агар-агар
ТРЕНДОВЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ
С ИДЕЕЙ
ВНУТРИ
ЭкоСервис
+7(495) 926 96 04 +7(499) 707 30 04 info@eko-s.ru

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(мясная, рыбная, кондитерская, молочная)
Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, заменители яичного порошка, белковые функциональные смеси (молочные, соевые, животные), ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты
Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу
ООО «БОГАТЫРЬ»
г. Санкт-Петербург,
Тел.: +7 (812) 387-6090, 309-7799
E-mail: 3876090@mail.ru
www.bogatir-spb.ru
ИЩЕМ ДИЛЕРОВ

файн АРОМА
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
АРОМАТИЗАТОРЫ
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ
ЛУК СУШЕНЫЙ ЖАРЕНЫЙ
Российская компания «Файн Арома» разрабатывает и производит:
* Вкусоароматические комплексные добавки для снековой промышленности
* Смеси натуральных специй и пряностей для различных отраслей пищевой промышленности
* Комплексные смеси специй и бульонных основ для продуктов быстрого приготовления
ООО "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 КАТАЛОГА

1. **КОМПАНИИ** ..... 12 - 35

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

- Союз Производителей Пищевых Ингредиентов 12
- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 15
- Компании участники 16

2. **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** ..... 37 - 48

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

1. Изменение внешнего вида 38
2. Регулирование вкуса и запаха 38
3. Ароматизаторы 40
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 41
5. Технологические вспомогательные средства 43
6. Увеличения сохранности продукта 44
7. Физиологические функциональные ингредиенты 44
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 46
9. Прочие ингредиенты 48
10. Продукты и сырье для HORECA 48

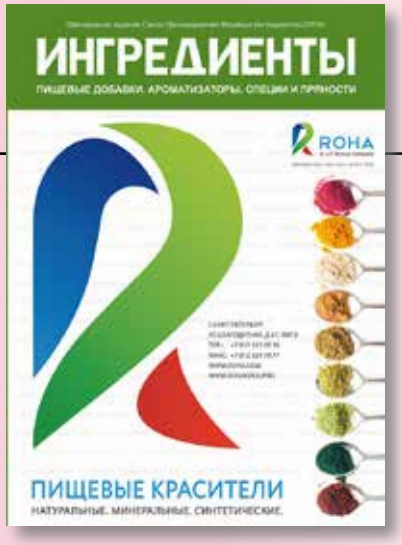
3. **КАТАЛОГ ИГРЕДИЕНТОВ** ..... 49 - 173

1. Изменение внешнего вида 49
2. Регулирование вкуса и запаха 67
3. Ароматизаторы 75
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 83
5. Технологические вспомогательные средства 107
6. Увеличение сохранности продукта 115
7. Физиологические функциональные ингредиенты 121
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 129
9. Прочие ингредиенты 165
10. Продукты и сырье для HORECA 171

4. **СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** ..... 175 - 206

Информационные материалы компаний 175

Контакты компаний представленных на российском рынке 191



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

СЕМНАДЦАТОЕ ИЗДАНИЕ

Ежегодный общеотраслевой информационно-аналитический каталог.

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ)

Специализированное издание для специалистов, занятых в сфере производства продуктов питания

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

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

Издатель – ООО «Индастри Ньюс Медиа»

Генеральный директор, Главный редактор
Юрий Девятов

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

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

Редакция не несет ответственности за содержание рекламы.

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

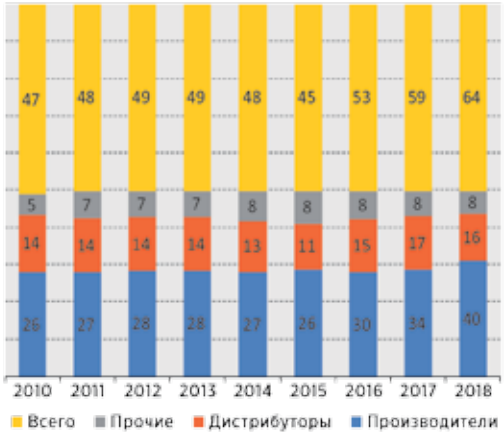
Все рекламируемые товары и услуги имеют необходимые сертификаты и лицензии

СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

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

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

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



Структура состава участников СППИ

Структура компаний — членов СППИ по сфере деятельности

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

- производство продуктов питания для населения с низкими доходами.

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

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

Традиционно основными потребителями пищевых добавок выступают мясоперерабатывающая, кондитерская, хлебопекарная, молочная, безалкогольная и масложировая отрасли. За последние годы значительно расширился ассортимент пищевых продуктов как в целом, так и продуктов для здорового питания, что, безусловно, связано с ростом предложения на безопасные и качественные пищевые добавки, которые получили широкое применение и в России. Использование пищевых и биологически активных добавок, физиологически функциональных компонентов, ароматизаторов — один из важнейших факторов современного производства пищевых продуктов, заданного состава, аромата, вкуса, текстуры и качества в течение всего срока годности, условие интенсификации переработки пищевого сырья, совершенствования технологий, расширения их ассортимента.

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

1. **КОМПАНИИ** ..... 12 - 35

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

- Союз Производителей Пищевых Ингредиентов 12
- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 15
- Компании участники 16

2. **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** ..... 37 - 48

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

1. Изменение внешнего вида 38
2. Регулирование вкуса и запаха 38
3. Ароматизаторы 40
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 41
5. Технологические вспомогательные средства 43
6. Увеличения сохранности продукта 44
7. Физиологические функциональные ингредиенты 44
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 46
9. Прочие ингредиенты 48
10. Продукты и сырье для HORECA 48

3. **КАТАЛОГ ИГРЕДИЕНТОВ** ..... 49 - 173

1. Изменение внешнего вида 49
2. Регулирование вкуса и запаха 67
3. Ароматизаторы 75
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 83
5. Технологические вспомогательные средства 107
6. Увеличение сохранности продукта 115
7. Физиологические функциональные ингредиенты 121
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 129
9. Прочие ингредиенты 165
10. Продукты и сырье для HORECA 171

4. **СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** ..... 175 - 206

Информационные материалы компаний 175

Контакты компаний представленных на российском рынке 191

КОМПАНИИ

АВЕРС Торговый Дом, ООО 16
АГРАНА Фрут Московский регион, ООО 17
Балтийская Группа, АО 18
Баргус Трейд, ООО 19
Богатырь, ООО 20
ДСМ Восточная Европа, ООО 21
ИНПАКК, ООО 22
Инфорум Пром, ЗАО 23
Корпорация “Союз” 24
Милорада КПФ, ООО 25
Новозаймс РУС, ООО 26
РЕАТЭКС®, АО 27
РОХА ДАЙКЕМ, ООО 28
Скорпио-Аромат, ООО 29
Союзоптторг, ГК 30
Файн Арома, ООО 31
Штерн Ингредиентс, КТ ООО 32
ЭКО РЕСУРС, ООО 33
ЭкоСервис, ООО 34
Электрогазохим НПП, ООО 35

AVERS

АВЕРС Торговый Дом, ООО

196084, г. Санкт-Петербург,
ул. Старообрядческая, д. 11
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, +7 (495) 902-62-05
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 дистрибьюция 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.

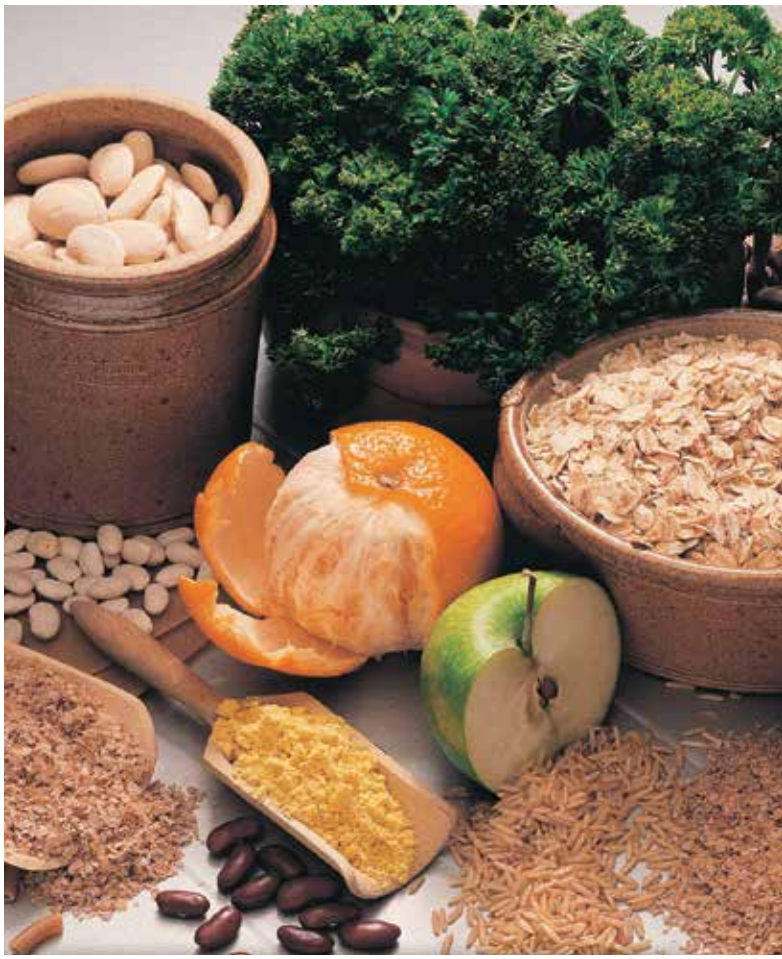
В ассортименте компании:
- большой выбор фруктовых начинок: джемов, конфитюров, топпингов, варенья для внесения в кондитерские и хлебобулочные изделия до выпечки и выпечные полуфабрикаты с широким диапазоном содержания фруктов и/или ягод;
- более 100 видов сухих смесей для быстрого приготовления картофельного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



АГРАНА Фрут Московский регион, ООО

Россия, 142203, Серпухов, ул. Фестивальная, д.5,
Тел.: +7(495) 666-21-00
e-mail: rusv_office@agrana.com
web: ru.agrana.com

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

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

АГРАНА - Австрийский концерн международного масштаба, который включает в себя 57 предприятий по всему миру. Более 9 000 сотрудников задействованы в производстве продукции премиального качества и предоставлении первоклассного сервиса заказчикам.

Завод в Серпухове (Московская область) - ООО «АГРАНА Фрут Московский регион» - был построен с нуля 2005 году. Портфолио продуктов, насчитывает более 1000 рецептур. Это наполнители для йогуртов и творожков: перемешанных и послойных, фруктовые и овощные наполнители для питьевых йогуртов и напитков на основе сыворотки и молока, разнообразные гастрономические вкусы для мягких творогов или сметаны; рецептуры с десертными вкусами, а также предназначенные для здорового питания со злаками, семенами, орехами. Наполнители могут быть обогащены витаминами, минералами, пищевыми волокнами, Омега 3,6,9 жирными кислотами и пр. и нести дополнительную пользу для здоровья.

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

Также нашими специалистами разработана линейка наполнителей для производства мороженого – это стержни, поливки, топпинги, на любой вкус.

К коллекции начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий относятся: термостабильные наполнители, начинки для инъекционного дозирования после выпечки, гомогенные продукты на основе пюре или с кусочками и целыми ягодами.

Новейшим направлением развития АГРАНЫ является создание линейки сиропов для кофе, баз для горячих напитков и лимонадов, соусов для мороженого или украшения выпечки и прочего. Продукция расфасована в бутылки, удобной для канала ХоРеКа.

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

Технологический процесс на предприятии полностью автоматизирован с помощью передовой программы SAP. Такие сертификаты как ISO, FSSC, Organic, IFS, BRC, HACCP, LEED, SEDEX и многие другие являются ярким подтверждением наших качественных приоритетов. Также в 2019 году наша компания получила сертификат о соответствии производства и продукции требованиям «ХАЛЯЛЬ».

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

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

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Балтийская Группа, АО

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

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

Балтийская Группа - один из крупнейших российских поставщиков высококачественных ингредиентов для пищевой промышленности.

Балтийская Группа основана в 1993 году.

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

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

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

Для удобства клиентов Балтийская Группа оказывает широкий спектр дополнительных услуг.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Балтийская Группа работает по всей территории России.

БАРГУС ТРЕЙД, ООО

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

Офисы: Москва, Новосибирск, Омск, Алматы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Преимущества работы с «БАРГУС ТРЕЙД»:

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

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

Богатырь, ООО

196084, Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе,29
Тел./факс: +7 (812) 387-60-90
Тел.: +7-921-183-99-78, 309-77-99
e-mail: 3876090@mail.ru
web: www.bogatir-spb.ru

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

Для мясопереработки:

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

Для рыбопереработки:

- пряносолевые смеси
- вкусовые букеты
- ускорители созревания
- панировки

Для хлебопекарной промышленности:

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

Генеральный директор Обжигин Владимир Михайлович

ДСМ Восточная Европа, ООО

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

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

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

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

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

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

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

Помимо производства широкой гаммы витаминов и пищевых ингредиентов, компания развивает масштабные социально значимые проекты витаминизации продуктов питания массового потребления, цель которых – устранение микронутриентной недостаточности, наблюдаемой у населения. DSM Nutritional Products обладает многолетним опытом в развитии подобных проектов во многих странах мира. Компания активно сотрудничает с Всемирной Продовольственной Программой (World Food Program), с целью борьбы с голодом и микронутриентной недостаточностью. DSM Nutritional Products предоставляет финансовую, техническую и научную поддержку программы, а так же обогащает продовольственную корзину WFP высококачественными незаменимыми нутриентами.

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

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

ИНПАКК, ООО

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

- **По вопросам приобретения нашей продукции просьба обращаться по телефону:**

Тел.: +7 (905) 223-13-30 - Андрей Алексеевич

О КОМПАНИИ:

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

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

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

ООО «ИНПАКК» выпускает следующие пищевые добавки:

- «**Дилактин Форте Плюс**» - альтернатива консервантам в мясной и рыбной продукции, майонезах, соусах, приправах. «Дилактин Форте Плюс» выполняет функции регулятора кислотности, буферного агента, антимикробного агента и синергиста антиоксидантов, является эффективным средством сохранения свежести, стабилизации качества и обеспечения микробиологической и токсикологической безопасности продукции. Научно-технический уровень качества предлагаемой пищевой добавки обеспечит конкурентоспособность выпускаемой продукции, повышение выхода продукции, увеличение продолжительности хранения, улучшение органолептических показателей и гарантированную безопасность продукции для человека.
- «**Карамелан**» - регулятор кислотности (подкислитель), антикристаллизатор, агент, сдерживающий инверсию сахара, а также стабилизатор структуры и цвета для сахаристых кондитерских изделий. Специально подобранный состав этой добавки позволит существенно снизить прогоркание, забраживание и засахаривание начинок.

Инфорум Пром, ЗАО

«Инфорум-Пром» ЗАО
Россия, 107023,г. Москва
ул. М. Семёновская, 3А, стр.1
Тел.: +7 (495) 796-90-77
Факс: +7 (495) 796-90-76
e-mail: cocoa@inforum.ru

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

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

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

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

Компания ЗАО «Инфорум-Пром» является крупнейшим в России производителем индустриального шоколада, шоколадных и кондитерских глазурей, масс. Приоритетом работы является производство широкого ассортимента высококачественной продукции, соответствующей всем требованиям рынка. Производство оснащено самым современным европейским оборудованием. Несколько полностью автоматизированных линий позволяют выпускать высококачественные шоколадные массы и глазури в широком ассортименте по классическим технологиям. Весь производственный ассортимент изготавливается из высококачественного сырья. Для достижения наилучших параметров готовой продукции, на предприятии осуществляется сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства. Система качества и безопасности применительно к производству полуфабрикатов шоколадных и кондитерских глазурей и масс, глазурей для мороженого основана на принципах ХАССП и соответствует требованиям FSSC 22000.

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

Являясь экспертом на мировом и российском рынке кондитерских изделий, обладая мощным производственным потенциалом, ЗАО «Инфорум-Пром» значительно расширила ассортимент шоколадных масс, глазурей и начинок, что позволяет Вам создать конкурентоспособные, качественные и полезные продукты, покоряющие потребителя изысканным вкусом.

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

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

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Корпорация «СОЮЗ»

Санкт-Петербург
191119,
ул. Воронежская, д. 5, офис 65, БЦ «Призма»
Тел. : +7 (812) 336-91-15
e-mail: st_petersburg@soyuzcorp.ru

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

Новосибирск
630087,
ул. Немировича-Данченко, д. 122, офис 304
Тел.: +7 (383) 210-64-95, 315-20-30
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

Екатеринбург
620078,
ул. Коминтерна, д.16, офис 419 А
Тел./факс: +7 (343) 310-02-02, 356-59-59
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

Калининград
236006,
ул. Набережная Правая, д. 10, литера М
Тел.: +7 (4012) 603-889
e-mail:kaliningrad@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,
офис 23, БЦ «Кен-Дала»
Тел./факс: +7 (727) 340-11-24, 340-11-25

Корпорация инноваций

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

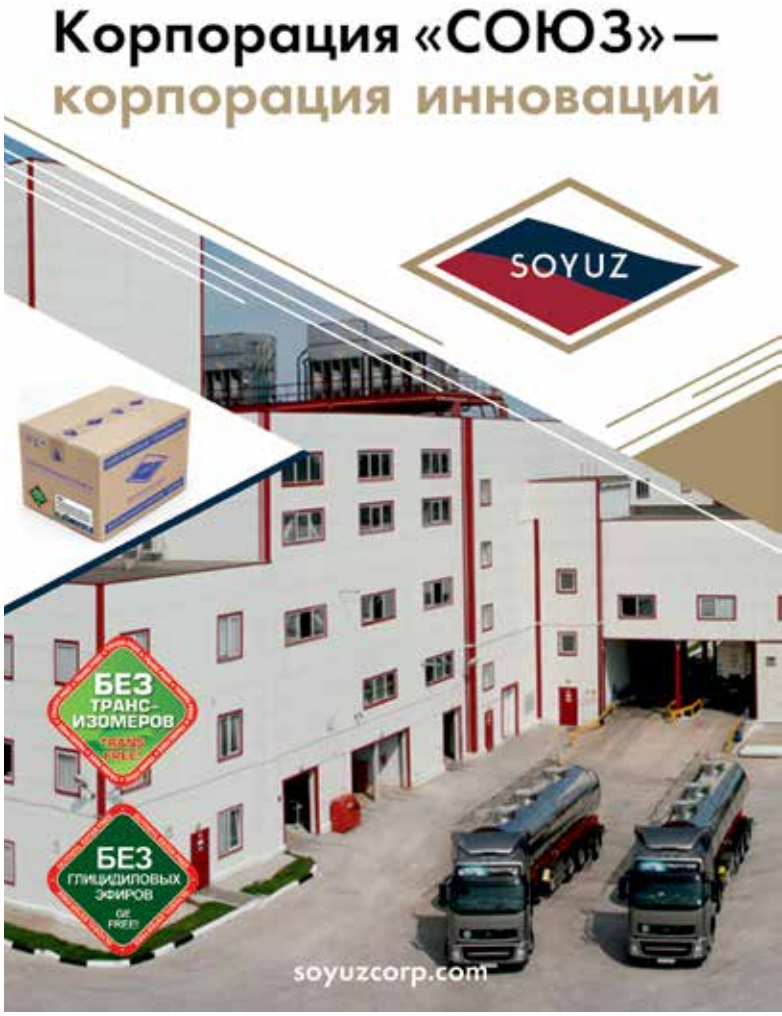
Один из главных векторов развития Корпорации – инновации. Компания непрерывно разрабатывает и внедряет новые высокоэффективные решения в области производства масложировой продукции. На предприятии успешно используется процесс энзимной переэтерификации, который представляет собой технологический прорыв в производстве качественной жировой продукции без транс-изомеров.

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

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

Существующая современная научно-исследовательская база для глубокого изучения и разработки продуктов нового поколения, позволяет Корпорации «СОЮЗ» на протяжении многих лет занимать лидирующие позиции в масложировой отрасли. Продукция компании неоднократно получала золотые медали международных отраслевых выставок. Вклад Корпорации в решение задач по обеспечению населения страны качественными продуктами отмечен многочисленными знаками отличия и благодарственными письмами. Компания удостоена Высшей общественной награды Российской Федерации в сфере производства продовольствия «За изобилие и процветание России».

Корпорация «СОЮЗ» – надежный бизнес-партнер, ориентированный на потребности клиента. Компания имеет развитую сеть филиалов и дилерских центров в России и странах Ближнего Зарубежья.



МИЛОРАДА

Милорада КПФ, ООО

129085 Москва, ул. Годовикова, д.9
Тел./факс: +7(495) 956-98-01
e-mail: trade@milorada.ru
web: www.milorada.ru

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

- **Ароматизаторы** натуральные и идентичные натуральным, ароматобразующие вещества FTNF, окрашивающие ароматические эмульсии.
- **Ванилин.**
- **Красители**: натуральные (водо- и жирорастворимые, жидкие и порошкообразные), карамельный колер.
- **Пектины** (высоко- и низкометоксилированные), специализированные.
- **Агары, Каррагинаны, Камеди**.
- **Крахмалы модифицированные и нативные. Мальтодекстрины**.
- **КМЦ**.
- **Эмульгаторы**.
- **Фруктовые и овощные полуфабрикаты**: ФЯН, пюре и концентраты соков, фитонутриенты.
- **Дегидратированные продукты**: порошки, хлопья, кусочки фруктов, овощей, грибов.
- **Ингредиенты для обработки , отделки и украшения поверхности** (глазирователи, декор).
- **Ингредиенты для продуктов детского и здорового питания**:
  - витамины и готовые смеси витаминов и минералов
  - Омега -3 ПНЖК
  - каротиноиды
  - йодказеин
  - флавоцен
  - фларабин
  - селексен
  - экстракты
- **Антиокислители и синергисты антиокислитилей**: токоферол, аскорбиновая кислота, аскорбат натрия.
- **Закваски, ферменты**
  - для молочной, кондитерской промышленностей, хлебопечения и переработки фруктов.

Мы рады предложить ингредиенты для следующих отраслей пищевой промышленности:

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

Новозаймс РУС, ООО

Представительство Novozymes
121552 г. Москва, ул. Ярцевская, 19
МФЦ «Кунцево Плаза», Блок В, 12 этаж, офис 1
Тел.: +7 (495) 234-44-01
e-mail: nzru@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 отрасль
- хлебопекарная отрасль
- мясоперерабатывающая отрасль
- молочная отрасль
- производство напитков

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

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

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

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

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

АО «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 (HACCP), ГОСТ Р ИСО 22000-2007(ISO 22000:2005).

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

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

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

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

РОХА ДАЙКЕМ, ООО

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

Отрасли пищевой промышленности:
- кондитерская
- масложировая
- молочная
- мороженое
- фруктопереработка
- снеки
- пищеконцентраты
- безалкогольные напитки, пиво
- мясо и рыбопереработка
- здоровое питание

ROHA – один из мировых лидеров в сегменте пищевых красителей.

Компания была основана в 1972 году.

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

Штаб-квартира компании находится в Индии, а ее подразделения функционируют в 16 странах мира. 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.

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

Офис официального представительства 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
ULTIMATE SYNTHETIC COLORS

IDACOL – та самая марка, с которой около сорока лет назад 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
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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.

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
NATURE AT ITS BEST

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

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

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!

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Скорпио-Аромат, ООО

РФ,117574 г.Москва, проезд Одоевского, дом 3, корпус 7 (помещение ТАРП ЮЗАО)
Тел.: +7(495) 935 73 64; 8(800) 100-73-64
e-mail: info@s-aromat.ru
web: www.s-aromat.ru

Адрес производства: Россия,143002 Московская область, г.Одинцово, ул.Западная, дом 19

Отрасли пищевой промышленности:
- кондитерская
- масложировая
- молочная
- мороженое
- фруктопереработка
- снеки
- пищеконцентраты
- безалкогольные напитки, пиво
- мясо и рыбопереработка
- здоровое питание

Лозунг компании:
«Совершенство качества — совершенство вкуса»

Российская компания ООО «Скорпио-Аромат» ™ — производитель пищевых ароматизаторов, в этом году отмечает 30-летний юбилей. За это время компания прошла большой путь от оптовой торговли до собственного предприятия, построенного в соответствии с международными стандартами и нормами.

В настоящее время производится 10000 наименований ароматизаторов для всех отраслей пищевой промышленности.

Качество и стабильность — основной показатель оценки работы. Политика в области качества ООО «Скорпио-Аромат»™ включает ориентацию на потребителя и рыночную ситуацию в целом, использование прогрессивных технологий, предотвращение, а не исправление брака.

Большое внимание уделяется вопросам разработки программы информационно-технологической поддержки предприятий, проведению семинаров в регионах, заключению договоров на проведение научно-исследовательских работ по разработке эксклюзивных ароматизаторов и изучение влияния состава ароматизатора на свойства готового продукта.

Конкурентные преимущества ООО «Скорпио-Аромат»:
- 30-ти летний производственный опыт работы.
- Разработка и доработка вкусоароматических добавок по желанию клиента.
- Профессиональное технологическое сопровождение
- Оптимальное соотношение «цена- качество», гибкая система скидок, товарный кредит.
- От заявки до отгрузки товара - 3-7 дней.
- Ассортимент жидких, сухих и эмульсионных ароматизаторов, а также комплексных пищевых добавок насчитывает более 10 000 наименований для всех отраслей пищевой промышленности.
- Минимальный объем закупки - 10 кг.
- Удобная логистика: самовывоз (24 часа в сутки с территории завода), доставка по Москве и МО собственным автотранспортом и отправка в регионы любыми транспортными компаниями по желанию клиента.

Официальные дистрибьюторы ООО «Скорпио-Аромат»:

УКРАИНА
ТОВ»КОМПАНИЯ СКК»
г.Киев +38 (068) 017-16-71 +38 (050) 417-75-52
slava_072007@ukr.net

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
ЧТУП "СПЕЦАЛЬЯНСБЕЛ"
г.Минск +375(17)285-93-22 +375(17)268-69-43
spicea@mail.ru

ТК АГОРА
г.Минск+375(17)3852584 +375(29) 3841208
agora.tk@mail.ru

КАЗАХСТАН
ТОО «BALIKZ»
г.Алматы
+7(771) 501 51 01 +7 (777) 078 08 96bali_kz@list.ru

МОНГОЛИЯ
STRATUS Co.,Ltd
г. УланБатор
+(976) 70107585 +(976) 94047585
stratusmongolia@mail.ru

УЗБЕКИСТАН
СП ООО»SKORPIO-SHAMS»
г.Ташкент
+998 (90) 355 49 00 ,+998 (71) 250 3146
svetlana_klimova@mail.ru

РОССИЯ
ООО «Алон-Сиб»
630041, г. Новосибирск, ул. 2-я Станционная, 21, оф. 20
+7 (383) 230-51-12
alon-sib@bk.ru

ИП Алескеров Руслан Яшар оглы
г. Ессентуки, ул. Пятигорская 135
+7 (928) 3-555-243
info@e-active.site

ООО "Анкор"
г.Рязань,ул. Черновицкая 29
+7 (4912)968267
ooo_ankor@mail.ru

ТД "Алькаир"
г.Казань, ул. Восстания 100
+7 (843)212-56-84,+7(843)212-56-81
alkatr-1@mail.ru

ООО "Кормовит"
г.Москва ул.Выборгская 16 стр4
+7 (495) 514-08-64
market@kormovit.ru

ООО "ЛАМКОМ"
г.Сумгаит, ул. Камран Гусейнов 210
+994502025230, +994512296930
lamkommmc@yandex.ru

Союзоптторг, Группа компаний

www.soyuzopttorg.com
Тел.: 8-800-333-00-89
office@soyuzopttorg.com

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

Филиалы: Москва, Екатеринбург, Новосибирск, Владивосток, Краснодар, Самара, Казань, Омск, Киев, Алматы, Павлодар, Ташкент, Минск, Тбилиси, Ереван

Группа компаний «Союзоптторг» — один из крупнейших российских дистрибьюторов пищевых ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. Компания работает на рынке уже более 20 лет.

ГК «Союзоптторг» предлагает более 5 000 ингредиентов и является эксклюзивным дистрибьютором ведущих мировых производителей отрасли в производстве пищевых ингредиентов: Symrise, Ingredia, Andre Pectin, Shemberg, Proagar, GreenAgar, Trobas, Gelco, Indoalgas, PureCircle. Сотрудничая с лидерами отрасли, мы уверены в качестве наших товаров и в их полном соответствии требованиям современного рынка.

ГК «Союзоптторг» гарантирует высокий уровень сервиса. Имея масштабную сеть филиалов в 16 городах России, стран СНГ и Закавказья, мы обеспечиваем оперативную и четкую логистику. Современные системы управления и товарооборота позволяют нам точно в срок выполнять заказы клиентов, планировать и обеспечивать постоянное наличие широкого ассортимента ингредиентов на складе.

Более 5 500 крупного и среднего размера предприятий в России и СНГ выбрали ГК «Союзоптторг» в качестве своего поставщика ингредиентов. Компания высоко ценит и дорожит отношениями с клиентами и всегда открыта для нового сотрудничества.

ГК «Союзоптторг» предлагает не просто качественные ингредиенты, а готовые производственные решения.
Используя накопленный опыт, знания и сведения, полученные на научных конференциях, семинарах и выставках, технологи компании разрабатывают рецептуры по индивидуальным запросам клиентов. Все ингредиенты тестируются в собственной лаборатории компании.

Ассортимент группы компаний «Союзоптторг» располагает всеми видами пищевых ингредиентов:

- агар-агар
- аминокислоты
- антиоксиданты
- ароматизаторы
- гидролизованный коллаген
- гуммиарабик
- желатин пищевой
- камеди (конжаковая, ксантановая, гуаровая, рожковая, геллановая)
- каррагинаны
- кислоты
- консерванты
- карбоксиметилцеллюлоза
- красители и красящие ингредиенты
- молочные белки
- пектины
- подсластители
- полезные функциональные ингредиенты
- казеин сычужный
- усилители вкуса
- энергетики
- эмульгаторы
- смесевые стабилизаторы
- яичные белок, желток, компаунды и меланж.

Файн Арома, ООО

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

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

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

Российская компания ТД Файн Арома разрабатывает и производит:

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

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

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

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

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

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

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

SternIngredients Russia

Штерн Ингредиентс, КТ ООО

Центральный офис: КТ “ООО Штерн Ингредиентс”
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: КТ “ООО Штерн Ингредиентс”
Российская Федерация, 125424,
г. Москва, Волоколамское шоссе, д.73, офис 337
Тел.: +7 (495) 380 02 41
Факс: +7 (495) 380 02 41

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 различных направленностей, что дает возможность использовать самые новейшие разработки холдинга для создания индивидуальных комплексных рецептур. Наши специалисты обмениваются ноу-хау на глобальном международном уровне, своевременно выявляют и учитывают в своей работе актуальные мировые тренды.

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

Кроме того, для оперативного решения самых разных технологических задач с учетом специфики российского рынка, в Петербурге на базе компании КТ «ООО Штерн Ингредиентс» открыт новый инновационный технологический центр Stern Technology Center, в составе которого есть реологическая и хлебопекарная лаборатории, лаборатория молочных продуктов, лаборатория продуктов мясопереработки, лаборатория вкусоароматики, 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 «ООО Штерн Ингредиентс» является поставщиком не только востребованных функциональных систем, но и предлагает идеи и решения по созданию новых продуктов с учетом последних тенденций пищевой промышленности.

Так, компания разрабатывает и выпускает на локальном рынке такие продукты, как функциональные сыры различной степени термостабильности и различных вкусов для полуфабрикатов, мясных продуктов и соусов, а также вкусоароматические смеси для мясных и рыбоперерабатывающих производств, снэков и сегмента HoReCa; эмульгированные маринады и стабилизирующие системы для мясной промышленности; многофункциональные кондитерские крема. Наши производства сертифицированы по всем стандартам в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Особое внимание компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» уделяет также развитию сегмента альтернативных продуктов на растительной основе и может предложить много интересных решений для этого международного тренда.

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

Hydrosol
Стабилизирующие и эмульгирующие системы для: молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных соусов, полуфабрикатов и готовых блюд, а также мясных, рыбных и колбасных изделий, веганских продуктов и напитков. *www.hydrosol.de*

Mühlenchemie
Ферментные системы и эмульгаторы для улучшения качества муки: исследование и стандартизация муки, средства созревания и окисления муки, заменители бромата, эмульгаторы, обогащение муки витаминами и минеральными веществами, 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 витаминами и минеральными веществами: напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, зерновых хлопьев, детского питания, молочных продуктов, колбасных изделий, клинического питания.
www.sternvitamin.de

SternLife
Функциональные добавки: спорт и фитнес, здоровье и велнесс, 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. Разработка индивидуальных рецептур. *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 моногастричных животных, жидкие жиры, коньюгированная линолевая кислота (CLA), порошкообразные и жидкие лецитины, энзимы, функционально активные компоненты. *www.berg-schmidt.de*

ЭКО РЕСУРС, АО

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

Представительства:

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

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

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

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

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

«ЭКО РЕСУРС» — первый российский производитель **натуральных** пищевых красителей. Компания работает более 25 лет и является одним из лидеров в разработке и производстве безопасных и современных пищевых ингредиентов из натурального сырья. Эти годы стали для Компании временем непрерывного развития, поиска новых возможностей и идей.
На основе разработок, защищенных пятью патентами Российской Федерации, «ЭКО РЕСУРС» производит натуральные пищевые красители с 2000 года. Компания обеспечивает пищевыми красителями более 1000 предприятий пищевой отрасли в России и СНГ. Благодаря внедренным системам ISO 9001 - 2015, FSSC 22 000 и SEDEX «ЭКО РЕСУРС» стал одобренным поставщиком крупнейших производителей в пищевой промышленности.
Многообразие натуральных красителей, произведенных под торговой маркой **ЭКОРЕСУРС®**, позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемых пищевых продуктов, а также возможности технологов и разработчиков новых направлений пищевой продукции.

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

Компания имеет богатый опыт создания передовых комплексов ингредиентов и представляет современную линейку красящих растительных экстрактов **ЭКОПЛАНТ® без кода Е**, разработанную собственными специалистами и полностью соответствующую глобальному тренду здорового образа жизни и «чистой этикетки». По красящей способности, устойчивости и сроку хранения красящие экстракты вполне сравнимы и ничем не уступают натуральным красителям, а в некоторых случаях и превосходят их. Сочетая различные виды натурального сырья при производстве продуктов **ЭКОПЛАНТ®**, можно получить многообразный цветовой спектр, отвечающий новым требованиям и тенденциям в различных отраслях пищевой промышленности.
«ЭКО РЕСУРС» постоянно инвестирует средства в разработку продуктов и строительство новых производственных мощностей. Так, в 2014 году Компания запустила собственное производство пищевых красителей на территории Украины, в 2018 году завершила строительство производственно-складского комплекса и начала выпуск продукции в г. Тбилиси, Грузия.

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

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

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

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

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

ЭкоСервис, ООО

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

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

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

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

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

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

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

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

Электрогазохим НПП, ООО

Украина, Киев
Тел.: +38 044 292 58 97, +38 067 536 43 60
e-mail: info@egh.com.ua, egh@nline.net.ua
web: www.egh.com.ua

Дилер в Российской Федерации и Казахстане
Кондитерская промышленность:
ООО «ИНФОРУМ КАКАО»
107023, г. Москва,
ул. М. Семеновская, д.3А, строение 1
Тел.: +7(495)7969077, 7969071
Факс: +7(495)7969076
e-mail: cocoa@inforum.ru
web: www.inforum.ru

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

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

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

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

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

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

Продукты «EGH ingredients» для сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов:
• для шоколада и глазурей («ПГПР 03», «ПГПР 01», «Эстерин СТС», «Эстер Т 05»);
• для кремовых начинок («Эстер П 01», «Эстер П», «Эстер Т 05»);
• для мягкой карамели и ириса (Моностеарат глицерина, «Эстер П», «Эстер Т05»).

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

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

Продукты «EGH ingredients» для изделий и полуфабрикатов масложировой отрасли:
• для улучшения качества ЗМЖ («Эстер П», «Эстер Т05»);
• для улучшения качества сливочного масла от 52.5% жира, спредов от 40% жира и выше, маргаринов от 52.5% жира и выше («ПГПР-02», «Эстер П», «Эстер Т 05»);
• для маргаринов для взбивания («Эстерин СТС»).

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

СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

1. **КОМПАНИИ** ..... 12 - 35

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

- Союз Производителей Пищевых Ингредиентов 12
- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 15
- Компании участники 16

2. **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** ..... 37 - 48

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

1. Изменение внешнего вида 38
2. Регулирование вкуса и запаха 38
3. Ароматизаторы 40
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 41
5. Технологические вспомогательные средства 43
6. Увеличения сохранности продукта 44
7. Физиологические функциональные ингредиенты 44
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 46
9. Прочие ингредиенты 48
10. Продукты и сырье для HORECA 48

3. **КАТАЛОГ ИГРЕДИЕНТОВ** ..... 49 - 173

1. Изменение внешнего вида 49
2. Регулирование вкуса и запаха 67
3. Ароматизаторы 75
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 83
5. Технологические вспомогательные средства 107
6. Увеличение сохранности продукта 115
7. Физиологические функциональные ингредиенты 121
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 129
9. Прочие ингредиенты 165
10. Продукты и сырье для HORECA 171

4. **СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** ..... 175 - 206

Информационные материалы компаний 175

Контакты компаний представленных на российском рынке 191

РЫНОК ИНГРЕДИЕНТОВ 2020

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

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

III. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА
5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Прочие средства
5.2 Закваски. Стартовые культуры
5.3 Дрожжи

VI. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
9.1 Зерновые продукты (Зёрна. Молотые злаки. Отруби. Солод. Солодовые экстракты)
9.2 Биологически активные добавки
9.3 Бульоны, супы, отвары
9.4 Кофе
9.5 Спиртосодержащая продукция
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты

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

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

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

I. ИЗМЕНЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРОДУКТА

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

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)															
Балтийская Группа, АО	●	●			●	●	○	●	●	●			18	59	-
Богатырь, ООО	●		●	●									22	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		21	59	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	61	--
РОХА ДАЙКЕМ, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	50 - 54	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●	●	●	○	●	●	●		●	30	59	-
Баргус Трейд, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	19	54	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	29	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		27	65	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	55 - 58	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●	●	●	●		34	60 - 61	
1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы															
Богатырь, ООО			●	●									22	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●			22	62	-
Красногорсклексредства, ООО	●								●				27	-	-
ЭкоСервис, ООО	●							●					38	-	-
1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор															
Балтийская Группа, АО	●	●											18	66	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●				●	○					●	23	64- 65	-
КПФ Милорада, ООО	●	●						●					25	63	-
Банг и Бонсомер, ООО			●										223	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●			34	63	-
Дукат, Компания ООО	●	●											226	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●											19	-	-

II. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей															
ИНПАКК, ООО			●	●		●						●	22	68	-
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●	●		34	69	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●		●		●	○	●	●	●		●	194	70	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		25	70	-
Балтийская Группа, АО	●	●								●			18	-	-
Союзоптторг, ГК							○	●	●	●		●	30	69	-
Банг и Бонсомер, ООО	●								●				191	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●				●	○	●	●			●	19	70	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●			200	-	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

II. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВКУСА И ЗАПАХА

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА: кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	ИНФОРМАЦИЯ: О компании	О продукте	Статья
2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности															
ИНПАКК, ООО	●									●			22	71	-
РЕАТЭКС, АО	●	●					○						27	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●					●	○		●				191	-	-
КПФ Милорада, ООО	●						○		●				25	71	-
Балтийская Группа, АО	●												18	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●	●	●			●	●			30	71	-
2.3 Усилители вкуса и запаха															
Азелис Рус, ООО		●	●	●	●								191	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●					34	72	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●	●	●							194	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●			22	-	-
Союзоптторг, ГК			●		●								30	-	-
Берёзовый мир, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●			191	-	--
ГК ОМЕГА			●	●									197	-	-
Симбио, ООО			●	●	●							●	199	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●			200	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●		●			196	-	-
2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы															
Балтийская Группа, АО		●			●	●	○			●			18	-	-
Богатырь, ООО	●		●	●									20	74	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●									195	-	-
ГК ОМЕГА	●		●	●		●	○						197	-	-
Файн Арома, ООО		●	●		●								31	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		196	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●		●							●	32	73	176, 184
ЭкоСервис, ООО										●			34	-	-
2.5 Посолочные смеси															
ИТ-Капитал, ООО			●	●									195	-	-
ГК ОМЕГА			●	●									197	-	-
Богатырь, ООО			●	●									20	-	-
ХОЛКОФ Г.м.б.Х.			●										204	-	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

III. АРОМАТИЗАТОРЫ

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	ИНФОРМАЦИЯ: О компании	О продукте	Статья
3.1 Ароматизаторы натуральные															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		191	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			18	76	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	29	77	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●							●	●				200	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	76	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				●	○	●	●				191	-	-
Симбио, ООО			●	●	●							●	199	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		196	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	30	76	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	76	-
Баргус Трейд, ООО	●	●					○	●	●				19	-	-
Натурекс	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		196	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●									20	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО			●	●			○						194	-	-
3.2 Ароматизаторы прочие															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		191	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			18	-	-
Вкусаром, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		193	-	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●				●	○						23	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●				●					195	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	79, 80	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●				●	○	●	●				191	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	29	81	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	30	80	-
Файн Арома, ООО		●	●		●								31	80	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	33	80	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●	●		●					●		32	78-79	176, 184
Богатырь, ООО	●	●	●	●									20	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●			●		○	●	●				19	-	-
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции															
ГК ОМЕГА				●									197	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	29	-	-
Богатырь, ООО	●	●	●	●									20	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	-	-

IV. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА: кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	ИНФОРМАЦИЯ: О компании	О продукте	Статья
4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)															
Альгинаты, каррагинаны, другие гидроколлоиды из морских водорослей															
Балтийская Группа, АО	●				●		○		●	●			18	84, 85	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●					195	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		25	91	-
РОХА ДАЙКЕМ, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	28	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●	●		○	●		●			30	86, 87	-
Богатырь, ЗАО			●										20	91	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	202	-	-
ЭкоСервис, ООО	●									●			34	84	-
Желатин															
Балтийская Группа, АО	●						○			●			18	84, 85	-
ГК ОМЕГА	●		●	●									197	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●			○					●	30	86, 87	-
Богатырь, ООО			●										20	91	-
МОЖЕЛИТ, ОАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	196	-	-
ЭкоСервис, ООО	●									●			34	-	-
Камеди растительные и микробные, смолы															
Азелис Рус, ООО	●	●					○	●	●				191	-	-
Балтийская Группа, АО							○			●		●	18	94	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●				194	-	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					195	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●			25	91	-
ЭкоСервис, ООО							○						34	94	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		●	○	●	●				191	-	-
Союзоптторг, ГК		●	●	●	●	●			●				30	86, 87	-
Богатырь,ООО			●										20	91	-
Нативные и модифицированные крахмалы															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					191	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○		●				16	85	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					195	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					191	-	-
Крахмал-центр, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					195	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●					200	-	-
Балтийская Группа, АО							○					●	18	84, 85	-
Модифицированные целлюлозы															
Балтийская Группа, АО	●												18	94	-
Союзоптторг, ГК	●			●	●			●					30	86, 87	-
FMC Health and Nutrition	●	●				●	○	●				●	202	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			199	-	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

IV. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА: кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	ИНФОРМАЦИЯ: О компании	О продукте	Статья
4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)															
Пектины															
Балтийская Группа, АО	●	●					○		●	●			18	94	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					195	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		25	91	--
ГК ОМЕГА			●										197	-	-
Союзоптторг, ГК	●			●		●	○	●	●	●		●	30	86, 87	-
FMC Health and Nutrition	●	●					○		●			●	202	-	
Смеси гидроколлоидов															
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●					●					195	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●				●	●	●			30	86, 87	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●				●	○					●	32	88 - 90	176, 184
Электрогазохим НПП, ООО	●	●						●					35	-	-
Балтийская Группа, АО	●						○						18	94	-
FMC Health and Nutrition	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			202	-	-
КПФ Милорада, ООО	●				●		○	●	●	●			25	91	-
Реттенмайер Рус, ООО	●		●			●	○	●					199	-	-
Воски															
КПФ Милорада, ООО	●												25	-	-
4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли															
Богатырь, ООО			●			●							20	93	-
Инфорум-Пром, ООО	●					●		●					23	94	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●				●					195	-	-
КПФ Милорада, ООО						●	○	●					25	-	-
ТД Аверс, ООО						●							16	94	-
Балтийская Группа, АО							○						18	-	-
Пищевые стабилизаторы, ООО			●	●		●	○	●		●			197	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●				●		●				●	30	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●			●	●	○	●					35	92, 93, 95	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●		●	○	●					191	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО		●											32	94	176, 184
4.3 Вещества вызывающие помутнение															
КПФ Милорада, ООО									●				25	-	-
Союзоптторг, ГК									●			●	33	-	-
4.4 Осветляющие вещества															
ИНПАКК, ООО			●	●		●							22	96	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●	●		●									33	96	-
4.5 Пенообразователи															
ГК ОМЕГА	●												197	-	-

IV. ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРЫ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА: кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	ИНФОРМАЦИЯ: О компании	О продукте	Статья
4.6 Растворители															
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●							●		●		194	-	-
4.7 Улучшители															
Богатырь, ООО	●	●	●										20	97	-
ИНПАКК, ООО	●									●			22	97	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●											23	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●						●					32	98, 99	176, 184
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●	●		●	●	○	●					200	-	-
Электрогазохим НПП, ООО	●	●				●							35	98	-
Балтийская Группа, АО	●	●								●			18	-	-
Баргус Трейд, ООО	●	●											19	97	-
4.8 Разрыхлители															
Неос Ингредиентс, ООО	●												197	-	-
ГК ОМЕГА	●												197	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●											32	-	176, 184
4.9 Фосфаты															
Неос Ингредиентс, ООО	●	●											197	-	-
ГК ОМЕГА			●	●									197	-	-
РЕАТЭКС, АО	●	●	●	●		●	○						27	100 - 105	-
ИТ-Капитал, ООО	●		●	●	●			●					195	-	-
Богатырь, ООО			●										20	105	-

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства															
Инфорум-Пром, ООО	●	●											23	-	-
КПФ Милорада, ООО		●											25	113	-
НОВОЗАЙМС (Novozymes)	●	●				●	○			●	●		26	108 - 112	-
Электрогазохим НПП, ООО	●												35	112	-
ИНПАКК, ООО			●	●		●							22	112	-
Банг и Бонсомер, ООО						●							191	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●				○	●					32	113	176, 184
5.2 Закваски. Стартовые культуры															
КПФ Милорада, ООО							○						25	113	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО		●											32	-	176, 184
Симбио, ООО		●											199		
5.3 Дрожжи															
КПФ Милорада, ООО			●										25	125	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

VI. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА

6.1 Консерванты; 6.2 Антиоксиданты

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА: кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	ИНФОРМАЦИЯ: О компании	О продукте	Статья
6.1 Консерванты															
ТД Аверс, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●					16	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○						18	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●		●	○		●				194	-	-
ИНПАКК, ООО	●									●			22	116	-
ИТ-Капитал, ООО	●	●	●	●	●			●					195	-	-
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●		●	○		●				191	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		●	○		●				30	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО		●	●				○						200	117	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●	●									32	117	176, 184
6.2 Антиоксиданты															
ДСМ Восточная Европа													21	-	-
ИНПАКК, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			22	118, 119	-
КПФ Милорада, ООО						●							25	119	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО			●										32	119	176, 184
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●		●	○		●	●			191	-	-
Союзоптторг, ГК	●		●	●		●				●			30	-	-
Электрогазохим НПП, ООО		●				●	○						35	118	-
РЕАТЭКС, АО	●					●	○						27	-	-
Красногорсклексредства, ООО						●							196	-	-

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
7.1 Белки															
Балтийская Группа, АО	●						○			●			18	122	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●	●	●			200	-	-
ИТ-Капитал, ООО		●	●	●									195	-	-
Союзоптторг, ГК	●				●	●	○	●		●			30	122	-
Богатырь, ООО			●										20	-	-
Банг и Бонсомер, ООО	●	●	●	●	●		○			●			191	-	-
МОЖЕЛИТ, ОАО			●							●			196	-	-
7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты															
ЭкоСервис, ООО							○			●			34	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●			21	-	-
Симбио, ООО			●	●	●				●	●		●	199	-	-
Союзоптторг, ГК	●						○			●			30	123	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●							●	●	●			200	-	-
Балтийская Группа, АО	●									●			18	123	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
7.3 Витамины и витаминоподобные вещества															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		21	124	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	124	-
Союзоптторг, ГК	●	●		●	●	●	○	●	●	●			30	123	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●	●	●		●	○	●	●	●	●		32	124	176, 184
7.4 Минералы															
ДСМ Восточная Европа	●	●	●		●	●	○	●	●	●	●		21	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●		●	●	●	○	●	●	●			30	-	-
7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○			●			34	125	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			18	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		21	125 - 127	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	-	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●						○	●	●	●			33	126	-
Союзоптторг, ГК	●	●						●	●	●			30	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●						○	●		●			199	125	-
7.6 Пребиотики и пробиотики															
ЭкоСервис, ООО	●	●					○	●	●	●			34	127	-
НЕКСИРА	●	●			●	●	○	●	●	●			197	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	-	-
7.7 Пищевые волокна															
Азелис Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			191	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●			●					●			34	-	-
Балтийская Группа, АО	●	●					○			●			18	128	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●		○		●	●			194	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		25	-	-
Банг и Бонсомер, ООО		●	●	●			○	●		●			191	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●		●	●	○	●	●	●		●	30	-	-
Красногорсклексредства, ООО										●			196	-	-
Реттенмайер Рус, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●			199	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●			200	-	-
7.8 Функциональные молочные ингредиенты															
ЭкоСервис, ООО							○			●			34	-	-
Балтийская Группа, АО							○			●			18	-	-
Красногорсклексредства, ООО							○			●			196	-	-
Богатырь, ООО			●										20	-	-
КПФ Милорада, ООО							○						25	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●			●	●				●	●		30	128	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

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

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
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	●	●	●		●	●	○	●	●	●			21	149	-
СОЮЗ, Корпорация	●	●				●	○	●					24	140 - 148	180
ЭФКО, ГК	●	●				●	○	●					204	130 - 138	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●					○	●					23	139	-
Дукат, ООО	●	●											193	-	-
Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)															
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●			34	150	-
ДСМ Восточная Европа	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		21	150	-
Берёзовый мир, ООО										●			191	-	-
Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)															
Богатырь, ООО			●							●			20	-	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		18	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО		●	●	●	●							●	194	-	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		25	152	-
Файн Арома, ООО		●	●		●								31	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●								●			34	151, 152	-
Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)															
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●	●	●	●		34	1153	-
Балтийская Группа, АО	●	●				●	○	●		●		●	18	152	-
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		25	-	-
Феруза Лайн, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●		201	-	-
ТД Аверс, ООО	●	●					○	●	●				16	153	-
• **Органические ингредиенты** (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)															
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		196	-	-
Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки)															
Балтийская Группа, АО	●						○			●			18	154	-
Союзоптторг, ГК		●				●	○			●		●	30	-	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●					○	●		●			200	154	-
Дукат, Компания ООО	●	●						●					193	-	-
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●		●	194	-	-
Рыба и морепродукты (Рыба: дегидратированная / сушёная. Рыба: консервированная / замороженная. Рыбные порошки и экстракты)															
ИТ-Капитал, ООО				●									195	-	-
Яйцепродукты															
Балтийская Группа, АО	●									●			18	154	-
ГК ОМЕГА	●												197	-	-
Союзоптторг, ГК	●	●	●	●	●	●		●		●			30	154	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	ногеса	О компании	О продукте	Статья
Экстракты (не рыбные, не мясные)															
Балтийская Группа, АО	●									●			18	-	-
ДСМ Восточная Европа	●	●			●	●	○	●	●	●	●		21	-	-
Союзоптторг, ГК	●					●	○	●	●	●			30	-	-
Скорпио-Аромат, ООО	●	●			●	●	○	●			●		29	-	-
ЭКО РЕСУРС, ООО	●	●	●			●	○	●	●	●		●	33	-	-
КПФ Милорада, ООО											●		25	-	-
8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки															
Союзоптторг, ГК			●	●									30	-	-
ИНПАКК, ООО			●										22	156	-
Скорпио-Аромат, ООО			●	●									29	156	-
Файн Арома, ООО			●										31	-	-
Богатырь, ООО			●										20	155	-
Реттенмайер Рус, ООО			●										199	-	-
8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители															
ТД Аверс, ООО					●							●	16	157	-
Балтийская Группа, АО		●								●			18	-	-
Штерн Ингредиентс, КТ ООО	●	●										●	32	-	176, 184
Баргус Трейд, ООО	●	●											19	156	-
Инфорум-Пром, ООО	●	●											23	157	-
Богатырь, ООО	●	●											20	-	-
Красногорсклексредства, ООО		●											196	-	-
8.4 Концентраты															
ТД Аверс, ООО					●							●	16	158	-
КПФ Милорада, ООО		●		●							●		25	158	-
8.5 Какао, какао-продукты															
Инфорум-Пром, ООО	●	●				●	○	●	●			●	23	158	-
Транс Фуд Сервис, ООО	●	●								●			200	159	-
8.6 Шоколадные изделия															
Инфорум-Пром, ООО	●	●					○	●					23	-	-
ЭкоСервис, ООО	●	●											34	159	-
Красногорсклексредства, ООО	●												196	-	-
8.7 Начинки, наполнители															
Инфорум-Пром, ООО	●	●						●					23	162	-
КПФ Милорада, ООО		●		●									25	162	-
Баргус Трейд, ООО	●	●											19	-	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●											196	-	-
АГРАНА Фрут Московский регион	●	●			●		○	●	●	●		●	17	160 - 161	-
ТД Аверс, ООО	●	●				●	○	●					16	162	-
ЭкоСервис, ООО	●	●						●		●			34	-	-

Российский рынок ингредиентов 2020 (по отраслям)

КОМПАНИЯ - ПОСТАВЩИК	ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА												ИНФОРМАЦИЯ		
	кондитерская	хлебопекарная	мясоперерабатывающая	рыбоперерабатывающая	пищевые концентраты	масложировая	молочная	производство мороженого	производство напитков	продукты здорового питания	чай, кофе	horeca	О компании	О продукте	Статья
8.9 Сахар и сиропы															
ЭкоСервис, ООО	●	●			●			●	●	●			34	163	-
Милорада КПФ, ООО	●								●				25	163	-
8.10 Продукты из крови															
Ингредиенты.Развитие, ООО	●	●	●	●									194	-	-

IX. ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

9.1 Зерновые продукты (Зёрна / крупы: пропаренные / прессованные. Мука / Молотые злаки. Отруби и зародыши. Солод. Солодовые экстракты)															
Балтийская Группа, ЗАО	●	●					○			●			18	-	-
ТД Аверс, ООО		●	●		●								16	166	-
ЭкоСервис, ООО		●								●			34	166	-
Союзоптторг, ГК	●	●			●					●			30	-	-
ЭКО РЕСУРС, АО	●	●			●	●	○	●	●	●		●	33	-	-
9.2 Биологически активные добавки															
Милорада КПФ, ООО		●					○						25	167	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		196	-	-
9.3 Бульоны, супы, отвары															
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							22	167	-
9.5 Спиртосодержащая продукция															
КПФ Милорада, ООО	●	●			●		○	●	●	●	●		25	-	-
9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты															
ТД Аверс, ООО		●	●	●	●								16	168	-
Балтийская Группа, ЗАО	●	●				●	○	●	●	●	●		18	-	-
ИНПАКК, ООО			●	●	●	●							22	169	-
Красногорсклексредства, ООО	●	●			●	●	○	●	●	●	●		196	-	-

X. ПРОДУКТЫ И СЫРЬЕ ДЛЯ HORECA

10.2 Соусы. Маринады. Заправки															
ТД Аверс, ООО												●	16	172	-
10.4 Наполнители. Кремы. Начинки															
ЭкоСервис, ООО												●	34	-	-
ТД Аверс, ООО												●	16	-	-
КПФ Милорада, ООО												●	25	-	-
10.5 Декорирующие продукты, добавки															
КПФ Милорада, ООО												●	25	-	-
10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA															
ТД Аверс, ООО												●	16	173	-
Красногорсклексредства, ООО												●	196	-	-

I. Изменение внешнего вида продукта

1.1 Пищевые красители ..... стр. 50 - 61

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы ..... стр. 62

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор ..... стр. 63

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Синтетические пищевые красители водорастворимые

IDACOL
ULTIMATE SYNTHETIC COLORS

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

Ассортимент: • желтый солнечный закат • зеленый S • индигокармин • кармуазин • коричневый HT • красный очаровательный AC • 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 запылённости на производстве, уменьшает потери красителя, снижает затраты на подготовку производства и уборку помещений.
Жидкие: удобны для внесения, полностью отсутствует запыление. Жидкая форма красителей позволяет достичь точного уровня интенсивности цвета и широкого ассортимента объёма упаковки - от 1 л до 2000 л.
Мы готовы сделать для Вашего продукта любой оттенок в удобной форме.

Физическое состояние: порошок, гранулы, жидкость.
Тип: водорастворимый.
Состав: E129, E110, E142, E132, E122, E155, E131, E124, E133, E102, E104, E151

Срок хранения: 12-60 месяцев.
Упаковка: 1 – 25 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 28

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Аннато (E160b)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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. 28

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Антоцианы (E163)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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. 28

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Синтетические пищевые красители. Лаки

IDACOL
ULTIMATE SYNTHETIC COLORS

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

Ассортимент: • желтый солнечный закат • зеленый S • индигокармин • кармуазин • коричневый HT • красный очаровательный AC • 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. 28

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Бета-каротин (E160a)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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 (Elaeisguineensis) (E160a(ii)) или из водорослей Dunaliellasalina (E160a(iv)). К этой группе также относятся бета-каротины, получаемые путем синтеза (E160a(i)) или ферментации из грибов Blakesleatrispora (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. 28

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Диоксид титана (E171)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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. 28

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Колер карамельный (E150d)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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: «a» (простая карамель), «b» (сульфитная карамель), «c» (аммиачная карамели) и «d» (аммиачно-сульфитная карамель).

Физическое состояние: жидкость или порошок.
Тип: водорастворимый.
Состав: E150d.

Срок хранения: 12-24 месяцев.
Упаковка: 1 – 25 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 28

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Кармин (E120)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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. Dactylopiuscoccus Costa), которые питаются определенными видами кактусов. Он используется как пищевой и текстильный краситель с древних времен. Кошениль – это водный экстракт, обеспечивающий оттенки от оранжевого до красного и обычно используемый в сферах применения с низким pH. Кармин – нерастворимый в воде алюминиево-кальциевый лак, но он также может быть представлен в водорастворимой форме.
Физическое состояние: жидкость или порошок.
Тип: водорастворимый или жирорастворимый.
Состав: E120.
Срок хранения: 6-36 месяцев.
Упаковка: 1 – 25 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 28

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Ликопин (E160d)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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

Сфера использования: хлебопекарная, масложировая отрасль, мясои 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. 28

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Лютеин (E161b)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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. Tageteserecta), 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. 28

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Рибофлавин (E101 (i))

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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 грибков, 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. 28

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Свекольный сок (E162)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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. 28

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Куркумин (E100)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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 экстрагируеся 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. 28

ROHA A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Уголь растительный (E153)

NATRACOL COLORS INSPIRED FROM NATURE

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

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

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

Физическое состояние: жидкость или дисперсия.
Состав: E153.

Срок хранения: 6-60 месяцев.
Упаковка: 1 – 25 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 28

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Оксиды железа: красный, желтый, черный (E172)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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

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

Функции: пищевой краситель.

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

Физическое состояние: порошок.
Состав: E172.

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

Информация о компании: стр. 28

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Паприка (E160c)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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

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

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

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

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

Информация о компании: стр. 28

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

Хлорофилл (E140 или E141)

NATRACOL
COLORS INSPIRED FROM NATURE

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

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, здорового питания, HORECA.
Функции: пищевой краситель.
Особенности / преимущества / описание: хлорофилл (E140(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)) получаются в результате омыления маслорастворимых форм. Медный хлорофиллин обеспечивает яркозеленый цвет и очень устойчив к свету и теплу, в то время как стандартный хлорофиллин обеспечивает оливковый цвет и имеет плохую устойчивость к перечисленным условиям.

Физическое состояние: жидкость или порошок.
Состав: E140 или E141.
Срок хранения: 6-24 месяцев.
Упаковка: 1 – 25 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 28

БАРГУС

Натуральные пищевые красители Luxomix®

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

Ассортимент: натуральные пищевые красители Luxomix®: куркумин, бета-каротин, аннато, аннато-куркумин, паприка, паприка-каротин, кармин, антоцианин, хлорофилл, сахарный колер, оксиды железа, диоксид титана, растительный уголь, спирулина.
Сфера использования: производство продуктов питания и напитков.

Функции: придание, сохранение, восстановление цвета.
Особенности / преимущества / описание:
- натуральные красители Luxomix® представлены как в водо-, так и в жирорастворимой форме;
- некоторые красители выдерживают высокотемпературную обработку в течение всего процесса производства пищевых продуктов;
- обладают достаточной устойчивостью к свету и окислению;
- имеют сертификат кошерности.

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

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

Информация о компании: стр. 21

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Медные комплексы хлорофилла и хлорофиллина

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

Ассортимент: с различным процентным содержанием Е141, а так же в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: кондитерская, хлебобулочная, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: получают экстракцией из крапивы, шпината, люцерны и др. В комбинации с другими красителями придает продукту различные оттенки зеленого. Устойчив к воздействию высоких температур и света, есть кислотоустойчивые формы.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, вододисперсная, жиродисперсная, жирорастворимая. Порошок водорастворимый.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е141.
Дозировка: от 0,05% до 0,5% в зависимости от продукта и желаемого оттенка.
Срок хранения: 6-24 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Куркумин (Турмерик) Е100

Страна производства: Россия
Торговая марка: АКВАНАТ Турмерик, МИХРОМ Желтый, МИХРОМОВЫЙ Зеленый
Производитель: ЭКО РЕСУРС
Ассортимент: с различным процентным содержанием Е100, а так же в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: кондитерская, хлебобулочная, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: получают экстракцией из сухих корневищ цветочных растений Curcuma Longa L. На продукте оттенок от лимонно– желтого до желтого, в смеси с другим красителем дает зеленый цвет. Устойчив к воздействию температур, умеренная устойчивость к pH, низкая светостойкость, рекомендован в продукты с непрозрачной упаковкой.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, жиродисперсная. Порошок водорастворимый.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е100.
Дозировка: от 0,05% до 0,5% в зависимости от продукта и желаемого оттенка.
Срок хранения: 6-12 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Бета-каротин Е160а

Страна производства: Россия, Швейцария
Торговая марка: АКВАБЕТИН Бета-Каротин, МИХРОМОВЫЙ Желтый, Красный
Производитель: ЭКО РЕСУРС, DSM
Ассортимент: с различным процентным содержанием Е160а, а так в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: кондитерская, хлебобулочная, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, продукты переработки фруктов и овощей.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: натуральный краситель каротиноидной группы, провитамин А, обладает антиоксидантными свойствами. Оттенки от лимонно-желтого до оранжевого. Имеет различные натуральные источники, также его получают синтетическим путем. Устойчив к воздействию высоких температур и кислой среде, умеренная устойчивость к свету.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, вододисперсная, жирорастворимая . Порошок водорастворимый, вододисперсный, жирорастворимый.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е160а.
Дозировка: от 0,001% до 0,6% в зависимости от продукта и желаемого оттенка.
Срок хранения: 4-36 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Рибофлавин (Витамин В2) Е101

Страна производства: Швейцария, Китай
Производитель: DSM, Hubei Guangji Pharmaccutical

Ассортимент: Рибофлавин Универсальный, Рибофлавин (Витамин В2).
Сфера использования: кондитерская промышленность, производство мороженого, соусов, быстрорастворимые напитки и кисели.

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

Физическое состояние: порошок водорастворимый.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е101.

Дозировка: от 0,005% до 1,0%.
Срок хранения: 36 месяцев.
Сертификат качества: товар сертифицирован, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Бета-каротин Е160а

Страна производства: Россия
Торговая марка: АКВАБЕТИН МИХРОМОВЫЙ Желтый / Красный
Производитель: ЭКО РЕСУРС

Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, быстрорастворимые напитки и кисели.

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

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

Тип: натуральный краситель.
Состав: Е160а.

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

Информация о компании: стр. 33

Сахарный колер Е150 (a,b,c,d)

Страна производства: Испания, Италия
Торговая марка: АРОМАКОЛОР, КАРАТОМ
Производитель: Secna, Sicna
Ассортимент: сахарный колер Е 150 a-b-c-d
Сфера использования: кондитерская, хлебобулочная промышленность, мясная, молочная промышленность, производство мороженого, напитков, пищеконцентратов, чай, кофе .
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: в зависимости от используемого в производстве катализатора выделяют четыре вида сахарного колера: Сахарный колер I (простой) Е150a, Сахарный колер II (сульфитный) Е150b, Сахарный колер III (аммиачный) Е150c, Сахарный колер IV (аммиачно-сульфитный) Е150d. Колеры разных классов отличаются по оттенку, цветности, коллоидному заряду. Сахарный колер устойчив: к нагреву (до 150^0 С), к воздействию прямых солнечных лучей (практически не проявляет выцветания), к изменению pH среды. Классы сахарных колеров различаются по химическому составу и, как следствие, по кислото- и спиртоустойчивости, поэтому для каждого класса существуют предпочтительные области применения.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая. Порошок водорастворимый.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е150a, Е150b, Е150c, Е150d.
Дозировка: 0,02 – 0,4%.
Срок хранения: 12 - 24 месяца.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: не содержит ГМО, Kosher, может употребляться вегетарианцами.

Информация о компании: стр. 33

Паприка Е160с

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

Ассортимент: с различным процентным содержанием Е160с, а так же в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: кондитерская, хлебобулочная, молочная, масложировая, мясная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, снеков и гастрономических продуктов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из молотых стручков сладкого перца. Оттенок цвета от оранжевого до темно-красного. Устойчива к нагреву и pH, слабо устойчива к свету.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, вододисперсная, жирорастворимая, жиродисперсная.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е160с.
Срок хранения: 6 – 12 месяца.
Упаковка: емкости из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Аннато Е160b

Страна производства: Россия
Торговая марка: АКВАНАТ Аннато, ЭКОТОН Аннато
Производитель: ЭКО РЕСУРС

Ассортимент: с различным процентным содержанием Е160b, а так же в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: кондитерская, сыродельная промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей, мясопереработка, майонез и соусы на его основе, спреды, рыбопереработка.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из семян тропического кустарника Bixa Orellana. Оттенок цвета – от золотисто-жёлтого до жёлто-оранжевого. Есть кислотоустойчивые формы.
Физическое состояние: жидкость жиродисперсная и жирорастворимая.
Тип: натуральный краситель.
Состав: Е160b.
Дозировка: 0,003 - 0,2%.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: емкости из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Ликопин E160d

Страна производства: Швейцария
Производитель: DSM Nutritional Products Ltd Branch Site Sisseein

Ассортимент: ликопин.
Сфера использования: рыбопереработка, кондитерская отрасль, пельмени, напитки, продукты переработки овощей и фруктов, соусы, мясопереработка, молочная промышленность.

Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: относится к группе каротиноидных красителей. Получают экстракцией из красных томатов. Уникальное свойство – отсутствие миграции. Оттенок цвета в водной среде – от розового до красного, в жирной среде – оранжевый.

Физическое состояние: вододисперсный порошок, жиродисперсная жидкость.
Тип: натуральный краситель.
Состав: E160d.
Дозировка: 0,001 – 0,1 %.

Срок хранения: 18-36 месяцев.
Упаковка: алюминиевые банки в картонной коробке.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Красный свекольный E162

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

Ассортимент: порошок сока красной свеклы, Концентрированный сок красной свеклы, Экстракт свеклы.
Сфера использования: мороженое, быстрорастворимые напитки, мясопереработка, молочные десерты, кондитерские изделия.

Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: получают водной экстракцией или отжимом сока красной свеклы (beta vulgaris). Оттенок цвета от розового до малинового.
Физическое состояние: порошок водорастворимый и жиродисперсный.
Тип: натуральный краситель.
Состав: E162.
Дозировка: 0,1 – 2 %.

Срок хранения: 12 - 24 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов с бумажными вкладышами, массой нетто от 1 до 25/50/100 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Пищевые красители синтетические

Страна производства: Россия, Индия
Торговая марка: FOODCO, FOODCO лаки, FOODCO Глиттер, , FOODCO Мит, НОВОТОН, НОВОТОН Глиттер
Производитель: ЭКО РЕСУРС, NEELIKON FOOD DYES AND CHEMICALS LTD.
Ассортимент: E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133, E142, E151 - с различным процентным содержанием, а также в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: напитки алкогольные и б/а, сахаристые кондитерские изделия, молочные десерты и ароматизированные продукты, мучные и макаронные изделия, сыры плавленые, мороженое, фруктовый лёд, пасты рыбные, рыбный фарш суримы, соусы, приправы, консервированные фрукты, рыбная икра.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: относятся к группе синтетических красителей. Придают яркие оттенки продукту и обладают устойчивостью ко многим производственным факторам.
Физическое состояние: порошок водорастворимый, жиродисперсный, жидкость водорастворимая, жиродисперсная.
Тип: синтетический краситель.
Состав: E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133, E142, E151.
Дозировка: 0,003 – 0,03%.
Срок хранения: 72 месяца.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов с бумажными вкладышами, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

Антоцианы E163

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

Ассортимент: ЭКОТАН Антоцианин.
Сфера использования: джемы, конфитюры, фруктовые напитки, фруктовое мороженое, б/а и сокосодержащие напитки, ликёры, кисломолочные продукты, мармеладно-пастильные изделия, карамель.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: источником получения является экстракт кожуры винограда, экстракт черной моркови, экстракт редиса, экстракт красной капусты.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, порошок водорастворимый.
Тип: натуральный краситель.
Состав: E163.
Дозировка: 0,01 - 1,0%.

Срок хранения: 4 - 12 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов с бумажными вкладышами, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher.

Информация о компании: стр. 33

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Кармин E120

Страна производства: Россия
Торговая марка: АКВАНАТ Кармин, ЭКОТОН Кармин, АКВАМИТ Кармин, МИХРОМОВЫЙ Красный
Производитель: ЭКО РЕСУРС
Ассортимент: с различным процентным содержанием E120, а также в смеси с другими пигментами.
Сфера использования: кондитерская, хлебобулочная, молочная, мясоперерабатывающая промышленность, производство мороженого, фруктового льда, соусов, заливок и маринадов, продукты переработки фруктов и овощей.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: получают экстракцией из насекомого кошенили (dactylopius coccus costa). Оттенки цвета – оранжевый, малиновый, красный и фиолетовый. В щелочной среде приобретает голубоватый оттенок.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, вододисперсная, жиродисперсная, жирорастворимая. Порошок водорастворимый, вододисперсный.
Тип: натуральный краситель.
Состав: E120.
Дозировка: 0,001 - 0,4%.
Срок хранения: 12 - 36 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 33

Оксиды железа E172

Страна производства: Италия, Россия
Торговая марка: Sicovit, ФЕРРОНАТ
Производитель: ЭКО РЕСУРС, Venator Pigments S.p.A.

Ассортимент: с различным процентным содержанием E172.
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.

Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: для пищевой промышленности оксиды железа получают либо путём взаимодействия железа с водяным паром, либо путём прокаливания оксидов железа II и III.

Физическое состояние: порошок жиродисперсный, вододисперсный; паста вододисперсная, жиродисперсная.
Тип: минеральный краситель.
Состав: E172.
Дозировка: 0,1 – 1,0 %.

Срок хранения: 8 - 36 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 33

Уголь растительный E153

Страна производства: Россия, Нидерланды
Торговая марка: ЭКОПЛАНТ, МИХРОМ Черный
Производитель: ЭКО РЕСУРС, Cabot Norit Nederland B.V.

Ассортимент: ЭКОПЛАНТ Уголь растительный, NORIT.
Сфера использования: хлебопекарная отрасль, производство мороженого, мясо и рыбопереработка.
Функции: для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции.
Особенности / преимущества / описание: минеральный (неорганический) пигмент черного цвета. Получают высокотемпературной обработкой растительного материала, например, древесины, скорлупы кокосов и др. Для удобства использования в ассортименте имеются пастообразные формы, так как уголь имеет мелкую структуру и может загрязнять производство. Придает продуктам оттенки от серого до черного.
Физическое состояние: паста, порошок.
Тип: минеральный краситель.
Состав: E153.
Дозировка: 0,1 – 4,0 % в зависимости от продукта.
Срок хранения: 6 - 60 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 33

Диоксид титана E171

Страна производства: Россия, Китай, Чехия
Торговая марка: МИХРОМ Белый, AV-01FG
Производитель: Jiangsu Hongyuan Pharmaceutical Co.Ltd., Precheza a.s.

Ассортимент: МИХРОМ Белый, диоксид титана, диоксид титана AV-01FG.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, мясо и рыбопереработка.
Особенности / преимущества / описание: минеральный (неорганический) пигмент белого цвета. Получают химическим путем из титансодержащих руд (рутил, ильменит). Самый белый из известных в настоящее время красителей. В ассортименте имеются пастообразные и порошковые формы для применения в различных отраслях промышленности. Устойчив к воздействию высоких температур, света, не зависит от уровня pH.
Физическое состояние: паста водо- и жиродисперсная.
Тип: минеральный краситель.
Состав: E171.
Дозировка: 0,05 - 2,5% в зависимости от продукта.
Срок хранения: 6 - 36 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 33

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

Красители и красящие ингредиенты

Страна производства: Дания и Италия
Торговая марка: Chr.Hansen
Производитель: Chr.Hansen

Ассортимент: аннато, антоцианы, бетанин, каротины, сахарный колер, кармины, лютеин, паприка, куркумин, хлорофиллин, растительный уголь, карбонат кальция, ликопин, хлорофиллин-куркумин, аннато-куркумин, концентрированный сок чёрной моркови, концентрированный сок оранжевой моркови, концентрированный свекольный сок, концентрат виноградного сока, сочетание соков чёрной смородины и моркови, экстракты картамуса, спирулины, солода, карамелизованный сахар, смесь экстрактов картамуса и спирулины.
Сфера использования: все отрасли пищевой промышленности.
Функции: краситель/окрашивающий ингредиент
Особенности / преимущества / описание:
- чистая этикетка (без Е-кода);
- повышенная функциональность и стабильность;
- яркие оттенки.

Физическое состояние: жидкость или порошок.
Состав: в зависимости от красителя.
Дозировка: 0,001-5%.
Срок хранения: от 6 – 36 месяцев.
Упаковка: от 1 – 25 кг.
Сертификат качества: предоставляется на каждую партию.

Информация о компании: стр. 30

Пищевые красители и красящие продукты

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

Функции: придают, усиливают или восстанавливают окраску пищевых продуктов.

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

Также в ассортименте компании карамельные красители (сахарные колеры).

Информация о компании: стр. 18

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. 21

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

ЭкоСервис

Сублимированные фрукты и ягоды

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

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

Функции: добавление фруктового вкуса и аромата.

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

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

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Кокос, кокосовая паста

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

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

Функции:

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

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

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

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Маршмеллоу

Ассортимент:

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

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

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

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

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

Информация о компании: стр.34

ЭкоСервис

Кофейные гранулы

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого.

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

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

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

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

Информация о компании: стр. 34

1.1 Пищевые красители (минеральные, натуральные, синтетические)

МИЛОРАДА

Натуральные красители

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

Ассортимент: кармины, аннато, турмерик.
Сфера использования:
- алкогольные и безалкогольные напитки;
- мороженое;
- молочные продукты;
- продукты для детского и здорового питания;
- мучные и сахаристые кондитерские изделия;
- маргариновая продукция и соусы.

Функции:
- окрашивание конечного продукта;
- улучшение внешнего вида продукта.

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

Физическое состояние: жидкость.

Упаковка: 20, 200 и 1000 кг в полиэтиленовых бочках.

Информация о компании: стр. 25

МИЛОРАДА

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. 25

ЭкоСервис

Печенье “Oreo”

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого.
Функции: кусочки Орео можно использоваться в качестве декора, посыпки изделий или внутрь как начинку, чтобы добавить хрустящую текстуру.

Особенности / преимущества / описание: Орео – это не просто печенье, это самое популярное печенье в мире уже многие годы благодаря своему особенному вкусу.
- Мелкая фракция, которая подойдет в различные по размеру продукты.
- Разнообразный ассортимент.
- Добавление текстуры вашему продукту.
- Устойчивость к низким и высоким температурам.

Физическое состояние: Кусочки.

Информация о компании: стр. 34

МИЛОРАДА

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

Страна производства: Перу, Швейцария, Германия, Франция
Производитель: Biocon del Peru, DSM Nutritional Food, Diana Food S.A.S., Chr.Hansen.

Ассортимент: натуральные красители жидкие и в виде порошка:
- специальные свекольные красители, кармины синего цвета;
- 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. 25

1.2 Стабилизаторы цвета. Цветокорректирующие материалы

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»
Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная)
Функции:
- выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара;
- сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы;
- снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
- равномерно распределяется в вязких массах;
- обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному;
- увеличивает срок годности карамели;
- способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость
от бесцветного до светло-жёлтого цвета
Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот
Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции
Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр. 22

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

ЭкоСервис

Оригинальные «включения»

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

Сфера использования: кондитерские изделия, мороженое, выпечка

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

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

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Сублимированные ягоды и фрукты

Ассортимент: классические вкусы, вкусы супер-фруктов, экзотические вкусы:
- целые сублимированные ягоды;
- кусочки сублимированных ягод и фруктов;
- фруктовые слайсы;
- фруктовые гранулы;
- фруктовый порошок.

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

Особенности / преимущества / описание: сублимация ягод и фруктов – извлечение влаги из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения внешнего вида и с сохранением питательных свойств свежих фруктов и ягод.
- 100% натуральность.
- Яркий вкус и аромат фруктов и ягод.
- Натуральный цвет и форма.
- Сохранение полезных свойств свежего сырья.

Информация о компании: стр. 34

МИЛОРАДА

Глазирователи

Страна производства: Германия
Торговая марка: Quick Shine, Quick Lac, Quick Dip C, Quick Oil B7401
Производитель: Norevo GmbH.

Ассортимент:
- полирующий, глазирующий агент для покрытия шоколадного драже; глянцеватель для жевательных экструзионных конфет;
- лакирующий агент для всех типов глазированных продуктов;
- для глянцевания жевательного мармелада, лакричных и желейных конфет.

Сфера использования: кондитерская промышленность.
Функции:
- защита поверхности;
- придание блеска поверхности продукта;
- удлинение сроков хранения;
- предотвращает слипание кондитерских изделий между собой;
- просты и экономичны в использовании.

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

Физическое состояние: жидкость.

Срок хранения: 18 месяцев.
Упаковка: 10 кг.

Информация о компании: стр. 25

ЭкоСервис

Порошок зеленого чая (матча)

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

Функции: оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

Особенности / преимущества / описание: порошок зеленого чая (Матча) – 100% натуральный порошок, который содержит большое количество антиоксидантов и витаминов.
- Имеет насыщенный зеленый цвет.
- Свежий чайный аромат и вкус.
- Является 100% натуральным (без красителей и ароматизаторов).
- Позволяет создать “чистую” этикетку.

Информация о компании: стр. 34

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

Шоколадные массы и глазури для мороженого

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

Ассортимент: 1) Шоколадные массы на основе масла какао. 2) Глазури с растительными жирами:
• тёмные • молочные • белые • цветные • спрей • топпинг.
Сфера использования: производство мороженого: • глазирование мороженого • глазирование вафельных стаканчиков, рожков
• покрытие массы мороженого распылением • начинке для мороженого (топпинг).
Функции: • улучшение внешнего вида мороженого • продление срока хранения • снижение потерь при хранении и перевозке.
Особенности / преимущества / описание:
• сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
• расширение ассортимента;
• новые грани вкусов у привычных продуктов;
• использование сырья мирового класса;
• технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
• обеспечивает стабильность изделия;
• привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
• высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с премиальным вкусом.
Физическое состояние: • при 18 градусах Цельсия – пластичная масса • при 40 градусах Цельсия – текучая масса.
Тип: глазури с растительными жирами / шоколадные массы на основе масла какао.
Дозировка: в зависимости от типа изделия и вида оборудования.
Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21 градуса Цельсия, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.
Упаковка: короб 20 кг, пластиковое ведро 15 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 23

Кондитерские и жировые глазури

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

Ассортимент: • какаосодержащие • молочные • белые • йогуртовые • цветные • кондитерский декор (капли 5-6 мм).
Сфера использования: • формование • глазирование и декорирование кондитерских, хлебобулочных изделий и творожных сырков
• отлива конфет с начинкой.
Функции: • улучшение внешнего вида • продление срока хранения.
Особенности / преимущества / описание:
• сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
• расширение ассортимента;
• новые грани вкусов у привычных продуктов;
• использование сырья мирового класса;
• технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
• обеспечивает стабильность изделия;
• привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
• высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом.
Физическое состояние: • при 18 градусах Цельсия – твёрдая • при 40 градусах Цельсия – текучая масса.
Тип: • кондитерские лауриновые глазури • жировые лауриновые глазури • кондитерские нелауриновые глазури • жировые нелауриновые глазури.
Дозировка: в зависимости от типа изделия и вида оборудования

Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21 градуса Цельсия, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.
Упаковка: короб 20 кг, мешок 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 23

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

Массы кондитерские (начинки)

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Инфорум»
Производитель: ЗАО «Инфорум-Пром»
Ассортимент: • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундучной пасты) • цитрусово-шоколадная • трюфельная • молочная • “айриш-крим” • ванильно-сливочная.
Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная промышленность.
Функции: • начинка имеет высокие органолептические характеристики • нежная текстура • отличное высвобождение вкуса и аромата • технологична в использовании • начинка используется в конфеты типа “Ассорти” • пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.).
Особенности / преимущества / описание:
- сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом.

Физическое состояние: • при 18 С по Цельсию – мягкая, пластичная • при 45 С по Цельсию - текучая.
Тип: кондитерская масса.
Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.
Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°С, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.
Упаковка: короб 20 кг (плиты).
Сертификат качества: декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 23

Шоколадные массы и глазури

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

Ассортимент: • тёмные массы • молочные массы • горькие массы • шоколадный декор (капли 5-6 мм) • белые массы • шоколадные глазури.
Сфера использования: кондитерская, молочная промышленность, производство мороженого.
Функции: формование, глазирование и декорирование кондитерских изделий, мороженого, отлива конфет с начинкой, улучшение внешнего вида, продление срока хранения..
Особенности / преимущества / описание:
- сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с премиальным вкусом.

Физическое состояние: • при 18 градусах Цельсия – твёрдая / пластичная масса • при 40 градусах Цельсия – текучая масса.
Тип: глазури и массы шоколадные.
Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.

Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°С, 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. 23

1.3 Глазирователи. Глазури. Панировка. Покрытия. Декор

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Глазирующие, полирующие и препятствующие слипанию агенты

Страна производства: Германия
Производитель: Capol GmbH

Ассортимент: «Балтийская Группа» является эксклюзивным дистрибьютором компании **Capol GmbH** (Германия) - одного из лидеров по производству глазирующих агентов и агентов, предотвращающих слипание.
CAPOL®: агенты для глазирования, полировки и предотвращения слипания
Агенты CAPOL® обеспечивают превосходный блеск и эффективную защиту от слипания при производстве таких продуктов, как драже, мармелад (в том числе жевательный), карамель и др. Продукты характеризуются высокой стабильностью, обладают нейтральным вкусом, экономичны и просты в применении.
CAPOLEX®: агенты, предотвращающие прилипание, и составы для смазывания форм в производстве карамели и выпечки
Агенты CAPOLEX® обладают высокой эффективностью. Они очень стабильны, экономичны в использовании, имеют нейтральный вкус и просты в применении. Продукты CAPOLEX® позволяют избегать сложностей в процессе производства и защищать от коррозии подвергающиеся интенсивному износу части оборудования.
FIX GUM®: системы для предварительного покрытия
FIX GUM® разработан для нанесения грунтовочного покрытия на все типы корпусов, такие как орехи, изюм, сушеные фрукты, лакричные полоски, мармелад и пр. перед нанесением сахарной или шоколадной глазури. FIX GUM® также может использоваться как грунтовка для шоколадных корпусов, жевательной резинки перед нанесением сахарной глазури.

Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная отрасль.

Особенности / преимущества / описание: Высококачественные полирующие агенты и инновационные продукты 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. 18

II. Регулирование вкуса и запаха продукта

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей ..... стр. 68 - 70

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности ..... стр. 71

2.3 Усилители вкуса и запаха ..... стр. 72

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы ..... стр. 73

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя),
возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.E. 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. 22

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).
Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения;
• Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя),
буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость.
от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.
Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр. 22

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей

СОЮЗОПТТОРГ
Интеллект и Вдохновение

Подсластители

Страна производства: Китай, Англия
Торговая марка: Shandong Kanbo, Pure Circle
Производитель: Shandong Kanbo, Pure Circle
Ассортимент: сукралоза, стевия.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, спортивное питание, безалкогольные напитки, молочные продукты (йогурты, сырки, мол. напитки), хлопья для завтрака, газированные напитки,
продукты здорового питания, полезные снеки, таблетирование подсластители, жидкие/сухие подсластители, энергетические/спортивные напитки, мороженое, соусы/дрессинги, джемы, твердые/мягкие конфеты.
Функции: подсластитель.
Особенности / преимущества / описание:
Стевия:
- натуральный подсластитель растительного происхождения;
- полный спектр ингредиентов из стевии от Reb A до Reb M;
- слаще сахара в 100-350 раз;
- возможность заменить сахар в готовом продукте как на 10%, так и на 100%;
- не содержит калорий и не повышает уровень сахара в крови;
- в неизменном виде выводится из организма человека, не влияет на обменные процессы;
- обеспечивает округлый профиль вкуса и уменьшает послевкусие безкалорийных подсластителей в продуктах питания и напитках;
- стевия вида NSF обеспечивает модификацию вкуса в производстве продуктов питания и напитков (замещение соли, ванили, увеличение остроты и тд);
- низкая стоимость без изменения этикетки (молочные продукты, безалк.напитки);
- высокое качество сладости;
- прекрасно подходит для кулинарной обработки.

Сукралоза:
- в 600 раз слаще сахара;
- вкус идентичен сахару без какого-либо неприятного привкуса и послевкусия;
- сукралоза обладает нулевым гликемическим индексом и содержит ноль калорий (можно включать в питание при диабете).

Физическое состояние: порошок.
Тип: порошок.
Состав: 100% Сукралоза, 100% Стевия.
Дозировка: минимальная. Зависит от требуемого уровня сладости продукта и вида стевии.
Срок хранения: 2-3 года.
Упаковка: 20 кг.

Информация о компании: стр. 30

ЭкоСервис

Натуральные заменители сахара

Ассортимент:
- Порошок сиропа агавы.
- Порошок кленового сиропа.
- Порошок медовый.

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

Функции: Натуральная замена сахара, также добавление вкуса.

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

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Пребиотики, пробиотики

Ассортимент:
- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

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

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

Особенности / преимущества / описание: ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.
- ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар;
- ГОС – пребиотик, обладает иммуномодулирующим свойством, улучшает барьерные функции.

Информация о компании: стр. 34

2.1 Подсластители. Сахарозаменители. Интенсивные подсластители. Смеси подсластителей

Ингредиенты. Развитие

Глюкоза (декстроза моногидрат)

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

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

Физическое состояние: белый порошок.
Срок хранения: 24 месяца.
Упаковка: мешки массой нетто 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 226

МИЛОРАДА

Стевия

Страна производства: Великобритания
Производитель: Pure Circle Limited

Ассортимент: экстракты стевии.

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

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

Особенности / преимущества / описание: природный растительный заменитель сахара.

Физическое состояние: порошок.
Состав: содержание экстракта стевии не менее 97%.

Срок хранения: 3 года.
Упаковка: 30 кг.

Информация о компании: стр. 25

БАРГУС

Интенсивные смесевые подсластители INTENSAR®

Страна производства: Россия
Торговая марка: INTENSAR®
Производитель: ООО «БАРГУС продакшн»
Ассортимент: широкая линейка смесевых интенсивных подсластителей INTENSAR® с различными коэффициентами сладости.
Сфера использования: интенсивные подсластители INTENSAR® используются в производстве безалкогольных, слабоалкогольных и крепких напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий, молочных продуктов (йогуртов, мороженого, творожных продуктов и др.), майонезов, кетчупов, жевательной резинки, при консервировании фруктов и овощей, т. е. везде, где используется сахар.
Функции: снижение затрат и уменьшение калорийности продукции.
Особенности / преимущества / описание: серия INTENSAR® включает в себя различные смеси с разными коэффициентами сладости и всевозможными комбинациями индивидуальных подсластителей и сахарозаменителей, таких, как сахарин, цикламат, аспартам, ацесульфам, сукралоза, сорбит, ксилит, глюкоза фруктоза, лактоза, изомальт и другие современные ингредиенты. Использование смесей INTENSAR® позволяет получить вкус, наиболее приближенный к сахару. Смеси INTENSAR® специально подобраны и протестированы на различных видах продуктов.
Физическое состояние: смесь.
Тип: пищевая добавка.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: картонный короб с п/э вкладышем 25 кг.
Сертификат качества: система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

2.2 Кислоты. Регуляторы кислотности

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).
Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения; • Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя),
буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость.
от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.
Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр. 22

Аминокислоты

Страна производства: Китай
Торговая марка: Fingres, Fufeng, Innobio, Hubei
Производитель: Fingres Fufeng, Innobio, Fuchi Pharmaceutical Co.
Ассортимент: аминокислоты: BCAA, L-глутамин, Креатин моногидрат, L-карнитин тартрат, L-карнитин база, L-аргинин, аргинин альфа-кетоглутарат, бета-аланин, D-аспаргиновая кислота, L-цитруллин DL малат.
Сфера использования: спортивное питание, биоактивные добавки, продукты здорового питания, спортивные и энергетические напитки, производство безалкогольных напитков, производство снеков и полезных сладостей, молочные продукты, соусы/дрессинги, выпечка, комбикорм.
Функции: обогащение продуктов питания, восстановление и улучшение жизненных функций в организме.
Особенности / преимущества / описание:
- строительный материал для белков и мышечных тканей;
- восстановление мышечных тканей, обеспечение роста и развития мускулатуры;
- активизация умственных способностей, поддержка иммунной системы;
- снижение усталости в организме, ускорение восстановления после тренировок;
- снижение уровня жира в организме, способствуют похудению;
- возможность добавлять ингредиент в разные продукты с вкусами или без;
- действенны при минимальных дозировках;
- хорошо растворяются в воде;
- просты в применении благодаря своей форме.

Физическое состояние: порошок.
Состав: количество основного вещества до 100%. Существуют смеси в пропорциях 2:1:1, 4:1:1 и тд.
Дозировка: минимальная дозировка.
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр. 30

Аскорбиновая кислота

Страна производства: Китай
Производитель: DSM Nutrition Limited

Ассортимент: аскорбиновая кислота, Е300.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов быстрого приготовления, продуктов здорового питания.

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

Физическое состояние: порошок.

Срок хранения: 36 месяцев.
Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр. 25

2.3 Усилители вкуса и запаха

ЭкоСервис

Карамелизированный сахар

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

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

Особенности / преимущества / описание:
- 100% натуральность;
- чистая этикетка;
- уникальная технология производства;
- низкая дозировка;
- улучшение вкуса кофе;
- снижение себестоимости.

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Сублимированные фруктовые и ягодные порошки

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

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

Функции: натуральное окрашивание продукта.

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

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

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Порошок зеленого чая (матча)

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

Функции: оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

Особенности / преимущества / описание: порошок зеленого чая (Матча) – 100% натуральный порошок, который содержит большое количество антиоксидантов и витаминов.
- Имеет насыщенный зеленый цвет.
- Свежий чайный аромат и вкус.
- Является 100% натуральным (без красителей и ароматизаторов).
- Позволяет создать “чистую” этикетку.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Имбирный порошок

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

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

Особенности / преимущества / описание: имбирный порошок – это натуральный продукт без консервантов, красителей и ароматизаторов, полученный из смеси свежего корня имбиря и мальтодекстрина. Из такой готовой смеси сам порошок получают при помощи распылительной сушки.
- сохраняет полезные свойства свежего сырья;
- позволяет создать продукт не «со вкусом», а с реальным добавлением имбиря;
- удобен в дозировке и хранении;
- имеет длительный срок годности;
- хорошо растворяется;
- экономичен в использовании.

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр. 34

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

SternIngredients Russia

Жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы, придание определенных вкусоароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения

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

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

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

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

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

Физическое состояние: жидкие.
Тип: жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы, придание определенных вкусоароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения.

Срок хранения: 9 месяцев.
Упаковка: полимерные ведра 3,00 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 32

SternIngredients Russia

Вкусоароматические смеси для колбасных изделий

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

Ассортимент: мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат 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: мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.
Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.
Особенности / преимущества / описание: новые разработки КТ «ООО Штерн Ингредиентс» в области функциональных смесей и вкусо-ароматических добавок учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков. Регулярное обновление ассортимента и консультации на месте производства.
Физическое состояние: сухие.
Тип: вкусо-ароматические смеси для колбасных изделий.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: 1кг Flowpack.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 32

SternIngredients Russia

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

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Ассортимент: типичный аромат специй и трав с нотами: куркумы, имбиря, пажитника; с нотами вяленого томата, гриля и трав; чеснока и имбиря; с нотами томата и гриля; горчицы, типичный аромат брусники и розмарина, облепихи, женьшень с черносливом и острым чили.
Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, производство снеков, HORECA.
Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.
Особенности / преимущества / описание: сухие маринады от КТ «ООО Штерн Ингредиентс» просты в применении и позволяют выбирать необходимую дозировку (10-30 г/кг), учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщикоав; 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. 32

2.4 Травы. Специи. Пряности. Приправы

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

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

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

Физическое состояние: однородный порошок от белого до желтоватого цвета.

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

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

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 20

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. 20

III. Ароматизаторы

3.1 Ароматизаторы натуральные ..... стр. 76 - 77

3.2 Ароматизаторы прочие ..... стр. 78 - 81

3.1. Ароматизаторы натуральные

Ароматизаторы

Страна производства: Германия
Торговая марка: Symrise
Производитель: Symrise AG

Ассортимент: ароматизаторы, натуральные ароматизаторы, экстракты, компаунды, эмульсии, КПД, ВАД, КНАВ, фруктовые порошки, инкапсулированные ароматизаторы.
Сфера использования: все отрасли пищевой промышленности.
Функции: придание вкуса и аромата продукту.
Особенности / преимущества / описание:
- усиление естественного вкуса и аромата продукта;
- компенсация потери вкуса при технологической обработке продукции;
- стандартизация производства продуктов;
- маскировка неприятных вкусовых нот и послевкусия;
- снижение затрат на производство конечного продукта;
- создание и запуск новых оригинальных концепций и вкусов.

Физическое состояние: порошок, жидкость, паста, гранулы.
Состав: в зависимости от конкретного ароматизатора.
Дозировка: варьируется в зависимости от продукта.

Срок хранения: от 3 месяцев до 4 лет.
Упаковка: разная.
Сертификат качества: ISO, HACCP.

Информация о компании: стр. 30

Натуральные ароматизаторы

Страна производства: Франция
Торговая марка: EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.
Производитель: EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.
Ассортимент: широкий спектр натуральных пищевых ароматизаторов:
- сладкая группа: фруктово-ягодные, экзотические, цитрусовые, шоколадные, ореховые, ванильные, масло -молочные, сливочные, карамельные, кремовые, десертные;
- гастрономическая группа: мясные, рыбные, грибные, томатные, сырные, ароматы морепродуктов, оливок, пряностей и трав.

Сфера использования: кондитерские и хлебопекарные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, молочные продукты, мороженое, чай, кофе, продукты быстрого приготовления, снеки, пищеконцентраты.
Функции: обеспечивают яркий вкус и аромат продукта, водо/ жирорастворимы, термостабильны.
Особенности / преимущества / описание: высокое стабильное качество, разумные цены. Помощь в подборе ароматизаторов в зависимости от вида продукта и технологических особенностей производства.
АО «ЭКО РЕСУРС» – эксклюзивный дистрибьютор компании Expressions Aromatiques.
Физическое состояние: жидкие, порошкообразные, гранулированные, окрашенные и неокрашенные.
Тип: натуральные.
Состав: носитель, натуральные ароматизирующие вещества.
Дозировка: 0,01 – 6,0 %.
Срок хранения: от 6 до 36 месяцев.
Упаковка: 5, 10, 25 кг канистры, картонные коробки по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии, Halal, Kosher, NON GMO.

Информация о компании: стр. 33

Натуральные ароматизаторы

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

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

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

Информация о компании: стр. 25

Ароматизаторы

Страна производства: Швейцария
Производитель: Givaudan
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.
Функции: • придают конечному продукту вкус и аромат; • компенсируют вкус, утраченный в процессе переработки сырья; • маскируют нежелательные вкусовые ноты, имеющиеся в сырье, или офф-ноты от внесенных добавок (кальций, витамины). • придают ощущение жирности, сладости при сниженном жире/сахаре.
Особенности / преимущества / описание: Высококачественное сырье, современное оборудование и знание рыночных тенденций - все это позволяет специалистам Givaudan создавать ароматизаторы, высокое качество которых известно производителям по всему миру. Новые коллекции Givaudan разработаны с учетом вкусовых предпочтений российских потребителей.
Направления вкуса:
- ванильные и ванильно-сливочные ароматы;
- фруктово-ягодные ароматы (абрикос, яблоко, клубника, малина, черная смородина, клюква, брусника, черника, ананас, апельсин, манго, киви, маракуйя и др);
- молочно-сливочные ароматы (сгущенное молоко, топленое молоко, сливки и др.);
- ореховые и шоколадные ароматы (грецкий орех, фундук, кокос, горький/молочный шоколад и др.);
- кофейные ароматы;
- ароматы алкогольных напитков (ром, пунш, бренди, виски и др.).

Информация о компании: стр. 18

3.1. Ароматизаторы натуральные

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Ароматизатор пищевой «Масло сливочное тип «Вологодское 2422»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат ™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»

Ассортимент: пищевые ароматизаторы для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: производство сливочно-растительных спредов и топленых смесей, маргаринов и спецжиров, масляной пасты, МКИ, молокосодержащая продукция.
Функции: улучшение вкуса и аромата готовой продукции, выработанной с использованием заменителя молочного жира, обеспечение приятного сливочного вкуса и послевкусия.
Особенности / преимущества / описание:
- Термостабильность.
- Растворимость как в водной, так и в жировой фазах.
- Отсутствие холестерина.
- Гармоничный сливочный вкус и аромат.

Физическое состояние: жидкий.
Состав: глицерина триацетат (Е 1518), вкусоароматические вещества.
Дозировка: 0,2 - 1,2 кг/т, в зависимости от производимого продукта.

Срок годности: 12 месяцев.
Упаковка: канистры по 5,0; 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 29

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Ароматизатор пищевой «Шоколад 1202»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат ™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»
Ассортимент: для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: производство мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий, пищеконцентратов, соусов и топингов, молокосодержащей и масложировой продукции, напитков безалкогольных, слабоалкогольных, жевательной резинки, ароматизированных чая и кофе.
Функции: для стабилизации качества кондитерских изделий при переходе с одной партии какао-продуктов на другую, при замене сырьевых ингредиентов в рецептуре кондитерских и хлебобулочных изделий, для расширения ассортимента.
Особенности / преимущества / описание: идеально подходит для жировых и помадных полуфабрикатов, кремов, печенья, молокосодержащей и масложировой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, ароматизированных чая и кофе. Ароматизатор равномерно распределяется по всему объему, заметно улучшает органолептические показатели готового продукта, придавая ему яркий вкус и аромат натурального шоколада, улучшает физико-химические свойства готового продукта за счет ингредиентного состава ароматизатора.
Физическое состояние: жидкий ароматизатор .
Состав: С использованием натурального какао-экстракта.
Дозировка: 0,5 - 1,0 кг/т .
Срок годности: 12 месяцев.
Упаковка: канистры по 5,0; 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 29

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Ароматизатор пищевой «Клубника 4014»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат ™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»

Ассортимент: пищевые ароматизаторы для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная промышленность, производство продуктов быстрого приготовления, чая, кофе, пищеконцентратов.

Функции: придание тонкого, гармоничного вкуса и аромата чайному сырью, расширение ассортимента.
Особенности / преимущества / описание: оптимальное распределение ароматизатора по всему объему купажа, исключение намокания чайного листа, отсутствие масляных пятен (при пакетировании) и пленок при заваривании.

Физическое состояние: гранулированный ароматизатор.
Состав: глюкоза, вкусоароматические вещества.

Срок годности: 18 месяцев.
Упаковка: фольгированные пакеты по 1,2, 5 кг, упакованные в картонный короб.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 29

3.2. Ароматизаторы прочие

SternIngredients Russia

Жидкие маринады для маринования полуфабрикатов из свинины, домашней птицы и рыбы, придание определенных вкусо-ароматических профилей гарнирам, соусам для запекания и тушения

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

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

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

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

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

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

Срок хранения: 9 месяцев.
Упаковка: полимерные ведра 3,00 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 32

SternIngredients Russia

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

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Ассортимент: типичный аромат специй и трав с нотами: куркумы, имбиря, пажитника; с нотами вяленого томата, гриля и трав; чеснока и имбиря; с нотами томата и гриля; горчицы, типичный аромат брусники и розмарина, облепихи, женьшень с черносливом и острым чили.
Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, производство снеков, HORECA.
Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.
Особенности / преимущества / описание: сухие маринады от КТ «ООО Штерн Ингредиентс» просты в применении и позволяют выбирать необходимую дозировку (10-30 г/кг), учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщикоав; 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. 32

SternIngredients Russia

Вкусоароматические смеси для колбасных изделий

Страна производства: Россия
Торговая марка: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Производитель: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Ассортимент: мясной аромат с ярко выраженными нотками кардамона, кориандра, чеснока, тмина; сливочный вкус; аромат 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: мясоперерабатывающая отрасль, производство продуктов быстрого приготовления, HORECA.
Функции: • усиливают натуральный вкус и аромат продукта; • маскируют нежелательные вкусовые ноты; • позволяют расширить линейку пищевых продуктов на основе однотипных рецептур.
Особенности / преимущества / описание: новые разработки КТ «ООО Штерн Ингредиентс» в области функциональных смесей и вкусо-ароматических добавок учитывают специфику конкретного сырья при подборе вкусового профиля. Компания использует только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков. Регулярное обновление ассортимента и консультации на месте производства.
Физическое состояние: сухие.
Тип: вкусо-ароматические смеси для колбасных изделий.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: 1кг Flowpack.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 32

3.2. Ароматизаторы прочие

Ароматизаторы пищевые

Страна производства: Германия
Торговая марка: Olbricht Arom
Производитель: Olbricht Arom GmbH & Co. KG

Ассортимент: ванильные: нейтральные, сливочные, карамель, цитрус и т.д.; фруктовые, фруктовые фантазийные, цитрусовые, чай: черный, зеленый, бергамот, травяной, матча и т.д.; шоколад, кофе, ореховые, сливочное масло, мясные: вареное, запечённое, обжаренное, вяленое, копченое; курица: вареная, жареная, гриль и т.д.; рыбные, овощные, травяные, специи и приправы, алкогольные и другие виды по запросу.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная, мясоперерабатывающая отрасль; производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, здорового питания.

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

Особенности / преимущества / описание: OlbrichtArom GmbH & Co. KG входит в состав группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. Благодаря синергии 12 отраслевых предприятий группы, OlbrichtArom 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 месяцев.
Упаковка: пластиковые канистры 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 32

Вкусоароматические смеси для снеков

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

Ассортимент: сметана-лук, сметана-зелень, грибы-сметана, сыр, прованские травы, пицца, куриные крылышки, бекон, томат, холодец с хреном, аджика, шашлык, лечо, паприка, йогурт-огурец, горчица-мед и другие.
Сфера использования: производство снеков.

Функции: для придания характерного вкуса и внешнего вида снекам, экструдированным продуктам.
Особенности / преимущества / описание: рекомендованные дозировки 4-12 %.
Яркие и хорошо узнаваемые вкусы. Отлично наносятся на поверхность изделий, обладают стойким вкусом и ароматом. Содержат натуральные овощные, сырные и другие порошки, а также высушенные кусочки трав и зелени.

Физическое состояние: порошкообразная, с включением трав и зелени.
Тип: вкусо-ароматическая смесь для снековых продуктов.
Дозировка: 4 - 12 %.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, «флоу-пак».
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 32

Ароматизаторы

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

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

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, напитков, пищевых концентратов, снеков, продуктов здорового питания, чая, мясо и рыбопереработка.

Информация о компании: стр. 25

3.2. Ароматизаторы прочие

Ароматизаторы

Страна производства: Германия
Торговая марка: Symrise
Производитель: Symrise AG

Ассортимент: ароматизаторы, натуральные ароматизаторы, экстракты, компаунды, эмульсии, КПД, ВАД, КНАВ, фруктовые порошки, инкапсулированные ароматизаторы.
Сфера использования: все отрасли пищевой промышленности.
Функции: придание вкуса и аромата продукту.
Особенности / преимущества / описание:
- усиление естественного вкуса и аромата продукта;
- компенсация потери вкуса при технологической обработке продукции;
- стандартизация производства продуктов;
- маскировка неприятных вкусовых нот и послевкусия;
- снижение затрат на производство конечного продукта;
- создание и запуск новых оригинальных концепций и вкусов.

Физическое состояние: порошок, жидкость, паста, гранулы.
Состав: в зависимости от конкретного ароматизатора.
Дозировка: варьируется в зависимости от продукта.

Срок хранения: от 3 месяцев до 4 лет.
Упаковка: разная.
Сертификат качества: ISO, HACCP.

Информация о компании: стр. 30

Ванилин , этилванилин

Страна производства: Франция, Россия
Торговая марка:
- RHOVANIL® (ванилин);
- ESSENTIAL VANILIN;

Производитель: Solvay

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная промышленность, производство мороженого, напитков, пищевых концентратов, снеков, продуктов здорового питания, продукты быстрого питания, детское питание.

Особенности / преимущества / описание: экологически чистое производство из гваякола.

Физическое состояние: порошкообразное.

Информация о компании: стр. 25

Ароматизаторы прочие

Страна производства: Россия, Франция
Торговая марка: ЭКО РЕСУРС, EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.
Производитель: EXPRESSIONS AROMATIQUES S.A.
Ассортимент: более 9000 наименований пищевых ароматизаторов:
- сладкая группа: фруктово-ягодные, экзотические, цитрусовые, шоколадные, ореховые, ванильные, масло -молочные, сливочные, карамельные, кремовые, десертные
- гастрономическая группа: мясные, рыбные, грибные, томатные, сырные, ароматы морепродуктов, оливок, пряностей и трав.

Сфера использования: кондитерские и хлебопекарные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе, масложировые, молочные и кисломолочные продукты, мороженое, рыбная и мясная отрасль.
Функции: обеспечивают яркий вкус и аромат продукта, водо/ жирорастворимы, термостабильны.
Особенности / преимущества / описание: высокое стабильное качество, разумные цены. Помощь в подборе ароматизаторов в зависимости от вида продукта и технологических особенностей производства.
АО «ЭКО РЕСУРС» – эксклюзивный дистрибьютор компании Expressions Aromatiques.
Физическое состояние: жидкие, порошкообразные, гранулированные, окрашенные и неокрашенные.
Тип: пищевые.
Состав: носитель, натуральные ароматизирующие вещества.
Дозировка: 0,01 – 6,0 %.
Срок хранения: от 6 до 36 месяцев.
Упаковка: 5, 10, 25 кг канистры, картонные коробки по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии, Halal, Kosher, NON GMO.

Информация о компании: стр. 33

Комплексные пищевые вкусоароматические добавки

Страна производства: Россия
Производитель: Файн Арома ТД ООО
Ассортимент: гастрономические, молочные, мясные, кондитерские, рыбные и др.

Сфера использования: снеки, продукты быстрого приготовления и т.п.
Функции: улучшение вкуса и запаха продукта.
Особенности / преимущества / описание: максимальное использование натуральных ингредиентов и ароматизаторов.
Физическое состояние: сухая смесь.

Тип: мелкодисперсный.
Состав: комбинированный.
Дозировка: зависит от области применения.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: 20 кг картонный короб.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 31

3.2. Ароматизаторы прочие

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Ароматизатор пищевой «Масло сливочное тип «Вологодское 2422»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат ™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»

Ассортимент: пищевые ароматизаторы для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: производство сливочно-растительных спредов и топленых смесей, маргаринов и спецжиров, масляной пасты, МКИ, молокосодержащая продукция.
Функции: улучшение вкуса и аромата готовой продукции, выработанной с использованием заменителя молочного жира, обеспечение приятного сливочного вкуса и послевкусия.
Особенности / преимущества / описание:
- Термостабильность.
- Растворимость как в водной, так и в жировой фазах.
- Отсутствие холестерина.
- Гармоничный сливочный вкус и аромат.

Физическое состояние: жидкий.
Состав: глицерина триацетат (Е 1518), вкусоароматические вещества.
Дозировка: 0,2 - 1,2 кг/т, в зависимости от производимого продукта.

Срок годности: 12 месяцев.
Упаковка: канистры по 5,0; 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 29

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Ароматизатор пищевой «Клубника 4014»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат ™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»

Ассортимент: пищевые ароматизаторы для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная промышленность, производство продуктов быстрого приготовления, чая, кофе, пищеконцентратов.

Функции: придание тонкого, гармоничного вкуса и аромата чайному сырью, расширение ассортимента.
Особенности / преимущества / описание: оптимальное распределение ароматизатора по всему объему купажа, исключение намокания чайного листа, отсутствие масляных пятен (при пакетировании) и пленок при заваривании.

Физическое состояние: гранулированный ароматизатор.
Состав: глюкоза, вкусоароматические вещества.

Срок годности: 18 месяцев.
Упаковка: фольгированные пакеты по 1,2, 5 кг, упакованные в картонный короб.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 29

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Ароматизатор пищевой «Шоколад 1202»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат ™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»
Ассортимент: для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: производство мороженого, кондитерских и хлебобулочных изделий, пищеконцентратов, соусов и топингов, молокосодержащей и масложировой продукции, напитков безалкогольных, слабоалкогольных, жевательной резинки, ароматизированных чая и кофе.
Функции: для стабилизации качества кондитерских изделий при переходе с одной партии какао-продуктов на другую, при замене сырьевых ингредиентов в рецептуре кондитерских и хлебобулочных изделий, для расширения ассортимента.
Особенности / преимущества / описание: идеально подходит для жировых и помадных полуфабрикатов, кремов, печенья, молокосодержащей и масложировой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, ароматизированных чая и кофе. Ароматизатор равномерно распределяется по всему объему, заметно улучшает органолептические показатели готового продукта, придавая ему яркий вкус и аромат натурального шоколада, улучшает физико-химические свойства готового продукта за счет ингредиентного состава ароматизатора.
Физическое состояние: жидкий ароматизатор .
Состав: С использованием натурального какао-экстракта.
Дозировка: 0,5 - 1,0 кг/т .
Срок годности: 12 месяцев.
Упаковка: канистры по 5,0; 10 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 29

РУБРИКАТОР

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

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

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

6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

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

IV. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта

4.1 Гидроколлоиды ..... стр. 84 - 91

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли ..... стр. 92 - 95

4.4 Осветляющие вещества ..... стр. 96

4.7 Улучшители ..... стр. 97 - 99

4.9 Фосфаты ..... стр. 100 - 105

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Стабилизаторы на основе микрокристаллической целлюлозы, каррагинанов, альгинатов

Страна производства: США
Производитель: FMC Health & Nutrition (DuPont)

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

Функции: Стабилизаторы компании FMC Health&Nutrition помогают:
- создать необходимую структуру продукта;
- уменьшить себестоимость за счет возможности снижения других сырьевых компонентов;
- придать привлекательный внешний вид и отличные вкусовые качества;
- получить продукт с отличной стабильностью на протяжении всего срока годности готового продукта.

Информация о компании: стр. 18

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Агар

Сфера использования: кондитерская промышленность.

Функции: студнеобразователь.

Особенности / преимущества / описание: агар - самое сильное желеобразующее вещество из всех известных чистых коллоидов. Гели, имеющие в своей основе агар, не подвержены синтезу и отлично сохраняют аромат и вкусовые качества основных продуктов. Агар отличается высокой гелеобразующей способностью. Для образования геля не требуется присутствие сахара: агар может использоваться в продуктах с пониженным содержанием сахара и/или с подсластителями.

Это дает производителям возможность создания не только воздушные, но и по-настоящему «легкие» лакомства, спрос на которые неуклонно растет.

Агар также может решить проблему дефицита пектина, часто встающую перед производителями кондитерских изделий.

Информация о компании: стр. 18

ЭкоСервис

Камедь рожкового дерева

Ассортимент: предлагаем камедь рожкового дерева для детского питания с различными показателями вязкости по по Брукфильду:
- 2400-3000 cPs;
- 2800-3400 cPs;
- 3000-3500 cPs.

Сфера использования: хлебопекарная и молочная отрасль.

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

Особенности / преимущества / описание:
- Благоприятно влияет на пищеварение, стимулирует кишечную перестальтику.

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. 34

ЭкоСервис

Агар-агар

Сфера использования: кондитерская отрасль

Функции: Агар-агар — это лучший студнеобразующий ингредиент, у которого очень много преимуществ. Продукты с использованием агар-агара получаются наивысшего качества и пользуются популярностью у потребителей. Природный загуститель производится из специальных красных и бурых водорослей.

Особенности / преимущества / описание:
- высокая растворимость;
- сила геля > 800;
- не имеет запаха и вкуса.

Физическое состояние: сухой порошок.

Информация о компании: стр. 34

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Желатин

Страна производства: Бразилия
Производитель: Gelnex
Ассортимент: свиной, говяжий.
Сфера использования: кондитерская отрасль.
Функции: эмульгатор, студнеобразователь и стабилизатор.
Особенности / преимущества / описание: Балтийская Группа предлагает высококачественный пищевой кондитерский желатин - эмульгатор, студнеобразователь и стабилизатор с нейтральным вкусом и различной прочностью студня, подходящий для производства кондитерских изделий, десертов и других продуктов.
Преимущества желатина: • чистый белок, не содержит жир, холестерин, углеводы; • низкая температура желирования; • термобратимость геля - возможность повторного перехода из раствора в желе при высоких температурах без ухудшения технологических свойств;
• возможность получения сбивных изделий (маршмеллоу и др.) без добавления пенообразователей (яичного белка и т.д.); • употребление желатина в пищу положительно влияет на состояние костей и суставов;
• желатин обладает уникальной способностью плавиться при температуре человеческого тела, что способствует лучшему высвобождению вкуса продукта.
Желатин является альтернативой другим желирующим агентам и гидроколлоидам - в зависимости от продукта и рецептуры.
Он может быть использован в комбинации с крахмалами, пектинами, агаром, гуммиарабиком для получения самых разнообразных текстур конечного продукта - более короткой, ломкой или более плотной, эластичной.

Информация о компании: стр. 18

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Пектины

Страна производства: Германия
Производитель: Herbstreith&Fox

Ассортимент: пектины Classic, Amid, Instant.
Высоко-, средне- и низкоэтерифицированные пектины.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, напитков, продуктов здорового питания.
Функции: пектин зарекомендовал себя в качестве прекрасного желирующего, стабилизирующего и загущающего агента для пищевых продуктов. Благодаря натуральному происхождению пектина его употребление является полезным для здоровья, например, пектин помогает выводить «чужеродные» вещества из организма и способствует очищению от солей тяжелых металлов.
Особенности / преимущества / описание: производственная группа Herbstreith &Fox известна во всем мире уже более 75 лет как производитель высококачественных пектинов для пищевого и не пищевого применения. Высокий потенциал научных исследований и технологических разработок, а также большой опыт производственной и коммерческой деятельности, насчитывающий несколько десятилетий, обеспечивают высокий уровень качества предлагаемой продукции.

Информация о компании: стр. 18

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

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. 18

AVERS

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. 16

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Гидролизованный говяжий коллаген «Gelco»

Страна производства: Бразилия
Торговая марка: GelcoPEP®
Производитель: Gelco Gelatinas do Brasil Ltda.

Ассортимент: гидролизованный говяжий коллаген.
Сфера использования: кондитерская, молочная отрасль, производство мороженого, снеков, напитков, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка, HORECA, фармацевтика, косметика.
Функции: функциональный ингредиент для обогащения продукта. Способствует повышению упругости мышц, помогает в профилактике остеоартрита и остеоартроза, улучшает состояние кожи, волос и ногтей.
Особенности / преимущества / описание:
- богатый источник белка и аминокислот;
- натуральный и гипоаллергенный продукт;
- высокий уровень биодоступности;
- легко растворим в воде;
- нейтральный вкус и запах.

Физическое состояние: мелкокристаллический порошок.
Дозировка: зависит от конкретного продукта и производства.
Срок хранения: 5 лет.
Упаковка: 15 кг.
Сертификат качества: Декларация о соответствии, Halal, Kosher, ISO22000, ISO9001, FSSC22000, HACCP.

Информация о компании: стр. 30

Желатин пищевой говяжий и свиной

Страна производства: Бразилия, Китай, Нидерланды
Торговая марка: Gelco, Jellify, Fuyuan, Trobas
Производитель: Gelco Gelatinas do Brasil Ltda; Fujian Funingpu Gelatin Co., Ltd; Shangshui Fuyuan Gelatin Co., Ltd; Trobas Gelatin B. V.

Ассортимент: говяжий и свиной пищевые и фармацевтические желатины.
Сфера использования: кондитерская, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов здорового питания, мясо и рыбопереработка, HORECA, фармацевтика.
Функции: гелеобразователь, стабилизатор, загуститель.
Особенности / преимущества / описание: сила геля от 100 до 285 bloom.
- содержит важные аминокислоты;
- натуральный продукт;
- обладает нейтральным запахом;
- свиной желатин дает более светлый раствор, чем говяжий, что позволяет производить изделия, требующие повышенной прозрачности.

Физическое состояние: мелкокристаллический порошок.
Дозировка: зависит от конкретного продукта.
Срок хранения: от 2 до 5 лет.
Упаковка: 25 кг.
Сертификат качества: Декларация о соответствии, Halal, Kosher, ISO22000, ISO9001, FSSC22000, HACCP.

Информация о компании: стр. 30

Агар

Страна производства: Китай
Торговая марка: Greenagar LV
Производитель: Fujian Global Ocean Biotechnology

Сфера использования: кондитерская отрасль, мясо и рыбопереработка, HORECA.
Функции: гелеобразование, высокий синергизм с камедями, природный загуститель.
Особенности / преимущества / описание: агар-агар, изготовленный из грацилярии:
- обладает высокой силой геля и низкой вязкостью;
- не образует повышенной вязкости при варке;
- не образует пленку на оборудовании;
- продукция быстрее проходит этап выстойки и сушки;
- продукция не отдает влагу в упаковке.

Физическое состояние: порошок.
Состав: агар-агар – 100%.
Дозировка:
- суфле – от 4,5 кг/т;
- пастила – от 9,0 кг/т;
- мармелад – от 9,5 кг/т.

Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг, тканные мешки с полиэтиленовым вкладышем.

Информация о компании: стр. 30

Пектин

Страна производства: Китай
Торговая марка: Andre Pectin
Производитель: Andre Pectin
Ассортимент: яблочные и цитрусовые пектины: высокоэтерифицированные, низкоэтерифицированные и низкоэтерифицированные амидированные пектины.
Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная отрасль, производство напитков, продуктов здорового питания, HORECA, фармацевтика.
Функции: гелеобразователь, стабилизатор и загуститель.
Особенности / преимущества / описание:
- увеличение вязкости и насыщенности;
- придание полноты вкуса соков, нектаров, сокосодержащих напитков;
- предотвращение от расслоения продукта;
- влагоудерживающий агент;
- выводит вредные вещества из организма;
- улучшает перистальтику кишечника.
- обеспечивает внешний вид, упругую структуру и органолептические характеристики продукта;
- обладает полезными свойствами для организма.

Физическое состояние: сыпучий порошок.
Состав: пектин+сахароза/Пектин+сахароза+буферные соли/Пектин
Дозировка: зависит от конкретного продукта.
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг.
Сертификат качества: Декларация о соответствии, Kosher, Halal, ISO9001, ISO22000, HACCP, BRC certificate.

Информация о компании: стр. 30

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Каррагинаны

Страна производства: Китай, Филиппины, Испания
Производитель: Shanghai Brilliant Gum, Shemberg, Ceamsa, Fangchenggang Longrun Carrageenan

Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная отрасль, производство мороженого, напитков, продуктов быстрого приготовления, мясо и рыбопереработка, HORECA.
Функции: семейство гидроколлоидов, которые используются для уплотнения, стабилизации и создания гелей.
Особенности / преимущества / описание:
- каппа-каррагинан образует плотный гель со стекловидным изломом, который хорошо держит форму, но склонен к синерезису;
- йота-каррагиннан создает слабый, эластичный, прозрачный гель с солями кальция. Без кальция гель практически не образуется (только в молоке), хорошо удерживает влагу, но быстро теряет форму. Стабилен при замораживании и размораживании, не склонен с синерезису;
- смешивая в различных пропорциях каппа и йота каррагинаны можно получить желаемую структуру с нужной прочностью;
- лямбда каррагинан образует не гель, а только высоковязкий раствор. Используется при производстве «Шоколадного молока» для того чтобы частички какао не оседали в процессе хранения, а также для придания ощущения словесности напитку;
- в отличие от других гидроколлоидов, каррагинаны взаимодейст-вуют с белками;
- каррагинан устойчив к кислотной среде, что позволяет совмещать его с другими веществами без изменения структуры;
- гели на каррагинанах термообратимы: устойчивы при комнатной температуре, но могутьбыть вновь расплавлены при нагревании до температуры, превышающей температуру плавления на 5-10 градусов;
- каррагинан проявляет синергетические свойства с различными камедями. Сочетание различных типов каррагинанов с иными пищевыми ингредиентами позволяет создать широкий спектр продуктов с различными свойствами.

Физическое состояние: порошок.
Тип: Каппа, Йота, Лямбда.
Состав: каррагинан, остаточные соли (KCL).

Срок хранения: 18 – 24 мес.
Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр. 30

Камедь геллановая

Страна производства: Китай
Торговая марка: Tech-Way
Производитель: Zhejiang Tech-Way Biotechnology

Сфера использования: кондитерская отрасль, производство напитков, HORECA.

Функции: загуститель, желирующий агент.

Особенности / преимущества / описание:
- выраженный синергизм с кукурузными крахмалами;
- кислотоустойчивость и термоустойчивость;
- отсутствие постороннего запаха и привкуса у самой камеди и в готовом продукте;
- сохранение функциональных свойств даже при стерилизации и цикле замораживание-оттаивание.

Физическое состояние: порошок.
Состав: камедь геллановая – 95-100%.
Дозировка: в зависимости от продукта.

Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр. 30

Камедь тары и камедь рожкового дерева

Страна производства: Перу (камедь тары), Италия (камедь рожкового дерева)
Торговая марка: Exandal, LBG Sicilia
Производитель: Exandal, LBG Sicilia

Сфера использования: молочная отрасль, производство мороженого, напитков, мясо и рыбопереработка.

Функции: загуститель, стабилизатор.

Особенности / преимущества / описание:
- увеличение сроков хранения продукции за счет связывания воды;
- регулирование текстуры;
- предотвращение отстаивания или осаждения;
- предотвращение синерезиса;
- поддержание мутности б/а напитков и соков;
- улучшение состояния системы в циклах замораживания-размораживания.

Физическое состояние: порошок.
Состав: 100% камедь тары; 100% камедь рожкового дерева.

Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр. 30

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Смесь гидроколлоидов Hydrolon CASAL

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

Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль.
Функции: стабилизирующая система для сырокопченых продуктов быстрого созревания.

Особенности / преимущества / описание: ускоренное производство сырокопченых колбасок.

Физическое состояние: порошок бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Дозировка: 30 г/кг колбасной массы.

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

Информация о компании: стр. 32

Рассольный препарат для сырокопчёных деликатесов

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

Ассортимент: PLUSstabil Unibac SD 50

Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль.
Функции: рассольные препараты для сырокопчёной деликатесной продукции на выход 100-135%.

Особенности / преимущества / описание: позволяет производить сырокопчёные цельномышечные деликатесы по классической технологии, а также по ускоренной технологии «с подваром».

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

Дозировка: 8 кг на 100 литров рассола.

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. 32

Альгинатные комплексы серии PLUSmulson Prot

Страна производства: Германия
Торговая марка: PLUSmulson PROT
Производитель: Hydrosol GmbH & Co. KG
Ассортимент: PLUSmulson Prot 300-F, PLUSmulson Prot 300-OSM, PLUSmulson Prot X-1
Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль.
Функции: альгинатные комплексы для приготовления имитационного шпика и твёрдых эмульсий.
Особенности / преимущества / описание:
- PLUSmulson Prot 300-F – альгинатный комплекс для искусственного шпика, термостабилен, обладает высокой эмульгирующей способностью.
- PLUSmulson Prot 300-OSM – альгинатный комплекс для искусственного шпика, максимально приближен к натуральному шпику.
- PLUSmulson Prot X-1 – альгинатный комплекс с эмульгирующими свойствами для имитационных шпиков на основе чистого жира-сырца.

Физическое состояние: порошок от белого до кремового цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Дозировка: 0,3 – 3,5%.
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. 32

Смесь гидроколлоидов HydroTop High Gel 1000

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

Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль.
Функции: стабилизирующая система для производства полуфабрикатов.

Особенности / преимущества / описание: препарат для приготовления функциональной эмульсии при производстве рубленых полуфабрикатов и пельменных фаршей. Уплотняет структуру и предает сочность готовому продукту после термообработки.

Физическое состояние: порошок от белого до бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Дозировка: приготовление водно-жировой эмульсии в соотношении 1:2:10; 1:4:15. Введение эмульсии в полуфабрикаты от 10 до 30% к фаршемассе.

Срок хранения: минимум 24 месяцев.
Упаковка: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 15 кг нетто.
Сертификат качества: имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 32

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: мясоперерабатывающая отрасль.
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. 32

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 направленный на повышение стабильности фруктовой или ягодной начинки. Используя этот продукт, потребитель может приготовить термостабильную начинку на основе собственного производственного сырья. Стабилизатор 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. 32

Рассольный препарат для варёно-копчёной грудинки

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

Ассортимент: PLUSstabil Unibac D 60

Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль.
Функции: рассольные препараты со вкусоароматикой для варено-копченой грудинки с выходом 115-125%.

Особенности / преимущества / описание: придает готовому продукту приятный мясной вкус с нотой чеснока. Готовый продукт получается с сухим срезом и плотной консистенцией.

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

Дозировка: 4,5 – 5,5 кг на 100 литров рассола.

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. 32

Стабилизирующая система PLUSstabil HAM 100 PLUS

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

Сфера использования: мясо и рыбопереработка.

Функции: стабилизирующая система для производства реструктурированных ветчин.
Особенности / преимущества / описание: продукт для производства реструктурированных ветчин с выходом от 120 до 200%, состоящий из протеинов, гидроколлоидов и фосфатов. Также отлично зарекомендовал себя при производстве полукопченых колбас, колбасок для жарки – значительно увеличивает плотность, повышает выход готового продукта и предотвращает отсечение влаги.
Физическое состояние: порошок от белого до бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Дозировка:
- 25 г\кг фаршемассы для реструктурированных ветчин;
- 5-10 г\кг фаршемассы для полукопченых колбас.

Срок хранения: минимум 24 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. 32

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

Смесь гидроколлоидов DNO 8197-1

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

Сфера использования: HORECA.
Функции: Система для веганского ферментированного десерта.

Особенности / преимущества / описание: технология традиционного йогурта.

Физическое состояние: порошок белого или бежевого 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. 32

Смесь гидроколлоидов Stabisol JCR

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

Сфера использования: HORECA.
Функции: стабилизирующая система для производсиства веганского йогурта.

Особенности / преимущества / описание: технология обычного йогурта.

Физическое состояние: порошок белого или бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Дозировка: 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. 32

Смесь гидроколлоидов Stabisol FK Vegan 4

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

Сфера использования: HORECA.
Функции: технология сыра плавленого.

Особенности / преимущества / описание: применяется при производстве на котле.

Физическое состояние: порошок белого или бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Дозировка: 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. 32

Смесь гидроколлоидов Stabisol JFK 1

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

Сфера использования: HORECA.
Функции: стабилизирующая система для производства веганской сметаны.

Особенности / преимущества / описание: технология традиционной сметаны.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.

Дозировка: 4 % 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. 32

4.1 Гидроколлоиды (загустители, гелеобразователи, стабилизаторы)

МИЛОРАДА

Гидроколлоиды

Страна производства: Дания, Германия, Италия, Чили
Производитель: CP Kelko, AgarPac, LBG-Sicilia

Ассортимент: пектины высоко- и низкометоксилированные, специальный пектин SLENDID® , агары и каррагинаны, ксантановая, геллановая 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. 25

МИЛОРАДА

Комплексная пищевая добавка (комплексный стабилизатор) Sherex RM 6629

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка: Sherex
Производитель: KERRY Inc.

Сфера использования: молочная отрасль (сливочные и творожные сыры, плавленые сыры).
Функции: структурообразование, защита белка в процессе термообработки, стабилизация при хранении, предотвращение синерезиса.
Особенности / преимущества / описание:
- стабильность качества;
- высокая эффективность;
- отсутствие ГМО-компонентов;
- хорошие влагоудерживающие свойства;
- вариативность консистенции готового продукта.

Физическое состояние: порошок.
Состав: сывороточный белковый концентрат, натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы Е 466, каррагинан Е407, камедь рожкового дерева Е 410.
Дозировка: 0,9 - 1,5 %.

Срок хранения: 18 месяцев.
Упаковка: 25 кг.
Сертификат качества: СГР.

Информация о компании: стр. 25

МИЛОРАДА

Каррагинаны для кондитерского производства

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

Ассортимент: GENUGEL FG-125, GENUGEL GG-135
Сфера использования: желейные конфеты с жевательной структурой.

Функции: создание от эластичной до упругой текстуры.

Особенности / преимущества / описание:
- низкая температура розлива (от 80);
- экономичность.

Физическое состояние: сыпучий порошок.

Дозировка: 1,2 - 2,0 %.

Срок хранения: 36 месяцев.
Упаковка: 25 кг, бумажные мешки.

Информация о компании: стр. 25

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. 20

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 глазурей позволяет снизить расход жира до 5% • дает возможность корректировать динамическое сопротивление сдвига высоковязких шоколадов и глазурей.
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 взаимоэтерифицированных 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. 35

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:
- раключение 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. 35

Паста «ЭСТЕР М 01»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Сфера использования: кондитерское производство (печенье, пряники, кексы, вафли).
Функции:
- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста.

Особенности / преимущества / описание:
- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- замедляет процесс черствения.

Физическое состояние: вязкая масса
Тип: эмульгатор
Состав: Е 475; Е 477; Е 1520; Е 471; Е 470; Е 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-эпидемиологиче-ской 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. 35

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. 35

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 «седины»;
- не допускает образование комков;
- в смеси с «Эстер Т 05» снижают себестоимость за счет полной замены яйцепродуктов в мучных кондитерских изделиях.

Физическое состояние: порошок
Тип: эмульгатор
Состав: сорбитан тристеарат (Е 492).
Дозировка:
- масло для готовки (фритюрный жир) - 0,05-0,15%;
- кондитерские жиры - 1,0-3,0%;
- мажущиеся пасты и маргарин (в расчете на жир) - 0,3-0,5%;
- сгущенное молоко, шоколад, глазури - 0,3-1,0%.

Срок хранения: 12 месяцев при температуре от 0 до 25°С.
Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.
Сертификат качества:
- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/49446 от 19.07.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.88.009.Е.006745.04.12 от 18.04.2012г.

Информация о компании: стр. 35

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. 20

4.2 Эмульгаторы. Лецитины. Эмульгирующие соли

Лецитин соевый

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Веролек»
Производитель: Ласенор

Ассортимент: соевый лецитин (не ГМО).
Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: стабилизация эмульсии, текстуры, снижение вязкости шоколада и глазурей.
Особенности / преимущества / описание: применяют, в качестве пищевого эмульгатора, при изготовлении шоколада и глазурей, кондитерских, хлебобулочных, макаронных изделий, а также в масложировом производстве (маргарины, специальные жиры и т.д.).

Физическое состояние: вязкая жидкость.
Тип: соевый лецитин.

Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса.

Срок хранения: при температуре от 15 до 40 °С 18 мес.
Упаковка: бочки масса нетто 100 и 200 кг.
Сертификат качества: ISO 9001, Свидетельство о гос. регистрации.

Информация о компании: стр. 23

Эмульгаторы «ПГПР» / «Эстерин»

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

Ассортимент: ПГПР 01/02/03; Эстерин СТС
Сфера использования: • кондитерская • хлебопекарная • масложировая • молочная промышленность.
Функции: эмульгатор ПГПР: • используется для регулировки текучести (шоколад и шоколадные глазури).
• используется для стабилизации эмульсии, улучшения консистенции (маргарины с низким содержанием жира).
Эстерин СТС: • стабилизирует жировые кристаллы (масло для готовки, кулинарные жиры, маргарин, спреды, сгущённое молоко).
• замедляет жировое поседение (шоколад, глазури).
• укрепляет клейковину, возможно замещение яиц (вафли).
Особенности / преимущества / описание: • шоколад и глазури – вместе с лецитином • вафли, глазури – вместе с Эстер ТО5 • не содержит ГМО.
Физическое состояние: вязкая жидкость / порошок / гранулы.
Тип: полиглицерид полирицинолеат/сорбитан тристеарат.
Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса.
Срок хранения: 12 мес.
Упаковка: канистры 20 кг /мешки 25 кг нетто, в зависимости от продукта.
Сертификат качества: свидетельство Таможенного Союза.

Информация о компании: стр. 23

Эмульгатор для повышения хлебопекарной способности пшеничной муки

Страна производства: Германия
Торговая марка: Mulgaprot
Производитель: Muhlenchemie GmbH & Co. KG

Ассортимент: Mulgaprot E.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль.
Особенности / преимущества / описание: обеспечивает равномерное распределение компонентов в тесте и стабилизирует клейковинный каркас. Продлевает срок сохранения свежести выпечки. Соединение лецитина с эмульгатором может сопровождаться дополнительными синергетическими эффектами, в особенности повышения объёмного 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. 32

Эмульгирующий крахмал

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка: Paselli MC 150
Производитель: AVEBE

Ассортимент: E 1450
Сфера использования: майонезы, соусы.

Информация о компании: стр. 16

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 вязка 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. 35

Паста «ЭСТЕР М 03»

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Сфера использования: Кондитерское производство (бисквиты).
Функции:
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- замедление процесса ретроградации крахмала.

Особенности / преимущества / описание:
- сокращает время взбивания бисквита;
- обеспечивает получение изделий с равномерной пористой структурой;
- продлевает срок хранения изделий;
- позволяет снизить себестоимость продукции.

Физическое состояние: гель
Тип: эмульгатор
Состав: Е 475; Е 471; вода
Дозировка: от 1,0 до 3,0% от массы теста в зависимости от используемого сырья, изготовляемого 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. 35

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. 35

4.4 Осветляющие вещества

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»
Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя),
возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.
Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества: • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г., • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г. Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр. 22

Диоксид титана E171

Страна производства: Россия, Китай, Чехия
Торговая марка: МИХРОМ Белый, AV-01FG
Производитель: Jiangsu Hongyuan Pharmaceutical Co.Ltd., Precheza a.s.

Ассортимент: МИХРОМ Белый, диоксид титана, диоксид титана AV-01FG.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, мясо и рыбопереработка.
Особенности / преимущества / описание: минеральный (неорганический) пигмент белого цвета. Получают химическим путем из титансодержащих руд (рутил, ильменит). Самый белый из известных в настоящее время красителей. В ассортименте имеются пастообразные и порошковые формы для применения в различных отраслях промышленности. Устойчив к воздействию высоких температур, света, не зависит от уровня pH.
Физическое состояние: паста водо- и жиродисперсная.
Тип: минеральный краситель.
Состав: E171.
Дозировка: 0,05 - 2,5% в зависимости от продукта.
Срок хранения: 6 - 36 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP.

Информация о компании: стр. 33

4.7 Улучшители

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).
Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения; • Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.
Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр. 22

Заменитель яичного порошка «БалтПро3700»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

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

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

Физическое состояние: порошок из натуральных компонентов светло-коричневого цвета со свежим хлебным запахом и с легким ореховым вкусом.

Срок хранения: 9 месяцев.

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 20

Улучшители-корректоры качества муки BIOBAR®

Страна производства: Россия
Торговая марка: BIOBAR®
Производитель: ООО «БАРГУС продакшн»
Ассортимент: • консерванты для муки БИОБАР®;
• корректоры муки БИОБАР®.
Сфера использования: мукомольная, кондитерская и хлебопекарная отрасли.
Функции: улучшение качества муки и кондитерских изделий.
Особенности / преимущества / описание: с помощью улучшителей-корректоров качества муки BIOBAR® можно решить целый ряд задач: • исправить дефекты муки, обусловленные качеством зерна (повысить/понизить ЧП и ИДК); • значительно улучшить и стабилизировать хлебопекарные качества муки; • вырабатывать муку со специальными свойствами: эластичностью, стабильностью при механических воздействиях, терпимостью к сдобящим продуктам (сахар, жир) и др.; • повысить эффективность производства за счет повышения белизны муки: пшеничной первого сорта и ржаной сеяной; • вырабатывать из зерна практически любого качества (4-5 класса) муку с отличными хлебопекарными свойствами; • снизить себестоимость продукции, увеличить прибыль предприятия.
Физическое состояние: сухие смеси.
Тип: пищевая добавка.
Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: бумажный мешок 25 кг.
Сертификат качества: система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

4.7 Улучшители

Улучшитель «ЭСТЕР Т 05»

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

Сфера использования: кондитерское производство (печенье, кексы, бисквитная продукция, вафли, глазури).
Функции:
- направленное ведение технологического процесса;
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- в глазури контролирует вязкость.

Особенности / преимущества / описание:
- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- позволяет вносить все компоненты сразу и сокращает время сбивания;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте;
- снижает налипаемость теста, тем самым увеличивает скорость технологического процесса.

Физическое состояние: порошок
Тип: эмульгатор
Состав: смесь сложных моно-, ди- и триэфиров жирных кислот и глицерина с преобладанием триглицеридов жирных кислот.
Дозировка: от 0,2 до 0,5 % к массе муки.
Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 45°С.
Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, массой 25 кг.
Сертификат качества:
- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/55162 от 09.08.2010г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.000604.01.11 от 21.01.2011г.

Информация о компании: стр. 35

Улучшитель «ЭСТЕР П Е 475» твердый

Страна производства: Украина
Торговая марка: EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Сфера использования: для производства пшеничных, пшенично-ржаных и других сортов хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.
Функции:
- равномерное распределение рецептурных компонентов;
- обеспечение максимальной аэрации теста;
- замедляет процесс черствения.

Особенности / преимущества / описание:
- снижает расход яйцепродуктов и жира;
- позволяет вносить все компоненты сразу и сокращает время сбивания;
- обеспечивает равномерное распределение жира в тесте.

Физическое состояние: порошок
Тип: эмульгатор
Состав: эфиры полиглицерина и жирных кислот (Е 475)
Дозировка: от 0,2 до 1,0 % к массе муки
Срок хранения: 24 месяца при температуре от 0 до 35°С
Упаковка: мешки бумажные или полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг.
Сертификат качества:
- заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/78150 от 04.12.2009 г.
- свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе №RU.77.99.26.009.E.011144.04.11 от 20.04.11г.

Информация о компании: стр. 35

Улучшитель для повышения водопоглотительной способности, функциональная замена СПК

Страна производства: Германия
Производитель: DeutscheBack GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Gluten Enhancer 22.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

Особенности / преимущества / описание: увеличивает ВПС, облегчает механическую обработку теста; повышает устойчивость теста в процессе брожения, уменьшая его липкость; продлевает срок сохранения свежести продукта и увеличивает объём. 1 часть TopBake Gluten Enhancer 22 заменяет 10 частей СПК по рецептуре.

Физическое состояние: порошок от кремового до бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Дозировка: 0,05 % - 0,5 %.

Срок хранения: 15 месяцев.
Упаковка: картонная коробка с внутренней алюминиевой прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 32

4.7 Улучшители

Улучшитель для дрожжевой выпечки и замороженных тестовых полуфабрикатов

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopBake
Производитель: DeutscheBack GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Cold Gold.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

Особенности / преимущества / описание: улучшает стабильность теста, увеличивает объём изделий. Продукт позволяет производить замороженные тестовые полуфабрикаты различной степени готовности без потери в качестве конечного продукта. 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: многослойный бумажный мешок; 25 кг нетто.

Информация о компании: стр. 32

Хлебопекарный улучшитель для пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopBake
Производитель: DeutscheBack GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Bran Bread.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

Особенности / преимущества / описание: хлебопекарный премикс для производства хлебобулочных изделий высокого качества как из цельносмолотой пшеничной муки, так и из смеси пшеничной и ржаной муки. Повышает стабильность теста в процессе ферментации и увеличивает объём готовых изделий. Основан на комплексе ферментных препаратов и веществ окислительного действия.

Физическое состояние: порошок от беловатого до бежевого цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Дозировка: 0,5 %.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 32

Улучшитель для пшенично-ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopBake
Производитель: DeutscheBack GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Weizenmischbrot FK.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

Особенности / преимущества / описание: применяется для повышения стабильности теста из смеси пшеничной и ржаной муки, что также позволяет улучшить качество конечного продукта. Увеличивает срок сохранения свежести изделия.

Физическое состояние: порошок кремового цвета.
Тип: комплексная пищевая добавка.
Дозировка: 0,5 % - 2,0 %.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: многослойный бумажный мешок, 25 кг нетто.

Информация о компании: стр. 32

Улучшитель для продления сроков сохранения свежести пшеничной и ржано-пшеничной выпечки

Страна производства: Германия
Торговая марка: TopBake
Производитель: DeutscheBack GmbH & Co. KG

Ассортимент: TopBake Fresh XL2 1%.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, HORECA.

Особенности / преимущества / описание: продукт на основе ферментного препарата продлевает сроки сохранения свежести пшеничной и ржано-пшеничной выпечки, а также высокорецептурных изделий, таких как кулич, штоллен, тостовые хлеба.

Физическое состояние: порошок от бежевого до кремового цвета.
Тип: ферментный препарат.
Дозировка: 0,3 % - 1,0 %.

Срок хранения: 18 месяцев.
Упаковка: картонная коробка с внутренней п/э прокладкой; 25 кг.

Информация о компании: стр. 32

4.9 Фосфаты

АММОНИЙ ГИДРООРТОФОСФАТ (Диаммоний гидроортофосфат)

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, тканей, как минеральная кормовая добавка, а также при пайке олова, бронзы, меди, цинка.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-023-00203677-07
Состав: (Е 342ii) (NH4)2HPO4, массовая доля общего оксида фосфора (P2O5), в пределах 51,6- 54.9.
Дозировка: Согласно ТИ.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии
ТС N RU Д-RU.АВ42.В..09976 от 05.02.2015

Информация о компании: стр. 27

Пищевая добавка Ортофосфат натрия 3-замещенный 12-водный

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

Сфера использования: хлебопекарная, молочная отрасль.
Функции: регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, влагоудерживающий агент, фиксатор окраски продуктов и усилитель действия 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, чаи (сухие и быстрорастворимые), сыры, мясные и рыбные изделия, продукты быстрого приготовления и т.д. Кроме того, фосфаты применяются в качестве солей-плавителей в при производстве плавленых сыров. Входит в комплексный состав изделий для мясопродуктов.
Ортофосфат натрия 3-замещённый по ГОСТ 9337-79 «Натрий фосфорно-кислый 12-водный. Технические условия» внесен в перечень сырья в ГОСТ 1923-78 «Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия».

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ГОСТ 31725-2012
Состав: (Е 339iii) Массовая доля $Na_3PO_4*12H_2O$ – не менее 92%.
Дозировка: для восстановления солевого (ионного) равновесия, необходимого для термоустойчивости молока, подвергаемого нагреванию, к нему добавляют соли-стабилизаторы, связывающие ионы кальция. Соли используются в виде 10-25%-х водных р-ров. Доза соли-стабилизатора зависит от термоустойчивости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии
ТС N RU Д-RU.АВ42.В.11954 от 24.12.2015.

Информация о компании: стр. 27

4.9 Фосфаты

Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра

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

Сфера использования: мясная и рыбоперерабатывающая отрасль.
Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани, улучшение консистенции, сочности мясопродуктов.

Особенности / преимущества / описание: Фосфатная пищевая добавка «ПОЛИФАН®» - это комбинация орто-, поли- и пирофосфатов натрия на молекулярном уровне, получаемая в едином технологическом процессе. Технология получения запатентована. «ПОЛИФАН®», повышает и стабилизирует влагоудерживающую способность мяса, не изменяя его органолептических свойств, диссоциирует актомиозный комплекс, увеличивает эмульгирующую способность белков, что обеспечивает равномерное распределение жира в мясных системах и снижает вероятность образования бульонно-жировых отеков при тепловой обработке. В производстве 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. Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (п.4.3).

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-011-00203677-06, изм.1
Состав: Е 451i, Е 450i, Е 450iii, Е 339i;
массовая доля общего фосфора в пересчете на P2O5 - (57-62) %, pH раствора с массовой долей препарата 1% - (8,7-9,1)%.
Дозировка: ориентировочно 0,3% к массе сырья.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии
ТС N RU Д-RU.АВ42.В.09979 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр. 27

АР-ВИК®-1

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

Сфера использования: мясная и рыбоперерабатывающая отрасль, производство макаронных изделий.
Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.
Особенности / преимущества / описание: фосфатная пищевая добавка — комбинация ди- и трифосфатов натрия и калия, полученных в едином технологическом процессе.
Сфера использования: Производство мясопродуктов и колбасных изделий, обработка рыбы и моллюсков
Основное применение: шприцевание, орошение, рассолы для тумблирования , добавление в раствор с солью при замораживании и дефростации, маринады для различных видов мяса, птицы, рыбы и морских продуктов.

- Быстрое растворение в холодной воде.
- Значительное увеличение выхода готового продукта.
- Предотвращение потери влаги при хранении готового продукта, уменьшение потерь при дефростации.
- Улучшение структуры и вкуса продукта.
- Предотвращение потери питательных элементов при хранении готового продукта и препятствование микробиологическому росту.

Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (п.4.3).
Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-019-00203677-05
Состав: Е 451, Е450. Массовая доля ($Na_5P_3O_{10}$) не менее 80 - 85%, массовая доля общего фосфора в пересчете на P2O5 - (55,5 - 57) %
Дозировка: 300-500 г на 100 кг мясного сырья, 1-2,5% раствор при обработке рыбного филе орошением или погружением на 20-30 минут перед замораживанием.
Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии
ТС N RU Д-RU.АВ42.В.09981 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр. 27

4.9 Фосфаты

Пищевая фосфатная добавка ПОЛИФАН® марка А-Экстра- К

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

Сфера использования: мясная и рыбоперерабатывающая отрасль.

Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.

Особенности / преимущества / описание: фосфатная пищевая добавка — комбинация орто-, поли- и пирофосфатов натрия и калия на молекулярном уровне, получаемых в едином технологическом процессе.
«ПОЛИФАН®»А-Экстра-К используется в производстве колбасных изделий, деликатесных мясопродуктов
Благодаря замене части иона натрия ионами калия, достигнута отличная растворимость добавки, что делает ее незаменимой при приготовлении заливочных рассолов и посолочных смесей, применяемых для шприцевания цельномышечных деликатесных мясных изделий. 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, Е340;
массовая доля общего фосфора в пересчете на Р2О5 - (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-RU.АВ42.В.10816 от 21.05.2015.

Информация о компании: стр. 27

Фосфатная добавка «ФОНАКОН®» марки В, К-М

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

Сфера использования: молочная отрасль, производство мороженого.
Функции: соль-плавитель, соль-стабилизатор.
Особенности / преимущества / описание: «ФОНАКОН®» марка В – эффективная соль-плавитель, обладающая хорошей буферной емкостью, высокой декальцинирующей и пептизирующей способностью, что позволяет использовать её для переработки сырья различной степени зрелости при выработке всех видов плавленых сыров (ПС) и плавленых сырных продуктов (ПСП) без дополнительного применения солей-корректоров.
Специальный состав «ФОНАКОНа®» марки К-М позволяет получать продукты с термостабильными свойствами для изготовления плавленого сыра для пиццы, п/фабрикатов и колбасных изделий, а также использовать эту соль для уплотнения консистенции при выработке традиционных ПС и ПСП из зрелого и перезрелого сырья. Состав ФОНАКОН®а соответствует ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия».

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Состав:
«ФОНАКОН®» марка ,В: Е451i,Е450i,Е450ii,Е339i, Е339ii
«ФОНАКОН®» марки К-М: Е451i,Е450i,Е450ii,Е339i, Е339ii, Е341i (с добавкой кальция).
Дозировка: «ФОНАКОН®» марка В: Рекомендуемые дозы внесения:
- пастообразные ПС и ПСП – 0,5-0,7 %, сдвиг pH смеси для плавления +(0,5-0,7) ед.
- сладкие ПС и ПСП – 1,4-1,8 %, сдвиг pH смеси для плавления +(0,7-0,95) ед.
- ломтевые, колбасные ПС и ПСП – 1,8-2,0 %, сдвиг pH смеси для плавления +(0,4-0,8) ед.
«ФОНАКОН®» в смесь для плавления вносится в виде 20-25 %-ного раствора в виде суспензии соли с водой в соотношении 1:1, а также в сухом виде при условии тщательного перемешивания с молочным сырьем в течение 2-3 мин до подачи пара в котел-плавитель
«ФОНАКОН®» марка К-М: Рекомендуемая доза внесения 1,8-2,0 %, сдвиг pH смеси +(0,1-0,3) ед.
В смесь для плавления вносится так же, как и ФОНАКОН®» м. В.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.
Упаковка: многослойные бумажные мешки с п/э вкладышем по 20 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии ТС №RU Д-RU..АВ42.В.09978 от 05.02.2015

Информация о компании: стр. 27

4.9 Фосфаты

Натрий фосфорнокислый двузамещенный 12- водный (динатрий фосфат – ДНФ) пищевой

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.
- Производство сыров - соль-плавитель при изготовлении плавленых сыров: ломтевых, пастообразных, колбасных, плавленых твердых. Особенно рекомендуется использовать её при переработке творога повышенной кислотности
- Кондитерская промышленность - регулятор кислотности при производстве зефиров, желейного мармелада, желейных изделий и корпусов желейных конфет. Как соль-модификатор (буферная соль) используется для введения во фруктово-ягодные смеси для приготовления желейных конфет.. Также применяется для регулирования (торможения) инверсии сахара при производстве карамели, халвы и т.д.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-022-00203677-07, изм.1
Состав: $Na_2HPO_4*12H_2O$ (Е 339ii)
Дозировка: Доза внесения ДНФ (2,5-3,0) кг на 100 кг сырья, что в пересчете на сухое вещество составляет 1,0-1,2 % (массовая доля сухих веществ данной соли =39,7 %).
Внесение в сливочное масло в процессе обработки 0,1-0,3% ДНФ повышает сохранность масла, увеличивая pH.
Кондитерская промышленность - согласно ТИ.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии ТС N RU Д-RU.АВ42.В.09980 от 05.02.2015.

Информация о компании: стр. 27

Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности

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

Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная, мясно и рыбоперерабатывающая отрасль.
Функции: эмульгатор, стабилизатор, текстуратор, загуститель, влагосвязывающий агент, комплексообразователь, антиоксидант, регулятор кислотности, соль-плавитель, консервант для фруктовых напитков.
Особенности / преимущества / описание: триполифосфат натрия (ТПФН) имеет нулевой уровень опасности (безопасен для здоровья).
ТПФН используется при изготовлении специальных напитков для спортсменов, безалкогольных напитков.
Е451i добавляется в стерильное и пастеризованное молоко, мороженое, молодые сыры, кисло-сливочное масло, сбитую яичную смесь для омлетов и другие яичные продукты. Пищевую добавку Е451i используют при изготовлении макаронных изделий, сухих супов, рыбного фарша, сиропов, декоративных изделий (например, глазурь), бутербродного маргарина, кондитерских изделий. Кроме того, пищевая добавка Е451i широко используется при консервировании ракообразных, обработке свежей и мороженой рыбы, выпечке различных кексов, тортов и другой сдобы.
Добавка Е451i 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: (Е 451i). Массовая доля ($Na_5P_3O_{10}$) не менее 94%.
Дозировка: Согласно ТИ.

Срок хранения: 5 лет со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии
ТС N RU Д-RU.АВ42.В.10815 от 21.05.2015

Информация о компании: стр. 27

4.9 Фосфаты

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

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

Сфера использования: мясная и рыбоперерабатывающая отрасль.
Функции: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани.
Особенности / преимущества / описание: фосфатная пищевая добавка, обладающая повышенной растворимостью, что позволяет ее использовать при составлении шприцовочных рассолов. Применяются при производстве всех видов колбас, полуфабрикатов и деликатесных изделий для любых видов мяса, даже с признаками PSE, а также при использовании мяса птицы механической обвалки.
Применение этой добавки позволяет увеличить водоудерживающую и эмульгирующую способность белков мышечной ткани, повысить выход готовой продукции на 10-15%, сократить потери при термообработке, стабилизировать процесс цветообразования, снизить риск образования бульонно-жировых отёков, улучшить качество мясопродуктов.
Включен в ГОСТ Р 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» (п.4.3).

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-019-00203677-05

Состав: Е 451, Е 450. Массовая доля общ.фосфора в пересч. на P2O5,%: 51-53; pH 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-RU.AB42.B.10814 от 21.05.2015

Информация о компании: стр. 27

Калий фосфорнокислый двузамещенный 3- водный пищевой (дикалий фосфат)

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

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.
Функции: повышение термоустойчивости молочного сырья, антикристаллизатор при производстве сгущенного молока, эмульгатор для сухого молока и сливок, регулятор кислотности пектинов.
Особенности / преимущества / описание: применяется в производстве плавленых сыров. Используется также как стабилизатор сухих молока и сливок, антикристаллизатор сгущённого молока и т.д. Используется при приготовлении жидких дрожжей и ржаных заквасок в качестве источника минерального питания.
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.. В качестве регулятора кислотности добавляется в амидированные и инстантные пектины.
Другие области применения: как компонент лекарственных средств, антифризов, питательная среда для выращивания плесневых грибов, продуцирующих пенициллины
Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: ТУ 2148-024-00203677-07, изм.1
Состав: $K_2HPO_4*3H_2O$ (Е340ii).
Дозировка: соли используются в виде 10-25%-х водных р-ров. Доза соли-стабилизатора зависит от термоустойчивости конкретной партии молока, поэтому колеблется в пределах 0,05-0,4% от массы нормализуемой смеси.

Срок хранения: 1 год со дня изготовления.
Упаковка: бумажные мешки с п/э вкладышем по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии
ТС N RU Д-RU.AB42.B.09986 от 05.02.2015 года.

Информация о компании: стр. 27

4.9 Фосфаты

Ортофосфат натрия 1-замещенный 2-водный

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

Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная, мясно и рыбоперерабатывающая отрасль, производство мороженого, напитков.
Функции: регулятор кислотности, эмульгирующая соль, фиксатор окраски, влагоудерживающий агент, стабилизатор, синергист антиоксидантов.
Особенности / преимущества / описание: ортофосфаты натрия используется в качестве регулятора кислотности, эмульгатора, стабилизатора, влагоудерживающего агента. Кроме этого, добавка Е339 фиксирует окраску продуктов и усиливает действие антиоксидантов. Добавка Е 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: (Е 339i) Na H_2PO_4*$2H_2O$.
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-RU.АВ42.В.14630 от 24.05.2017 г

Информация о компании: стр. 27

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 стабилизировании крови.

Особенности / преимущества / описание: смесь щелочных фосфатов pH=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. 20

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. 20

РУБРИКАТОР

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

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

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

6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

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

V. Технологические вспомогательные средства

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Прочие вспомогательные средства ..... стр. 108 - 113

5.2 Закваски. Стартовые культуры ..... стр. 113

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

Opticake Excel BG

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

Сфера использования:
- хлебопекарная промышленность;
- кондитерская промышленность.

Функции: улучшает объем и мягкость маффинов и кексов.
Особенности / преимущества / описание: сохраняет свежесть и предотвращает высыхание при длительных сроках хранения.

Физическое состояние: гранулят.
Тип: смесь мальтогенной амилазы и липазы.
Дозировка: 250-700 г/т сырья.

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

Информация о компании: стр. 26

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. 26

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. 26

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, мороженного.

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. 26

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;
- снэковая 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. 26

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. 26

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. 26

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. 26

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты. Пеногасители 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. 26

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. 26

Lipopan (Липопан)

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

Ассортимент: Lipopan 50 BG, Lipopan Xtra BG, Lipopan 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. 26

Panzea (Панзеа)

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. 26

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. 26

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. 26

Lipozyme (Липозим)

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

Ассортимент: Lipozyme TL IM.
Сфера использования: масложировая промышленность.
Функции: ферментная переэтерификация 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. 26

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. 26

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

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- 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. 22

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. 26

Пеногасители «ЭСТЕРИН»

Страна производства: Украина **Торговая марка:** EGH ingredients
Производитель: ООО НПП «Электрогазохим»
Ассортимент: ЭСТЕР С, ЭСТЕРИН А
Сфера использования: производство сахара, крахмало-паточное производство, производство дрожжей и спирта
Функции: предотвращение пенообразования, эффективное гашение пены, снижение вязкости сахаросодержащих растворов.
Особенности / преимущества / описание: пищевые поверхностно-активные вещества, обладающие антивспенивающими и пеногасящими свойствами при небольших дозировках. Легко эмульгируют в широком диапазоне pH и температур, образуя однородную устойчивую эмульсию.
Физическое состояние: жидкость/порошок.
Тип: пеногаситель.
Состав: эфиры полиглицерина и жирных кислот растительного происхождения.
Дозировка: 0,0008%...0,0015% к массе сырья.
Срок хранения: 24 месяцев при температуре от 0°С до 25°С.
Упаковка: канистры полимерные массой 20 кг. Бочки металлические массой 200 кг.
Сертификат качества: заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы МОЗ Украины:
- № 05.03.02-04/17964 от 01.03.2011г.
- № 05.03.02-04/13545 от 04.03.2010г.

Свидетельство о государственной регистрации в Таможенном союзе:
- № RU 77.99.26.009Е011140.04.11 от 20.04.2011г.
- № RU 77.99.26.010Е011145.04.11 от 20.04.2011г.

Информация о компании: стр. 35

5.1 Ферменты. Антимикробные вещества. Катализаторы и сорбенты

МИЛОРАДА

Ферменты для хлебопечения и кондитерской отрасли

Страна производства: Ирландия
Торговая марка: Biobake® CDI, BPN, BSC, 10XP, CHW, FA, P, Optum 815, Bioinvert 200
Производитель: Kerry Ingredients & Flavours Ltd.
Ассортимент: • ферменты для хлебопечения, кондитерского производства • протеаза • амилаза • гемицеллюлаза • ксиланаза.
Сфера использования: хлебопечение, выпечка, слоеные изделия, производство крекеров, вафель, чипсов, песочных печений, соленых палочек и др.
Функции: • оптимизация свойств муки • снижение эластичности • улучшение вкуса, цвета корочки, текстуры • расщепление гемицеллюлозы и тд. • альтернатива метабисульфиту натрия.
Особенности / преимущества / описание: простота использования для разных продуктов:
- нет осаждения глютена,
- снижение содержания влаги,
- быстрее выпечка,
- снижение энергозатрат,
- более гомогенный продукт,
- снижение количества сломов,
- снижение гигроскопичности,
- продление сроков годности,
- повышение производительности линии.

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

Информация о компании: стр. 25

5.2 Закваски. Стартовые культуры

МИЛОРАДА

Закваски, стартовые культуры

Страна производства: Дания
Производитель: Chr.Hansen

Сфера использования:
- производство кисломолочных продуктов;
- производство сыров;
- производство функциональных продуктов;
- производство национальных напитков.

Особенности / преимущества / описание:
- технологичность применения;
- разработки под российские национальные продукты;
- стабильность;
- широкий ассортиментный и альтернативный ряд.

Физическое состояние: сублимированный порошок или замороженные гранулы.

Информация о компании: стр. 25

BARRY CALLEBAUT INFORUM PROM

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. 32

РУБРИКАТОР

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

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

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

6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

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

VI. Увеличения сохранности продукта

6.1 Консерванты ..... стр. 116 - 117

6.2 Антиоксиданты ..... стр. 118 - 119

6.1 Консерванты

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- 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. 22

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

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. 22

6.1 Консерванты

transfoodservice

Консерванты Dumoco

Страна производства: Китай
Торговая марка: Dumoco
Производитель: Dumoco

Ассортимент: низин, натамицин.

Сфера использования: молочная отрасль, мясо и рыбопереработка, производство продуктов быстрого приготовления.

Функции: сохранение свежести продуктов, продление сроков годности, замена химических консервантов.
Особенности / преимущества / описание:
Низин: Препятствует росту широкого спектра грамположительных бактерий (Listeria, enterococcus, Bacillus sporothermodurans и clostridium). Натуральный консервант. Замена химических консервантов.
Натамицин действует на грамотрицательные бактерии (такие как E coli, дрожжи и плесень).Отсутствует влияние на аромат или вкус.
Физическое состояние: порошок.
Тип: консерванты.

Срок хранения: 24 мес. хранить в сухом, защищенном от света месте.
Упаковка: пластиковая бутылка 0,5 кг.
Сертификат качества: ISO 9001, HACCP, Кошер, Халяль, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 233

hydrosol THE STABILISER PEOPLE | SternIngredients Russia

Hydrolon Fresh Plus

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

Сфера использования: мясо и рыбоперерабатывающая отрасль.

Функции: продукт для сохранения свежести мясных и рыбных изделий.
Особенности / преимущества / описание: разрешен для применения в мясной и рыбной промышленности.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: сохранитель свежести, консервант.
Дозировка: 1,5 - 3 г/кг общей массы.

Срок хранения: минимум 24 мес.
Упаковка: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.
Сертификат качества: имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 32

6.2 Антиоксиданты

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).
Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения; • Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.
Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.E.010052.04.11 от 13.04.2011г.

Информация о компании: стр. 22

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. 35

6.2 Антиоксиданты

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012г.,
- 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. 22

Натуральные антиоксиданты

Страна производства: Швейцария
Производитель: DSM Nutritional Products, Inc.

Ассортимент:
- аскорбиновая кислота;
- аскорбат натрия;
- смесь токоферолов;
- синергетические смеси натуральных антиоксидантов RONOXAN®

Сфера использования:
- спреды;
- маргариновая продукция;
- жиры;
- масла;
- жировые начинки для кондитерских изделий;
- молочные продукты;
- копченые колбасы;
- фруктовые и овощные полуфабрикаты;
- пастеризованные соки и напитки.

Особенности / преимущества / описание:
RONOXAN® A - в удобной расфасовке по 1 кг.

Информация о компании: стр. 25

Hydrolon MDM

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

Сфера использования: мясоперерабатывающая отрасль.

Функции: предназначен для корректировки вкуса и запаха продуктов производимых с использованием технологически сложных жиров (говяжий жир, жир сырец свиной, бараний жир) и ММО.
Особенности / преимущества / описание: благодаря оптимально подобранному соотношению антиокислителей и энтеросорбентов HydrolonMDM позволяет устранить возможные колебания качества продукции из-за некачественного сырья.

Физическое состояние: порошок белого цвета.
Тип: антиоксидант.
Дозировка: от 2 до 6г/кг. Варьируется в зависимости от степени окисления жиров, вида сырья и подбирается индивидуально на каждом предприятии.

Срок хранения: минимум 24 месяца.
Упаковка: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, 25 кг нетто.
Сертификат качества: имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 32

РУБРИКАТОР

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

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

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

6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

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

VII. Физиологические функциональные ингредиенты

7.1 Белки ..... стр. 122

7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты ..... стр. 123

7.3 Витамины и витаминоподобные вещества ..... стр. 123

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания ..... стр. 125

7.6 Пребиотики и пробиотики ..... стр. 127

7.7 Пищевые волокна ..... стр. 128

7.8 Функциональные молочные ингредиенты ..... стр. 128

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Концентрат сывороточных белков

Сфера использования: молочная отрасль, производство мороженого, продуктов здорового питания.

Особенности / преимущества / описание: концентрат сывороточных белков WPC80 содержит 80% сывороточных белков по сухому веществу.

Сывороточные белки – самая быстроусваемая форма молочных белков. Восполняют дефицит белков в организме за счет высокого содержания незаменимых аминокислот.

- Идеально подходят для обогащения белком молочных продуктов.
- Улучшают органолептические свойства молочных продуктов.

Отличное решение для продуктов в тренде «Здоровое питание»

- Популярный выбор производителей спортивного питания.

Информация о компании: стр. 18

СОЮЗОПТТОРГ
Интеллект и Вдохновение

Молочные белки

Страна производства: Франция, Литва, Новая Зеландия, Польша, Нидерланды
Торговая марка: Ingredia, Baltmilk, Fonterra, Mlekovita, Havero, Eurial
Производитель: Ingredia, Pienas LT, Fonterra, Mlekovita, Havero Hoogvegt, Eurial
Ассортимент: концентраты молочного и сывороточного белка, сычужный казеин, функциональные смеси.
Сфера использования: кондитерская отрасль (начинки, глазурь, пудинги), хлебопекарная, масложировая отрасль (соусы, спреды), молочная отрасль (традиционные, плавленые сыры, имитационная моцарелла), кисломолочные продукты (йогурты, творог, кефир и др.), производство мороженого, напитков, продуктов здорового питания (сухие смеси для спортивного питания, протеиновые батончики, спортивные напитки), HORECA.
Функции: функциональный ингредиент
Особенности / преимущества / описание:

- увеличение выхода готовой продукции;
- эмульгирование;
- стандартизация производства;
- увеличение срока годности;
- сокращение времени производства;
- функциональная замена СОМ;
- обогащение продукта протеином.

Физическое состояние: порошок.
Состав: в зависимости от ингредиента.
Дозировка: в зависимости от выпускаемой продукции.
Срок хранения: 24 месяца.
Упаковка: 20-25 кг.

Информация о компании: стр. 30

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

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 Е), 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°С.

Информация о компании: стр. 18

7.2 Белковые гидролизаты. Пептиды. Аминокислоты

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Гидролизованный коллаген

Страна производства: Бразилия
Производитель: Gelnex

Сфера использования: кондитерская отрасль, производство продуктов здорового питания.
Особенности / преимущества / описание: натуральный ингредиент, получаемый путём гидролиза желатина первого типа, то есть тоже типа, что содержится в человеческих костях и коже. Каждый этап производства сопровождается строгим контролем качества, что гарантирует безопасность и стабильные свойства конечного продукта. • Позволяет улучшить здоровье суставов,восстанавливает целостность хрящей. • Улучшает состояние кожи, волос и ногтей. • Укрепляет связки. • Облегчает боли при поражении суставов. • Источник незаменимых аминокислот. • Гипоаллергенный продукт. • Не влияет на вкус, цвет и консистенцию конечного продукта. Коллагеновые пептиды обладают несколькими технологическими преимуществами, такими как высокая растворимость, термостабильность и относительно высокая сопротивляемость осаждению.
Некоторыми характеристиками коллагеновых пептидов, облегчающими их технологическое применение, являются низкая молекулярная масса, хорошая растворимость, эмульгирующие свойства, хорошее влагоудержание и пенообразование. В качестве альтернативы их можно использовать в низкокалорийных, низкоуглеводных продуктах и продуктах с низким содержанием жира.

Информация о компании: стр. 18

СОЮЗОПТТОРГ
Интеллект и Вдохновение

Аминокислоты

Страна производства: Китай
Торговая марка: Fingres, Fufeng, Innobio, Hubei
Производитель: Fingres Fufeng, Innobio, Fuchi Pharmaceutical Co.
Ассортимент: аминокислоты: BCAA, L-глутамин, Креатин моногидрат, L-карнитин тартрат, L-карнитин база, L-аргинин, аргинин альфа-кетоглутарат, бета-аланин, D-аспаргиновая кислота, L-цитруллин DL малат,
Сфера использования: спортивное питание, биоактивные добавки, продукты здорового питания, спортивные и энергетические напитки, производство безалкогольных напитков, производство снеков и полезных сладостей, молочные продукты, соусы/дрессинги, выпечка, комбикорм.
Функции: обогащение продукции, восстановление и улучшение жизненных функций в организме.
Особенности / преимущества / описание:
• строительный материал для белков и мышечных тканей;
• восстановление мышечных тканей, обеспечение роста и развития мускулатуры;
• активизация умственных способностей, поддержка иммунной системы;
• снижение усталости в организме, ускорение восстановления после тренировок;
• снижение уровня жира в организме, способствуют похудению;
• возможность добавлять ингредиент в разные продукты с вкусами или без;
• действенны при минимальных дозировках;
• хорошо растворяются в воде;
• просты в применении благодаря своей форме.
Физическое состояние: порошок.
Состав: количество основного вещества до 100%. Существуют смеси в пропорциях 2:1:1, 4:1:1 и тд.
Дозировка: минимальная дозировка.
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг.

Информация о компании: стр. 30

7.3 Витамины и витаминоподобные вещества

СОЮЗОПТТОРГ
Интеллект и Вдохновение

Витамины и витаминные премиксы

Страна производства: Китай, Европа
Торговая марка: Fingres, DSM
Производитель: Fingres, DSM
Ассортимент: витамины: группы A, B, C, D, E, K (сухие, жидкие), витаминные премиксы.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство снеков, безалкогольных напитков, спортивных/энергетических напитков, соковые продукты, продукты здорового питания, БАДы, полезные сладости, спортивное питание.
Функции: обогащение продуктов питания.
Особенности / преимущества / описание:
Водо-/ жирорастворимые витамины:
• незначительное влияние на вкус и запах конечного продукта;
• обогащают готовый продукт, делают его более полезным;
• активизируют ферментативную, иммунную системы человека, повышают продуктивность.
• входят в состав ферментов, необходимых для протекания биохимических реакций (витамины группы B);
• регулируют минеральный обмен (витамин D);
• выступают в качестве антиоксидантов (витамины E и C).
Физическое состояние: порошки/жидкие/капсулы.
Состав: количество основного вещества от 1 до 99,9%.
Дозировка: минимальная. Зависит от количества основного вещества в составе.
Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг (или по требованию заказчика).

Информация о компании: стр. 30

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. 21

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. 25

Витаминные и минеральные премиксы, вит. А, В1, В3, В6, В12, . С, Д, магний, цинк, селен, лютеин, железо

Страна производства: Германия
Торговая марка: SternVit
Производитель: SternVitamin GmbH & Co. KG

Ассортимент: компания SternVitamin, входящая в состав группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, предлагает полный комплекс услуг по разработке и производству микронутриентных премиксов с витаминами, минеральными веществами и микроэлементами по заказу клиентов. Компанией SternVitamin разработаны также готовые решения по концепциям «Красота», «Любовь», «Здоровье», «Мозг».
Сфера использования: обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.
Особенности / преимущества / описание:
- комплексы разработаны на основе научных исследований проведенных совместно с европейскими университетами и исследовательскими институтами;
- применение современной и эффективной системы управления качеством.

Физическое состояние: порошки, жидкая форма.
Срок хранения: 12 - 24 мес.
Упаковка: картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.
Сертификат качества: имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 32

7.5 Функциональные ингредиенты для продуктов детского и здорового питания

ЭкоСервис

Семена чиа

Сфера использования: молочная отрасль, производство продуктов здорового питания.

Функции: полезный ингредиент в продукты. Источник антиоксидантов, клетчатки, омега-3 жирных кислот.

Особенности / преимущества / описание:
- Натуральный продукт.
- Полезные свойства.
- Удобство применения.
- Выгодная дозировка.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Пребиотики, пробиотики

Ассортимент:
- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

Сфера использования: Кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

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

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

Особенности / преимущества / описание: ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.
- ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар;
- ГОС – пребиотик, обладает иммуномодулирующим свойством, улучшает барьерные функции.

Информация о компании: стр. 34

DSM BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

Уникальный функциональный ингредиент FRUITFLOW®, основанный на томатах

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

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

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

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

Информация о компании: стр. 21

JRS

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 сырокопчёных 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

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 Ropufa®, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

Физическое состояние: масла, эмульсии, порошки.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 21

Концентрированный сок черной моркови, свеклы

Страна производства: Турция
Производитель: ERKON KONSANTRE AS

Ассортимент: концентрированный сок черной моркови, концентрированный сок красной свеклы.
Сфера использования: кондитерская, молочная промышленность, производство напитков, здоровое питание.

Функции: окрашивание продуктов без вреда для их употребления, придание дополнительного аромата и полноты вкуса продуктам.
Особенности / преимущества / описание: соковая продукция из овощей – полностью натуральный продукт без кода Е, обладающий окрашивающими свойствами. Пригоден для продуктов детского, диетического и диабетического питания.

Физическое состояние: жидкость водорастворимая.
Тип: соковая продукция из овощей.
Состав: сок.
Дозировка: 1,0 – 4,0 %.

Срок хранения: 18 - 24 месяца в невскрытой оригинальной упаковке.
Упаковка: емкости от 30 до 250 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии, Halal, Kosher, NON GMO.

Информация о компании: стр. 33

Красящие экстракты

Страна производства: Россия, Турция
Торговая марка: ЭКОПЛАНТ
Производитель: ЭКО РЕСУРС, ERKON KONSANTRE AS

Ассортимент: ЭКОПЛАНТ экстракт Красный, ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый, ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый, ЭКОПЛАНТ экстракт Синий, ЭКОПЛАНТ экстракт Зеленый, ЭКОПЛАНТ экстракт Жимолость, ЭКОПЛАНТ экстракт Небесно-голубой, экстракт из кожицы винограда, экстракт свеклы, экстракт черной моркови, порошок сока красной свеклы.
Сфера использования: кондитерская промышленность, производство напитков, мороженного, здоровое питание.
Функции: красящие экстракты растительного происхождения.
Особенности / преимущества / описание: высокое качество. Обеспечивают яркий цвет продукта, водорастворимы, термостабильны, полностью натуральные продукты без кода Е.
Физическое состояние: жидкость водорастворимая, порошок.
Тип: красящие экстракты растительного происхождения.
Состав: растительные экстракты.
Дозировка: 0,08 - 6,0%.

Срок хранения: 6 - 24 месяцев.
Упаковка: емкости/пакеты из полимерных материалов, массой нетто от 1 до 25/50 кг.
Сертификат качества: FSSC 22000:2013 (SGS), ISO 9001:2008 (SGS), HACCP, Halal, Kosher, NON GMO, Декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 33

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 признанно 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. 21

Пребиотики, пробиотики

Ассортимент:
- ГОС Галактоолигосахариды
- ФОС Фруктоолигосахариды

Сфера использования: Кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль.

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

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

Особенности / преимущества / описание: ингредиенты обладают научно доказанными полезными свойствами.
- ФОС – растворимое пищевое волокно с пребиотическими функциями, снижает калорийность продукта, замещает сахар;
- ГОС – пребиотик, обладает иммуномодулирующим свойством, улучшает барьерные функции.

Информация о компании: стр. 34

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. 21

7.8 Функциональные молочные ингредиенты

Функциональные ингредиенты

Страна производства: Китай, Индия
Торговая марка: Fingres, Hubei, Aarti
Производитель: Fingres, Fuchi Pharmaceutical Co, Aarti Industries Ltd, BMP

Ассортимент:
- Растительные экстракты, растительный белки.
- Хондропротекторы: хондроитин сульфат, глюкозамин сульфат, MCM.
- Энергетики: Таурин, Кофеин.

Сфера использования: спортивное питание, биоактивные добавки, продукты здорового питания, спортивные и энергетические напитки, производство безалкогольных напитков, производство снеков и полезных сладостей, молочные продукты, соусы/дрессинги, выпечка, спортивное питание, биоактивные добавки.

Функции: обогащение продукции, восстановление и улучшение жизненных функций в организме.

Особенности / преимущества / описание:
Хондропротекторы:
- оказывают противовоспалительное действие на организм;
- снимают отеки, уменьшают болевые ощущения.

Растительные экстракты:
- повышают иммунитет человека, препятствуют развитию заболеваний;
- широкая область применения (от повышения иммунитета до излечения болезней);
- для изготовления определенной группы продуктов необходимо подобрать определенную спецификацию экстракта.

Растительные белки:
- ликвидация дефицита белка в организме;
- альтернатива источника белка для вегетарианцев и веганов.

Энергетики:
- снижают уровень сахара в крови, улучшают работу сердца и сосудов;
- стимулируют работу мозга;
- дают дополнительную энергию, уменьшают сонливость и усталость.

Физическое состояние: порошок/жидкие.
Состав: количество основного вещества от 1 до 100%.
Дозировка: минимальная. Зависит от количества основного вещества в составе.

Срок хранения: 2 года.
Упаковка: 25 кг (или по требованию заказчика).

Информация о компании: стр. 30

7.7 Пищевые волокна

Пищевые волокна

Страна производства: Германия
Торговая марка: Herbacel®

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

Особенности / преимущества / описание:
Преимущества волокон Herbacel®:
- высокая водосвязывающая способность (до 1:40);
- заменяют крахмал;
- улучшают термостабильность;
- снижают тенденцию к синерезису;
- могут снизить калорийность;
- не имеют статуса пищевой добавки, отсутствует индекс “E”.

Информация о компании: стр. 18

VIII. Ингредиенты с комбинированными функциями

8.1 Дегидратированные/сушёные, консервированные/замороженные продукты, порошки, сухие смеси ..... стр. 130 - 154

- Жиры и масла (растительные масла, жиры животные, масла тропические, масла особые, масло сливочное). Жирные кислоты. Эквиваленты и заменители жиров. Сырье для рафинации и фильтрации растительных масел
- Продукты из орехов (Орехи: цельные, молотые, обжаренные. Продукты из орехов: масла, пасты, пюре)
- Овощные продукты (Дегидратированные / Сушёные. Консервированные / замороженные. Овощные порошки)
- Фруктово-ягодные продукты (Асептические. Варенья, джемы, кондированные плоды. Концентраты фруктовых соков. Консервированные / замороженные. Порошки. Сухофрукты)
- Молочные продукты (Казеинаты и производные. Лактоза. Масло (молочные жиры). Молочные порошки и смеси. Молочные продукты, другое. Продукты из молочной сыворотки)
- Продукты из мяса и птицы (Дегидратированное / сухое. Консервированное / вареное / замороженное. Порошки и экстракты)
- Рыба и морепродукты (Рыба: дегидратированная / сушёная. Рыба: консервированная / замороженная. Рыбные порошки и экстракты)
- Органические ингредиенты (Органические основы и смеси. Органические полуфабрикаты)
- Яйцепродукты
- Экстракты (не рыбные, не мясные)

8.2 Продукты и добавки для мясо- и рыбопереработки ..... стр. 155 - 156

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители ..... стр. 156 - 157

8.4 Концентраты ..... стр. 158

8.5 Какао, какао-продукты ..... стр. 158 - 159

8.6 Шоколадные изделия ..... стр. 159

8.7 Начинки, наполнители ..... стр. 160 - 162

8.9 Сахар и сиропы ..... стр. 163

Заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа группы «Эколад»

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

Ассортимент: «Эколад 1202-37», «Эколад 1001-33», «Эколад 1101-33», «Эколад 1601-33».
Сфера использования: кондитерская и масложировая отрасль.

Функции: производство кондитерских глазурей, формование корпусов конфет.
Особенности / преимущества / описание:
- получены методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел;
- нетемперируемые, совместимы с маслом какао до 20 %.

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

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 18 мес.;
- 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

Эквивалент масла какао группы «Эквилад»

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

Ассортимент: «Эквилад 0101-34», «Эквилад 0301-34».
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.

Функции: производство кондитерских глазурей, формование корпусов конфет.
Особенности / преимущества / описание:
- получен методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел;
- предназначен для полной или частичной замены масла какао в кондитерских изделиях и кондитерских полуфабрикатах, в том числе шоколадной глазури, совместим с маслом какао до 100 %.

Физическое состояние: цвет: белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.
Тип: нелауриновый.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные, в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20 °С - 12 мес.;
- 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 нетемперируемые лауринового типа группы «Эколад S»

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

Ассортимент: «Эколад 3001-35 S».
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.
Функции: производство пустотелых фигур, кондитерских плиток, отливка корпусов для конфет типа «Ассорти», глазурей для кондитерских изделий, творожных сырков, совместимы с маслом какао до 5 %.
Особенности / преимущества / описание:
- характеризуются высокой скоростью кристаллизации и отличными усадочными свойствами;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками;
- содержание транс-изомеров жирных кислот до 2 %.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.
Тип: лауриновый.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 24 мес.;
- свыше +20°С до 30°С - 8 мес.;
- свыше +30°С до 40°С - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.
Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр. 40

Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа группы «Эколад SP»

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

Ассортимент: «Эколад 3701-35 SP», «Эколад 3201-38 SP»
Сфера использования: кондитерская, масложировая, молочная промышленность.
Функции: производство кремов на растительных маслах.
Особенности / преимущества / описание:
- получены методом высокотехнологичного фракционирования растительных масел и жиров;
- обладают высокой скоростью плавления и хорошими органолептическими характеристиками;
- содержание транс-изомеров жирных кислот до 2 %.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная твердая.
Тип: лауриновый.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой изделия.

Срок хранения: Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 24 мес.;
- свыше +20°С до 30°С - 8 мес.;
- свыше +30°С до 40°С - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.
Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011(ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр. 40

Кондитерские жиры группы «Экомикс»

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

Ассортимент: «Экомикс 1103-32», «Экомикс 1402-32», «Экомикс 1602-28».
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность
Функции: производство жировых начинок для конфет, батончиков, сбивных и жировых начинок для вафельных изделий.
Особенности / преимущества / описание:
- получены методами фракционирования и переэтерификации лауриновых и нелауриновых масел и жиров;
- не содержат трансизомеров жирных кислот.

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

Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 12 мес.;
- 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 2004», «Эконат 1004-32», «Эконат 2005»;
- для конфетных масс: «Эконат 1802-36».

Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.
Функции: производство широкого спектра кондитерских изделий: от полужидких и мягких пастообразных начинок до конфетных жировых и твердых конфетных масс типа пралине.
Особенности / преимущества / описание:
- являются первой в России группой специализированных жиров с содержанием транс-изомеров жирных кислот до 1 %;
- производятся из высококачественных масел методами переэтерификации и высокотехнологичного фракционирования.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 12 мес.;
- 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 «Эконд»

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

Ассортимент: «Эконд 1102-35», «Эконд 1402-36».
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.

Функции: предназначены для производства кондитерских масс, жировых начинок для вафель, вафельных тортов, отсадных конфет, батончиков.
Особенности / преимущества / описание:
- получены методами фракционирования и переэтерификации лауриновых и нелауриновых масел;
- обладают оптимальной твердостью, высокими показателями кристаллизации, высокими органолептическими характеристиками, отсутствует салистость.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от жидкой до твердой.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 12 мес.;
- 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 1403-38».
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.

Функции: производство начинок для вафель, вафельных трубочек, шоколадно-вафельных тортов, конфет, батончиков, печенья-сэндвич, а также начинок для рулетов.
Особенности / преимущества / описание:
- имеют высокую скорость кристаллизации, что позволяет избегать проблем смещения вафельных листов, вытекания начинки при намазке;
- имеют хорошие характеристики плавления, обеспечивающие высокие органолептические свойства готовых изделий.

Физическое состояние: цвет – белый или белый с желтым оттенком, консистенция при 18 °С – однородная: от пластичной до твердой.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского изделия.

Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 12 мес.;
- 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

Жир кондитерский Oilprime

Страна производства: Россия
Торговая марка: Oilprime
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

Ассортимент: Oilprime 1003-32, Oilprime 1403-32, Oilprime 2003-32 .
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая промышленность.

Функции: производство мучных кондитерских изделий: сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий, начинок для вафель и отделочных полуфабрикатов.
Особенности / преимущества / описание:
- снижение суммарных затрат, связанных с транспортированием, хранением, освобождением от транспортной упаковки и расплавлением жира при производстве готовой продукции;
- меньшая подверженность жиров специального назначения микробиологической порче в сравнении с маргариновой продукцией;
- обеспечивают высокие органолептические показатели готового продукта, стабильные в течение всего срока хранения;
- обеспечивают устойчивую стабильную эмульсию;
- обеспечивают высокую устойчивость к окислению.

Физическое состояние: при температуре 18 °С консистенция однородная пластичная.
Тип: кондитерский жир.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор, антиокислитель.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кондитерского или хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката или начинки.
Срок хранения: при температуре до +20°С вкл. – 12 мес., свыше + 20 °С до + 30 °С вкл. – 8 мес., свыше + 30 °С до + 40 °С вкл. – 4 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ТУ 10.42.10-081-57710951-2016

Информация о компании: стр. 40

Заменитель молочного жира группы Oilblend

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

Ассортимент: Oilblend 1003-36, Oilblend 1503-33.
Сфера использования: молочная, масложировая , кондитерская отрасль.
Функции: для производства спредов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по технологии молочных продуктов.
Особенности/ преимущества/ описание:
- получены на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молокосодержащих продуктов;
- улучшают физические свойства молочного жира, повышают стойкость готового продукта к высоким температурным условиям;
- содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- по желанию потребителя добавляются эмульгаторы (дистиллированный моноглицерид, лецитин) и краситель (ß-каротин);
- имеют высокую окислительную стабильность;
- не содержат ароматизаторов, имеют обезличенные вкус и запах;
- низкое содержание транс-изомеров жирных кислот до 2 %.

Физическое состояние: цвет: белый или желтый (в зависимости от внесенных добавок), в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла, в том числе модифицированные.
Дозировка: в соответствии с рецептурой.
Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20°С - 12 мес.;
- свыше +20°С до 30°С - 8 мес.;
- свыше +30°С до 40°С - 4 мес.

Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем.
Сертификат качества: ГОСТ ISO 9001-2011 (ISO 9001:2008), ISO 9001:2008, IFS, BRC, Декларация соответствия, сертификат кошерности.

Информация о компании: стр. 40

Заменители молочного жира группы «Эколакт»

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

Ассортимент: «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33».
Сфера использования: кондитерская, молочная, масложировая отрасль, производство продуктов здорового питания.
Функции: для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по технологии молочных продуктов, спредов.
Особенности/ преимущества/ описание:
- получены методом высокотехнологичной переэтерификации на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- благодаря широкому ассортименту по твердости подходят для различных молокосодержащих продуктов;
- улучшают физические свойства молочного жира, повышают стойкость готового продукта к высоким температурным условиям;
- содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- по желанию потребителя добавляется эмульгатор (дистиллированный моноглицерид) и краситель (ß-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

Заменители молочного жира групп «Эколакт», «Экоайс»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Эколакт», «Экоайс»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: «Эколакт 1403-35», «Эколакт 1403-33», «Экоайс 1003-32».
Сфера использования: производство мороженого.
Функции: для производства мороженого с заменителем молочного жира (ЗМЖ) и замороженных десертов.
Особенности/преимущества/ описание:
- получены методом высокотехнологичной переэтерификации на основе растительных масел;
- максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам;
- чистый обезличенный вкус;
- низкое содержание транс-изомеров жирных кислот – до 2 %;
- использование сырья высокой степени очистки с низким содержанием первичных и вторичных продуктов окисления;
- отсутствие стабилизаторов в составе жиров;
- высокотехнологичны в производстве мороженого с ЗМЖ с различной степенью замены молочного жира

Физическое состояние: цвет белый, в расплавленном состоянии – прозрачный; консистенция при 18 °С – однородная пластичная, допускается зернистая мягкая.
Состав: жиры растительные рафинированные дезодорированные, в том числе модифицированные.
Дозировка: в соответствии с рецептурой.
Срок хранения: хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, при температуре:
- не выше +20 °С - 12 мес.;
- 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 «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

Ассортимент: «Экоуниверсал 1003-32», «Экоуниверсал 1203-32», «Экоуниверсал 1403-32», «Экоуниверсал 1503-34», «Экоуниверсал 1603-32», «Экоуниверсал 1803-32», «Экоуниверсал 1903-32».
Сфера использования: хлебопекарная, кондитерская и масложировая промышленность.

Функции: производство мучных кондитерских изделий: сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья; пряников, кексов, сдобных хлебобулочных изделий.
Особенности/ преимущества/ описание: • массовая доля жира – 82 %; • обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (чистый молочный вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения; • обеспечивает устойчивую стабильную эмульсию; • обладает хорошими аэрационными (взбивными) свойствами, , что дает возможность получать пышную, насыщенную воздухом массу; • обеспечивает легкую формовку и отсадку теста, что предотвращает затягивание теста и способствует увеличению производительности; • обеспечивает сохранение формы отсаженных изделий после выпечки; • придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску.
Физическое состояние: при температуре 20 (±2)°С - консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.
Тип: марка МТ.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, вода, эмульгаторы, соль, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.
Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. – 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

Маргарины для кремов «Экокрем»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экокрем»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
Ассортимент: «Экокрем 1103-32», «Экокрем 1304-32», «Экокрем 1403-32»
Сфера использования: кондитерская, масложировая промышленность.
Функции: производство кремовых полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, как для прослойки, так и для отделки, при взбивании с использованием сухих компонентов, сахарного сиропа и сгущенного молока, производства суфле.
Особенности/ преимущества/ описание: «Экокрем 1103-32»: массовая доля – 84 %;
«Экокрем 1304-32», «Экокрем 1403-32»: массовая доля жира – 82 %;
- позволяют ускорить процесс производства;
- дают возможность удешевить рецептуру готового изделия;
- позволяют использовать большой ассортимент ингредиентов;
- облегчают процесс производства;
- позволяют получать полуфабрикаты с более нежной структурой;
- улучшают качество изделия;
- в составе отсутствуют холестерин и ГМО.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза - блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.
Тип: марка МТК.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, вода, эмульгаторы, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.
Дозировка: в соответствии с рецептурой кремового полуфабриката.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до 0 °С вкл. - 12 мес., при температуре от +1 °С до +18 °С вкл. - 9 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

Маргарины для песочного теста «Экопай»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экопай»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
Ассортимент: «Экопай 1404-32».
Сфера использования: хлебопекарная, кондитерская и масложировая промышленность.
Функции: производство песочного печенья различных видов, песочных полуфабрикатов, пирожных и других кондитерских изделий, при производстве которых осуществляется взбивание маргарина.
Особенности/ преимущества/ описание:
- массовая доля жира – 82 %;
- высокие аэрационные свойства (взбивные), за счёт которых маргарин для песочного теста обеспечивает рассыпчатость и увеличение объёма готовых изделий;
- уменьшение себестоимости готового изделия за счёт дополнительного введения в рецептуру большего количества муки и воды и за счёт вывода из рецептуры яйцепродуктов;
- легкое формование и отсадка теста, что способствует увеличению производительности за счёт снижения трудозатрат при отсадке изделий;
- технологичность использования (достаточно темперирования при комнатной температуре, возможно использование при низких температурах: от 8 °С до 16 °С).

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С - консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.
Тип: марка МТ.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, вода, эмульгаторы, соль, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.
Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. – 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

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

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Домашний», «Солнечный»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

Ассортимент: «Домашний», «Солнечный»
Сфера использования: хлебопекарная и масложировая отрасль.
Функции: производство сдобных булочных и хлебобулочных изделий.
Особенности/ преимущества/ описание: «Домашний» (массовая доля жира – 60 %), «Солнечный» (массовая доля жира – 72 %).
- обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта (чистый молочный вкус и аромат), стабильные в течение всего срока хранения;
- придает выпеченным изделиям аппетитную золотисто-коричневую окраску;
- обеспечивает возможность получения продукции с отсутствием холестерина, ГМО;
- обеспечивает высокую устойчивость к окислению (низкие показатели кислотного и перекисного чисел);
- придает выпеченным изделиям равномерную пористость и однородность.

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид.
Тип: марка МТ.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, вода, эмульгаторы, соль, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.

Дозировка: в соответствии с рецептурой хлебобулочного изделия.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до + 20 °С вкл. - 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: короб из гофрокартона с полимерным вкладышем массой 20 кг.
Сертификат качества: ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

Маргарины для слоеного теста «Экослайс»

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Экослайс»
Производитель: ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Евдаково»

Ассортимент: «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1203-41 HARD», «Экослайс 1503-43», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1903-41», «Экослайс 2003-41», «Экослайс 2103-41».
Сфера использования: кондитерская, масложировая и хлебопекарная промышленность.
Функции: производство дрожжевых и бездрожжевых слоёных изделий.
Особенности/ преимущества/ описание: «Экослайс 1203-41», «Экослайс 1703-41 HARD», «Экослайс 1703-41», «Экослайс 1903-41», «Экослайс 2103-41», «Экослайс 2203-41»: массовая доля жира – 82 %; «Экослайс 1503-43»: массовая доля жира – 70 %; «Экослайс 2003-41»: массовая доля жира – 75 %;
- обеспечивают высокую пластичность во время раскатки и остаются пластичными при охлаждении между этапами слоения;
- не требуют смешивания с мукой, в отличие от варианта раскатки со сливочным маслом;
- обеспечивают равномерное разделение слоёв при выпечке и получение готовых изделий с высоким подъёмом и чётко выраженными тонкими слоями;
- придают изделиям приятные сливочные вкус и аромат, золотистый цвет;
- уменьшают эффект крошливости в готовом изделии;
- расфасовка маргаринов «Экослайс» соответствует технологии применения их на производстве (пластины и блоки).

Физическое состояние: при температуре 20 (±2) °С консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид.
Тип: марка МТС.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, вода, эмульгаторы, соль, сахар, консервант, регулятор кислотности, ароматизатор, краситель, антиокислитель.
Дозировка: в соответствии с рецептурой слоёного изделия.
Срок хранения: при температуре от - 20 °С до 0 °С вкл. – 24 мес., от 0 °С до + 10 °С вкл. – 20 мес., от + 10 °С до + 20 °С вкл. – 12 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 80 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: завернут в полимерную плёнку и упакован в короб из гофрокартона массой 10 кг, 20 кг и 600 кг.
Сертификат качества: ГОСТ 32188-2013.

Информация о компании: стр. 40

Жир кулинарный фритюрный OILMIX

Страна производства: Россия
Торговая марка: OILMIX
Производитель: ООО «Евдаково», ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Ассортимент: Фритюрный OILMIX.
Сфера использования: хлебопекарная, масложировая промышленность, производство продуктов быстрого приготовления, снеков.

Функции: для производства продуктов, подвергающихся высокотемпературной обработке (для жарки).
Особенности/ преимущества/ описание:
- устойчивость к окислению;
- отсутствие пенообразования;
- отсутствие посторонних привкусов и запахов, так как жир обезличен;
- низкая впитываемость и отсутствие промасленности в готовых изделиях;
- низкий расход жира.

Физическое состояние: при температуре 18 °С консистенция жидкая.
Тип: кулинарный жир.
Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель .
Дозировка: в соответствии с рецептурой.

Срок хранения: при температуре до + 20°С вкл. – 12 мес., свыше + 20 °С до + 30 °С вкл. – 8 мес., свыше + 30 °С до + 40 °С вкл. – 4 мес. Хранить при относительной влажности воздуха не более 90 %, не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.
Упаковка: 4 бутылки в коробе из гофрокартона. Масса бутылки 4,3 кг.
Ведро на паллете. Масса ведра 4,5 кг.
Сертификат качества: ТУ 10.41.57-093-57710951-2018.

Информация о компании: стр. 40

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.

Масло какао, эквиваленты какао масла заменители какао масла

Страна производства: Голландия, Малайзия, Индонезия, Испания, Гана
Торговая марка: • «Шоклин» • «КЛСП» • «Кува» • Масло какао (ADM / Guan Chong / Nederland / JB / Olam CoCoa)
Производитель: ADM, Olam CoCoa, Guan Chong, Nederland, JB, Bunge Loders Croklaan B.V., Barry Callebaut, Союз М.
Ассортимент:
- «Шоклин Р / М / SDS 250 / SDS 260» - эквиваленты какао-масла;
- «КЛСП» - лауриновый заменитель какао масла;
- «Кува 300 / 500 / 700» - нелауриновые заменители какао масла;
- Какао-масло (ADM / Guan Chong / Nederland / JB / Barry Callebaut) – натуральное и дезодорированное.

Сфера использования: используются в кондитерской промышленности, производстве мороженого, косметической отрасли.
Функции: создание структуры и характера плавления продукта.
Особенности / преимущества / описание: • жиры с различным профилем плавления • устойчивы к поседению • подчёркивают интенсивность аромата других ингредиентов • отличные вкусовые качества, ощущение прохлады и чистого вкуса при таянии • хорошо сохраняют вкус и аромат шоколада • масло какао - 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. 23

Прочие специальные жиры

Страна производства: Нидерланды
Торговая марка:
- «Дюркекс»
- «Ревил»

Производитель: Bunge Loders Croklaan B.V.
Ассортимент:
- «Дюркекс» - жир для обжарки, производства начинок и шоколадных масс.
- «Ревил» - жиры для продуктов быстрого приготовления.

Сфера использования: производство кондитерских изделий, пищеконцентратов, 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. 23

Специальные жиры для глазури

Страна производства: Нидерланды / Малайзия / Индонезия
Торговая марка: • «Шоклин» • «КЛСП» • «GOLDCHOC 555» • «Ultrachoco» • «Айскер» • «Кува»
Производитель: Bunge Loders Croklaan B.V., MUSIM MAS, WILMAR, Союз М
Ассортимент:
- «Шоклин Р / М / SDS 250 / SDS 260» - эквиваленты какао-масла, сходны по физическим свойствам с какао-маслом и поэтому полностью совместимы;
- «КЛСП / GOLDCHOC 555 / Ultrachoco» - разработаны для производства лауриновых 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. 23

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: Bunge Loders Croklaan B.V.
Ассортимент: жиры с различным профилем плавления.
Сфера использования: производство кондитерских изделий.
Функции: создают консистенцию и профиль плавления начинок, предотвращают миграцию жира из начинок.
Особенности / преимущества / описание:
- темперируемые и нетемперируемые 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. 23

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

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

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

Ассортимент: SDS CP 400, SDS CP 300, SDS 620, SDS CF 225, SDS CP 320, SDS CP 325, SDS CP 340, SDS CP 360, SDS S 36-2, SDS S 38-2, СОЮЗ 104, СОЮЗ 107, SDS CP 307, SDS CP 308, SDS CP 326, SDS CP 350, SDS CF 211.

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

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

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 20 кг, 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

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

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

Ассортимент: SDS 500; SDS 600

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

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

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 20 кг, 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

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

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

Ассортимент:
- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS CF 260, SDS M 01-23
- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 70F, СОЮЗ 71, СОЮЗ 102, SDS M 03-65.

Сфера использования: кондитерская промышленность
- сбивные конфеты;
- ирис, помадные молочные конфеты;
- начинки для конфет;
- начинки для выпеченных изделий;
- кремы для бисквитов и тортов.

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

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 20 кг, 22 кг, 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Жиры специального назначения SDS® и СОЮЗ® для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

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

Ассортимент:
- SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS S 36-1, SDS S 38-1, SDS S 36-2, SDS S 38-2, SDS S 33-10
- СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 102, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107.

Сфера использования: кондитерская промышленность:
- мучные кондитерские изделия;
- хлебобулочные изделия.

Особенности / преимущества / описание:
- увеличение сроков годности готовых изделий;
- увеличение выхода готовой продукции за счет удержания максимально допустимой влаги в продукции без ухудшения качественных характеристик;
- создание готовых изделий с высокими вкусовыми качествами и стабильностью в течение всего срока годности;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения: 8 - 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 20 кг, 22,5 кг, 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Жиры специального назначения SDS® FRY

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

Ассортимент: SDS F 200, SDS F 400, SDS F 500, SDS F 508.

Сфера использования: пищевая промышленность. Horeca.
- производство снековой продукции;
- кулинария, сети общественного питания;
- обжаривание хлебобулочных изделий;
- изготовление поп-корна;
- производство макаронных изделий быстрого приготовления;
- бульонные кубики.

Особенности / преимущества / описание:
- равномерная прожарка изделий;
- высокие вкусовые качества продукции;
- сохранение качества готового продукта при хранении;
- увеличение сроков годности продукции;
- высокая экономическая эффективность при производстве продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 20 кг, 22,5 кг, 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

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

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

Ассортимент: Shoko-SDS 250, Shoko-SDS 260.

Сфера использования: кондитерская промышленность
- для частичной замены масла какао в шоколаде и шоколадных глазурях;
- для полной замены масла какао в шоколадных глазурях;
- замена какао-масла при производстве корпусов конфет.

Особенности / преимущества / описание:
- производство из высококачественных натуральных тропических масел (Ши, Иллипе) и фракционированного пальмового масла;
- сходство с маслом какао триглицеридного состава и физико-химическими показателями;
- 100% совместимость при замене какао масла, без ухудшения качества;
- стабильность качества глазурей и шоколада в течение длительного срока хранения;
- увеличение сроков годности.

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Жиры специального назначения SDS® для производства шоколадных паст, начинок для конфет типа «Ассорти» и шоколадных батончиков

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

Ассортимент: SDS CF 200, SDS CF 204, SDS CF 206, SDS CF 205.

Сфера использования: кондитерская промышленность
- шоколадные пасты;
- начинки для конфет типа «Ассорти»;
- начинки для шоколада, шоколадных батончиков.

Особенности / преимущества / описание:
- улучшенные органолептические показатели;
- увеличивает срок годности готовых изделий;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°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. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Жиры специального назначения SDS® шортенинги

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

Ассортимент: SDS S 36-1, SDS S 36-2, SDS S 38-1, SDS S 38-2, SDS S 33-10.

Сфера использования: кондитерская промышленность
- производство кексов, маффинов, венских вафель;
- производство масляного бисквита;
- производство бисквитного печенья;
- производство песочных изделий (печенье «Курабье», «Венское» и т.д.);
- производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

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

Условия и сроки хранения: 12 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 20 кг, 22,5 кг, 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Маргарины СОЮЗ®

Страна производства: Россия
Торговая марка: СОЮЗ ®
Производитель: Корпорация «СОЮЗ»
Ассортимент: • маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 82,0%; • маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 72,5%;
• Маргарин «СОЮЗ-Домашний» м.д.ж. 60,0%; • Маргарин «СОЮЗ-Традиционный» м.д.ж. 82,0%;
• Маргарин «СОЮЗ-Универсальный» м.д.ж. 82,0%; • Маргарин «СОЮЗ-Особый» м.д.ж. 82,0%; • Маргарин «СОЮЗ» для кремов м.д.ж. 82,0%.

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

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

Условия и сроки хранения: 9 месяцев при температуре не выше 18°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 20 кг. и 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для продуктов молокосодержащих с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сухих и сгущенных молочных консервов

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

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

Сфера использования: молочная промышленность:
- производство продуктов молокосодержащих с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сгущенного молока, сгущенного молока с сахаром, сгущенного молока с сахаром и вкусовыми наполнителями, сгущенного молока с сахаром вареного, сухих молочных консервов.

Особенности / преимущества / описание:
- формирование желаемого вкуса и консистенции;
- технологичность;
- увеличение сроков годности готовых изделий;
- высокая экономическая эффективность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сметаны; напитков молокосодержащих с заменителем молочного жира пастеризованных и сквашенных

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

Ассортимент:
- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M 03-51F, SDS M01-11, SDS M03-65.

Сфера использования: молочная промышленность
- производство молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сметаны;
- производство напитков молокосодержащих с заменителем молочного жира пастеризованных и сквашенных.

Особенности / преимущества / описание:
- увеличение сроков годности готовой продукции;
- оптимальное соотношение «цена-качество»;
- формирование энергетической и пищевой ценности;
- снижение содержания холестерина в продукте;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

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

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

Ассортимент:
- СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M03-51F, SDS M01-11.

Сфера использования: молочная промышленность
- для производства мороженого с заменителем молочного жира.

Особенности / преимущества / описание:
- чистый обезличенный вкус;
- достаточная твердость при низких температурах и легкоплавкость при t° человеческого тела;
- оптимальное высвобождение вкуса наполнителей;
- возможность подбора жировой системы, исходя из требований, предъявляемых к триглицеридному составу;
- снижение содержания холестерина в продукте.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства спредов

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

Ассортимент:
- СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 51, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-21, SDS M01-23, SDS M01-11, SDS M03-65.

Сфера использования: молочная промышленность
- производство спредов и смесей топленых сливочно-растительных;

Масложировая промышленность:
- производство растительно-сливочных и растительно-жировых спредов и смесей топленых;
- производство маргарина.

Особенности / преимущества/описание:
- получение продукта со сбалансированным жирно-кислотным составом и оптимальным соотношением полиненасыщенных жирных кислот Омега-6 и Омега–3;
- получение продукта, являющегося источником Омега-3 жирных кислот;
- получение продукта с содержанием транс-изомеров жирных кислот не более 2,0%;
- снижение содержания холестерина в продукте;
- возможность формирования желаемого вкуса;
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- высокая экономическая эффективность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыров

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

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

Сфера использования: молочная промышленность
- для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыров.

Особенности / преимущества/описание:
- стабильно высокое качество жиров;
- снижение содержания холестерина в продукте;
- сбалансированный жирнокислотный состав;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, творожных продуктов, сырков глазированных

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

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

Сфера использования: молочная промышленность
- производство молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога (кислотным способом, кислотно-сычужным способом, раздельным способом);
- производство молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творожных продуктов, сырков глазированных.

Особенности / преимущества / описание:
- увеличение выхода продукции;
- увеличение сроков годности готовой продукции;
- улучшение вкусовых показателей;
- получение продукта со сбалансированным жирнокислотным составом;
- снижение содержания холестерина в продукте;
- высокая экономическая эффективность;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°С в заводской упаковке. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Хранить вдали от веществ с сильным запахом.
Упаковка: коробка из гофрокартона с полиэтиленовым вкладышем. Фасовка по 25 кг.

Информация о компании: стр. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира СОЮЗ® и SDS® для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленых сыров

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

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

Сфера использования: молочная промышленность.
- производство молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии плавленых сыров: ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными наполнителями).

Особенности / преимущества / описание:
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность;
- оптимальное соотношение «цена-качество».

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°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. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Заменители молочного жира и жиры специального назначения «СОЮЗ»® и «SDS»® в производстве замороженных десертов

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

Ассортимент:
- СОЮЗ 50, СОЮЗ 51, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 71, СОЮЗ 75, СОЮЗ 75F
- SDS M01-16, SDS M01-20, SDS M01-23, SDS M03-51F, SDS M04-80, SDS M04-85, SDS M01-11, SDS M03-52F, SDS M02-41, SDS M03-65.

Сфера использования: молочная промышленность:
- для производства замороженных десертов.

Особенности / преимущества / описание:
- стабильно высокое качество жиров;
- повышение безопасности готовой продукции;
- получение продукта со сбалансированным жирнокислотным составом и пониженным содержанием холестерина;
- экономическая эффективность;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 месяцев при температуре не выше 20°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. 24

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Жиры специального назначения «Blering» для масложировой промышленности

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Blering»
Производитель: Корпорация «СОЮЗ»

Ассортимент:
- BLERING 705, 706, 704, 703, 702, 701, 700;
- BLERING 601, 600;
- BLERING 500;
- BLERING 410, 400.

Сфера использования: масложировая промышленность:
- производство растительно-сливочных и растительно-жировых спредов и смесей топленых;
- производство маргарина.

Особенности / преимущества / описание:
- оптимальная скорость кристаллизации;
- увеличение сроков годности;
- получение продукта с содержанием транс-изомеров жирных кислот не более 2,0%;
- возможность формирования желаемого вкуса;
- получение необходимых структурно-механических свойств продукта;
- технологичность.

Условия и сроки хранения: 8 - 12 месяцев при температуре не выше 20°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. 24

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

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 Ropufa®, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

Физическое состояние: масла, эмульсии, порошки.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 21

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

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 Ropufa®, каждый может получать все преимущества Омега-3 без запаха и вкуса рыбы.

Компания DSM Nutritional Products также выпускает ингредиенты life's DHA™ - полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 из растительного источника, не содержащего рыбных примесей. life's DHA™ представляет собой водорослевое масло с высоким содержанием ДГК.

Физическое состояние: масла, эмульсии, порошки.
Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 21

ЭкоСервис

Фисташка, фисташковая паста

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

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

Особенности / преимущества / описание:
Фисташковая паста – одно из вкуснейших лакомств. Цвет у пасты варьируется от светло-зеленого до темно-зеленого. Консистенция пасты позволяет использовать ее как начинку в кондитерских изделиях и мороженом.
• Яркий уникальный вкус конечного продукта.
• Без добавок (100% содержание фисташки в пасте).
• Небольшая дозировка – 3-5% (паста).
• Строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.

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

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Марципан, персипан

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, производство мороженого.
Особенности / преимущества / описание: Марципан - кондитерское изделие, изготовленное из массы бланшированного миндаля, растертого с сахарной пудрой и инвертным сахарным сиропом.
Преимущества: • классический европейский вкус, проверенный временем и потребителями • текстурная и вкусовая альтернатива миндалю • различные вкусовые акценты в зависимости от типа миндаля (средиземноморские орехи, калифорнийские орехи, горьковатые орехи) • высокое содержание миндаля – до 65% • высокие качественные показатели сырья • марципановая масса хорошо поддается формовке и моделированию.
Персипан - кондитерское изделие, изготовленное из ядер абрикосовых косточек, растертых с сахаром, глюкозным сиропом и крахмалом.
Преимущества:
• экономическая альтернатива марципану;
• аналогичность с марципаном в сферах применения (особенно выгодной альтернативой марципану персипан является в мучных кондитерских изделиях);
• технологическая схожесть с марципаном, может заменяться в рецептуре (влажность: марципан – 17% , персипан – 20%, содержание сахара: марципан – не более 35%, персипан – не более 35%);
• возможность смешивания марципана и персипана в нужных пропорциях для достижения максимально приближенного вкуса к марципану в продукте;
• высокие качественные показатели и премиум качество продукта;
• на упаковке можно указывать «со вкусом миндаля», персипан схож по вкусу с марципаном.

Информация о компании: стр. 34

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

Сублимированные крупы, порошки, сухие смеси

ЭкоСервис

Сублимированные крупы

Ассортимент: каши быстрого приготовления

Сфера использования: продукты быстрого приготовления, здоровое питание.

Функции: продукты быстрого приготовления для людей следящих за своим питанием, здоровьем, но у которых мало времени на приготовление полезного завтрака, обеда или ужина.

Особенности / преимущества / описание:
- 100% натуральные продукты, которые восстанавливаются через 4 минуты.
- Внешний вид соответствует вареным крупам.
- Сохранение полезных свойств.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Имбирный порошок

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

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

Особенности / преимущества / описание: имбирный порошок – это натуральный продукт без консервантов, красителей и ароматизаторов, полученный из смеси свежего корня имбиря и мальтодекстрина. Из такой готовой смеси сам порошок получают при помощи распылительной сушки.
- сохраняет полезные свойства свежего сырья;
- позволяет создать продукт не «со вкусом», а с реальным добавлением имбиря;
- удобен в дозировке и хранении;
- имеет длительный срок годности;
- хорошо растворяется;
- экономичен в использовании.

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Натуральные заменители сахара

Ассортимент:
- Порошок сиропа агавы.
- Порошок кленового сиропа.
- Порошок медовый.

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

Функции: Натуральная замена сахара, также добавление вкуса.

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

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Сублимированные овощи и порошки

Ассортимент:
- лук кусочки;
- базилик кусочки порошок;
- аспарагус кусочки и порошок;
- томатный порошок;
- оливки черные/зеленые слайсы.

Сфера использования: продукты быстрого приготовления, здоровое питание.

Особенности / преимущества / описание: сублимированные овощи — это незаменимый ингредиент, который сохранил в себе вкус и свойства свежих овощей благодаря особой технологии производства.

- 100% натуральные продукты.
- Внешний вид.
- Сохранение полезных свойств.
- Удобство применения.
- Легкий вес.

Информация о компании: стр. 34

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

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 Е, 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. 18

МИЛОРАДА

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. 25

8.1 Дегидратированные, консервированные продукты, порошки, сухие смеси

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

AVERS

Сублимированные продукты

Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент:
- фрукты,
- ягоды,
- овощи,
- грибы,
- травы.

Сфера использования:
- кондитерское производство,
- продукты здорового питания
- продукты быстрого приготовления.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

ЭкоСервис

Сублимированные фруктовые и ягодные порошки

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

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

Функции: натуральное окрашивание продукта.

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

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

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Сублимированные фрукты и ягоды

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

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

Функции: добавление фруктового вкуса и аромата.

Особенности / преимущества / описание: сублимированные фрукты и ягоды – это современный натуральный продукт. Метод сублимированной сушки позволяет извлечь влагу из продуктов путём глубокой заморозки в условиях вакуума без изменения их внешнего вида и с сохранением всех питательных свойств свежих фруктов и ягод.
- 100% сохранение полезных свойств натурального продукта в сублимированных фруктах и ягодах.
- Сохранение внешнего вида, формы и текстуры фруктов и ягод.
- Высокий удельный вес кусочков в 1 г по сравнению с сушеными фруктами и ягодами и цукатами.
- 1 кг сублимированных ягод эквивалентен 7-13 кг свежих фруктов и ягод.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Порошок зеленого чая (матча)

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

Функции: оригинальный вкус и насыщенный цвет конечному продукту.

Особенности / преимущества / описание: порошок зеленого чая (Матча) – 100% натуральный порошок, который содержит большое количество антиоксидантов и витаминов.
- Имеет насыщенный зеленый цвет.
- Свежий чайный аромат и вкус.
- Является 100% натуральным (без красителей и ароматизаторов).
- Позволяет создать “чистую” этикетку.

Информация о компании: стр. 34

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

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. 18

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Яичный белок

Страна производства: Италия
Производитель: PARMOVO

Сфера использования: кондитерская отрасль, мясо-рыбопереработка, производство продуктов здорового питания.

Особенности / преимущества / описание: «Балтийская Группа» предлагает на российском рынке сухой яичный белок компании Parmovo, одного из ведущих производителей яичной продукции:
- сухой яичный белок повышенной взбиваемости – это очищенная форма яичного белка в порошке, лишенная редуцирующего сахара в процессе производства;
- белок характеризуется повышенной взбиваемостью и стойкостью пены (показатели взбиваемости и стойкости пены, полученные при использовании сухого белка выше, чем у свежего белка).

Информация о компании: стр. 18

transfoodservice

Сывороточный пермеат

Страна производства: Аргентина
Торговая марка: Variolac
Производитель: Arla Foods Ingredients

Ассортимент: Variolac 850.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, продуктов здорового питания.
Функции: подходит как альтернатива для замены 1:1 подсырной сухой сыворотки / деминерализованной сыворотки, лактозы.
Особенности / преимущества / описание:
- сыпучий порошок;
- высокая гидрофильность;
- сладковатый молочный вкус;
- улучшает и усиливает аромат;
- способствует реакции Майяра.

Физическое состояние: порошок.
Тип: сывороточный пермеат.
Состав: лактоза 85%.
Дозировка: в зависимости от рецептуры.

Срок хранения: 12 мес. в сухом, защищенном от света месте.
Упаковка: мешки 25 кг.
Сертификат качества: ISO 9001. FSSC 22000. Сертификат соответствия. Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

СОЮЗОПТТОРГ
Интеллект и Вдохновение

Яйцепродукты

Страна производства: Франция, Польша, Аргентина, Италия
Производитель: Igreca, Ovopol, Tecnovo, Eurovo
Ассортимент: сухой яичный белок повышенной взбиваемости и гелеобразующий, сухой яичный порошок, сухой яичный желток и компаунды для производства майонеза.

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

Особенности / преимущества / описание:
- продукция получена путем пастеризации и распылительной сушки цельных куриных яиц;
- стабильное качество продукции;
- увеличенный срок годности;
- улучшенные качественные характеристики;
- индивидуальные разработки;
- готовые решения для производства майонеза.

Физическое состояние: порошок.
Состав: в зависимости от ингредиента.

Срок хранения: в зависимости от ингредиента от 18 до 36 мес.
Упаковка: 3,10,20,25 кг.
Сертификат качества: Кошер, Халяль.

Информация о компании: стр. 30

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. 20

Моновкусы

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «Богатырь»

Сфера использования: все виды мясных колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесов.

Особенности / преимущества / описание: экстракты пряностей, нанесенные на сухой носитель.

Физическое состояние: однородный порошок белого цвета.

Дозировка:

- 0,5-1 г специй на 1кг сырья(стандарт).
- 1,5-2г специй на 1кг сырья(композит).

Вносятся на последней стадии куттерования.

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

Сертификат качества: имеется полный пакет сертификатов качества и безопасности.

Информация о компании: стр. 20

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. 20

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. 20

8.2 Продукты и добавки для мясо и рыбопереработки

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»
Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции
Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества: • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г. • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г. Срок действия свидетельства о государственной регистрации установлен на весь период изготовления продукции или поставок на территорию Таможенного союза.

Информация о компании: стр. 22

Комплексная пищевая добавка «Говядина 4444К»

Страна производства: Россия
Торговая марка: Скорпио-Аромат™
Производитель: ООО «Скорпио-Аромат»

Ассортимент: пищевые ароматизаторы и комплексные пищевые добавки для всех отраслей пищевой промышленности.
Сфера использования: мясоперерабатывающая промышленность: производство колбас, сарделек, сосисок, паштетов, мясных деликатесов, мясной и мясорастительной консервации, мясных и тестовых п/ф, супов быстрого приготовления.
Функции: придаёт продукту характерный вкус и аромат классического продукта, даёт возможность добиться любой интенсивности вкуса и аромата
Особенности/преимущества/описание: отличная растворимость в водяной и жировой фазах , равномерное распределение по всему объёму. Возможность применения при различных PH средах. Выраженный вкус и аромат в готовом продукте.
Физическое состояние: порошковый.
Состав: мальтодекстрин, соль, олеорезины, эфирные масла, вкусоароматические вещества.
Дозировка: 3,0 - 5,0 г/кг фаршесмеси.

Срок хранения: 12 месяцев.
Упаковка: фольгированный трехслойный пакет по 1,0; 2,0; 5,0 кг.
Сертификат качества: свидетельство о гос. регистрации RU.77.99.88.009.E.009926.12.13 от 13.12.2013.

Информация о компании: стр. 29

8.3 Хлебобулочные изделия. Хлебопекарные улучшители

Зерновые смеси и посыпки Grain King®

Страна производства: Россия
Торговая марка: Grain King®
Производитель: ООО «БАРГУС продакшн»
Ассортимент:
- зерновые посыпки Grain King®;
- зерновые смеси Grain King®;
- зерновые смеси для печенья Grain King®;
- смеси зерновые для фитнес-печенья Grain King®;
- зерновые смеси функционального назначения Grain King®.

Сфера использования: производство хлебопекарных и кондитерских изделий.
Функции: обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий полезными питательными свойствами.
Особенности / преимущества / описание: применение зерновых смесей Grain King® позволяет:
- расширить ассортимент выпускаемых изделий;
- значительно улучшить вкусовые качества и витаминизировать их;
- придать им лечебные или оздоровительные свойства;
- создать и внедрить новые, интересные, вкусные и полезные сорта элитного хлеба, которые находят всё больший спрос у покупателей.

Физическое состояние: смесь.
Тип: пищевая добавка.
Срок хранения: 4-9 месяцев.
Упаковка: бумажный мешок 25 и 30 кг.
Сертификат качества: система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

Бисквитные смеси Chief-cake®

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

Ассортимент: • смеси Chief-cake® для воздушного бисквита; • смеси Chief-cake® для масляного бисквита; • смеси Chief-cake® для маффинов; • смеси Chief-cake® для гречневого и других видов печенья.
Сфера использования: производство хлебопекарных и кондитерских изделий.
Функции: бисквитные смеси Chief-cake® помогают максимально упростить и сократить производственный процесс приготовления мучных кондитерских изделий, стабилизируют их качество.
Особенности / преимущества / описание: преимущества смесей для бисквитов Chief-cake®:
- позволяют быстро и просто приготовить бисквитные полуфабрикаты высокого качества;
- все компоненты дозируются и смешиваются одновременно;
- выпечные изделия характеризуются равномерной пористостью, стабильностью формы и объема, отличными вкусовыми качествами и длительным сроком хранения.

Физическое состояние: смесь.
Тип: пищевая добавка.
Срок хранения: 9 месяцев.
Упаковка: бумажный мешок 25 кг.
Сертификат качества: система менеджмента безопасности пищевых продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Информация о компании: стр. 21

BARRY CALLEBAUT

INFORUM PROM

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. 23

AVERS

Гренки суповые и салатные

Страна производства: Великобритания
Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент: различные размеры и вкусы.

Сфера использования: супы, салаты.

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

Упаковка: фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

BARRY CALLEBAUT

INFORUM PROM

Улучшитель «Эстер Т 05»

Страна производства: Украина
Торговая марка: «Эстер»
Производитель: «EGH Ingredients»

Ассортимент: «Эстер Т 05»
Сфера использования: при производстве мучных и сахарных кондитерских изделий: печенья, кексов, бисквитов, вафель, глазури, жировых начинок, халвы и т.п.

Функции: как стабилизатор структуры: стабилизация эмульсии, текстуры, аэрации. Для повышения термоустойчивости спредов, низкожирных видов масла и маргаринов.
Особенности / преимущества / описание: применяют отдельно или в смеси с «Эстер П» или с «Эстерин СТС». Для внесения рекомендуется предварительно растопить в расплавленном жире или жировой эмульсии (сливки, крем), предварительно нагретых до температуры 60-65°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. 23

AVERS

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. 16

BARRY CALLEBAUT INFORUM PROM

Какао порошок

Страна производства: Индонезия, Испания, Германия, Малайзия, Голландия
Торговая марка: Olam Cocoa, BT, Nederland, JB, GP
Производитель: Olam Cocoa, BT, Nederland, JB, Guan Chong, Barry Callebaut
Ассортимент: какао-порошок натуральный, средне-алкализованный и сильно-алкализованный.
Сфера использования: пищевая промышленность: • разнообразные полуфабрикаты • готовые кондитерские изделия • спреды • мороженое • глазури и начинки • молочная продукция • сухие смеси и злаки.
Функции: создание цвета, вкуса, аромата пищевых продуктов.
Особенности/преимущества/ описание: натуральный какао-порошок обладает выраженным вкусом, приятным, узнаваемым ароматом и ровным коричневым цветом. Алкализованный какао-порошок придаёт изделиям насыщенный коричневый цвет.
Какао-порошок входит в состав шоколадов, глазурей, начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий, широко применяется в молочной отрасли, является незаменимой составляющей шоколадных напитков и прекрасным декором для тортов и пирожных.
Физическое состояние: мелкодисперсный порошок.
Тип: • натуральный • средне-алкализованный • сильно-алкализованный.
Состав: кондитерский полуфабрикат, получаемый путём измельчения какао-жмыха, содержащий не более 12% масла какао и не более 5% влаги.
Дозировка: в зависимости от вида продукта и техпроцесса.
Срок хранения: 18 – 30 мес.
Упаковка: многослойные бумажные мешки с п/э вкладышами по 25 кг. нетто.
Сертификат качества: ISO 9001, сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 23

МИЛОРАДА

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. 25

BARRY CALLEBAUT INFORUM PROM

Какао тертое

Страна производства: Гана, Кот-д’Ивуар, Испания , Нигерия
Торговая марка: Olam Cocoa, Nederland, Cargill, Teobroma, Niche, Chocomac, CPC
Производитель: Olam Cocoa, Nederland, Cargill, Teobroma, Niche, B&D, Touton, Barry Callebaut

Ассортимент: какао тертое высокой, средней и низкой степени обжарки.
Сфера использования: пищевая промышленность.

Функции: богатый, насыщенный вкус и аромат какао.
Особенности / преимущества / описание: основной компонент шоколадной массы. Применяется при производстве шоколадных изделий, шоколадных и кондитерских глазурей.

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. 23

transfoodservice

Какао -порошок с пониженным содержанием жира

Страна производства: Франция,Германия
Торговая марка: Barry Callebaut
Производитель: Barry Callebaut
Ассортимент: NCP-10C101-789.
Сфера использования: кондитерская, молочная отрасль, производство начинок, напитков, мороженого, продуктов здорового питания, HORECA.
Функции: предотвращение окисления жиров и мыльного привкуса в глазурях лауринового типа. Придание легкого оттенка и шоколадного привкуса в кондитрских изделиях для детского питания.
Особенности / преимущества / описание: обладает менее ярким цветом и менеее выраженной ароматикой. Изготовлен без использования щелочей и агентов высокого давления, слабокислая среда.
Физическое состояние: порошок.
Тип: какао-продукты.
Состав: 100 % какао-порошок.
Дозировка: в зависимости от рецептуры.
Срок хранения: 24 мес.с даты производства в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.
Упаковка: мешок 25 кг.
Сертификат качества: ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

transfoodservice

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 вус изделиям.Не тает при добавлении в тело мороженого,выдерживает термическую.

Физическое состояние: крупка.
Тип: какао-продукты.
Состав: 100 % какао-крупка.
Дозировка: в зависимости от рецептуры.

Срок хранения: 24 мес.с даты производства, хранить в сухом помещении, влажность воздуха не более 70 %.
Упаковка: коробка 20 кг.
Сертификат качества: ISO 9001,RFA,Organic, Fair Trade,Сертификат соответствия,Халяль, Кошер по запросу.

Информация о компании: стр. 233

ЭкоСервис

Цветное шоколадное драже

Ассортимент:
- Микс цветов и вкусов.
- Моно-цвета и моновкусы (со вкусом малины, вишни, черной смородины, клубники, ванили, карамели, соленой карамели, кофе, мяты(черный шоколад), апельсина, лимона, лакрицы).
- Микро драже.

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

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

Особенности / преимущества / описание: преимущества цветных шоколадных драже:
- термостабильное покрытие;
- оптимальный размер продукта, удобный для дозировки;
- натуральный состав;
- сохранение цвета и формы;
- содержание шоколада более 80%.

Физическое состояние: целые, дробленые драже.

Информация о компании: стр. 34

Фруктово-ягодные и овощные наполнители для молочных продуктов

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктово-ягодные, овощные, со специями, цветами и травами – любые варианты и сочетания, в том числе со злаками, семенами, орехами. Гомогенные и с кусочками.
Сфера использования: молочная отрасль, HORECA. Для питьевых и густых йогуртов, кефиров, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков, глазированных сырков, молочных коктейлей.

Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.

Состав: фрукты/ягоды/овощи/травы и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Наполнители для молочных продуктов с десертными вкусами

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: шоколадные, карамельные, орехово-медовые, ванильные, кофейные, с бисквитами – любые варианты и сочетания, в том числе с любыми фруктами и ягодами. Гомогенные и с кусочками.
Сфера использования: молочная отрасль, HORECA. Для питьевых и густых йогуртов, кефиров, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков, глазированных сырков, молочных коктейлей.

Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.
Состав: шоколад/Какао/Кофе/Ваниль/Орехи/Мёд/Карамель/Бисквит и их комбинации;
сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: Асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Наполнители для молочных продуктов со злаками, семенами и орехами

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: злаки/ отруби (пшеничные, ржаные, овсяные и другие), семена (чиа, киноа, тыква, подсолнечник, лён и другие), орехи (миндаль, фундук, кешью, грецкий орех и другие)– любые варианты и сочетания в том числе с любыми фруктами и ягодами. Гомогенные и с кусочками.

Сфера использования: молочная отрасль, HORECA. Для питьевых и густых йогуртов, кефиров, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков, глазированных сырков, молочных коктейлей.

Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.
Состав: злаки/Отруби/Семена/Орехи и их комбинации, сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: Асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Наполнители для детских продуктов питания от шести месяцев

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктово-ягодные, овощные, с добавлением трав, с печеньем, злаками – любые варианты и сочетания. Гомогенные.

Сфера использования: молочная отрасль. Для питьевых и густых йогуртов, кефиров, ряженки, кисломолочных и сывороточных напитков, творожков.

Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.
Состав: Фрукты/ягоды/овощи/травы/злаки/бисквиты и их комбинации;
сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство наполнителей для детей от 6 мес. “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Начинки для выпечки

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: термостабильные начинки, предназначенные для дальнейшего выпекания, и начинки, дозирующиеся уже в выпеченные изделия, кремовые, сливочные, ванильные, фруктовые – любые варианты и сочетания, в том числе с семенами, орехами, карамелью, шоколадом. Гомогенные и с кусочками, жиросодержащие.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство снеков, HORECA.
Печенье, бисквиты, круасаны и пр. длительного срока годности.
Торты, пироги, рулеты, пирожные и пр. недлительного срока годности.
Замороженные продукты: десерты, слойки, пирожки, круасаны и др. замороженные изделия
Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.
Состав: карамель/шоколад/ фрукты/ягоды/орехи и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.
Срок хранения: 6 - 9 месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: Асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Топпинги и наполнители для мороженого

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктово-ягодные, карамельные, ванильные, шоколадные, ореховые – любые варианты и сочетания. Гомогенные и с кусочками.

Сфера использования: производство мороженого, HORECA. Фруктовый лёд, молочно-сливочное мороженое, замороженный йогурт, сорбет.

Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.
Состав: Фрукты/ягоды/карамель/ваниль/шоколад/специи и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг .
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Основы для напитков

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: фруктово-ягодные, овощные, со специями, цветами и травами, сухофруктами – любые варианты и сочетания, в том числе со злаками, семенами, орехами. Гомогенные и с кусочками.

Сфера использования: производство напитков, HORECA. Для напитков: морсы, нектары, коктейли, компоты, чаи, глинтвейны и пр.

Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка.

Состав: Фрукты/ягоды/овощи/травы/сухофрукты/злаки и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

Обогащенные наполнители для продуктов питания

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «АГРАНА Фрут Московский Регион»

Ассортимент: наполнители, обогащенные микроэлементами (витаминами, минералами), пищевыми волокнами, пребиотиками, ненасыщенными жирными кислотами (омега-3,6,9), полифенолам, коллагеном и пр, – как в сочетании с фруктами, ягодами или овощами и пр., так и без фруктов и ягод для обогащения «белых» продуктов.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, молочная отрасль, производство снеков, напитков, продуктов здорового питания, HORECA. Для молочных продуктов, мороженого, выпечки, напитков.
Особенности / преимущества / описание: натуральные. Индивидуальная разработка. Фруктово-ягодная часть по запросу.
Состав: витамины/минералы/пребиотики/пищевые волокна/жирные кислоты -Омега 3,6,9 + фрукты/ягоды/овощи/травы и их комбинации; сахар, натуральные красители, ароматизаторы, стабилизаторы по запросу.

Срок хранения: до 6-ти месяцев в зависимости от продукта.
Упаковка: асептические контейнеры - 800 л; асептические мешки - 200 кг в картонных барабанах, по 10 или 25кг в гофрокоробе; пластиковые ведра - 10 и 20 кг.
Сертификат качества: полный пакет сертификатов качества и безопасности - ISO 9001:2015; FSSC 22000 (TUV SUD). “Халяль”.

Информация о компании: стр. 17

BARRY CALLEBAUT

INFORUM PROM

Массы кондитерские (начинки)

Страна производства: Россия
Торговая марка: «Инфорум»
Производитель: ЗАО «Инфорум-Пром»
Ассортимент: • орехово-шоколадная • типа «Пралине» (с добавлением фундучной пасты) • цитрусово-шоколадная • трюфельная • молочная • “айриш-крим” • ванильно-сливочная.
Сфера использования: кондитерская и хлебопекарная промышленность.
Функции: • начинка имеет высокие органолептические характеристики • нежная текстура • отличное высвобождение вкуса и аромата • технологична в использовании • начинка используется в конфеты типа “Ассорти” • пригодна к применению в широком ряде изделий (печенье, вафельные изделия и пр.).
Особенности / преимущества / описание:
- сертификат по системе безопасности FSSC 22000;
- расширение ассортимента;
- новые грани вкусов у привычных продуктов;
- использование сырья мирового класса;
- технологическая поддержка от Группы «Инфорум» на всех этапах проекта;
- обеспечивает стабильность изделия;
- привлекательный внешний вид на протяжении всего срока годности;
- высококачественный продукт для получения кондитерского изделия с отличным вкусом.

Физическое состояние: • при 18 С по Цельсию – мягкая, пластичная • при 45 С по Цельсию - текучая.
Тип: кондитерская масса.
Дозировка: в зависимости от типа продукции и вида оборудования.
Срок хранения: 12 месяцев. Хранить при температуре от 15 до 21°С, и относительной влажности не более 75%, в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, без посторонних запахов, не заражённых вредителями, без воздействия прямых солнечных лучей.
Упаковка: короб 20 кг (плиты).
Сертификат качества: декларация о соответствии, Сертификат соответствия.

Информация о компании: стр. 23

AVERS

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. 16

МИЛОРАДА

Фруктово-ягодные наполнители

Страна производства: Россия
Производитель: АГРАНА ФРУТ Московский регион
Ассортимент: фруктовые наполнители, нефруктовые наполнители.
Сфера использования: используется в производстве:
- молочного, сливочного мороженого, пломбиров, щербета;
- фруктового льда, сорбета;
- мороженого на растительной основе;
- печенья с начинкой, печенья с прослойкой, пряников;
- злаковых батончиков;
- тортов, пирожных, рулетов, круассанов, слойки, пирогов, пирожков;
- замороженные мучные кондитерские изделия;
- йогуртов (густых и питьевых;
- молочных десертов;
- творога;
- творожных, сливочных, мягких сыров;
- молочных напитков;
- прочих ферментированных молочных продуктов;
- продуктов на растительной основе (например, овсяное молоко, соевый йогурт и пр.);
- HORECA.

Физическое состояние: гель.
Состав: фрукты, ягоды, сахар, натуральные ароматизаторы, стабилизатор.
Дозировка: не нормируется.
Срок хранения: от 3 до 12 месяцев.
Упаковка: на выбор.

Информация о компании: стр. 25

8.9 Сахар и сиропы

ЭкоСервис

Кокос, кокосовый сахар, кокосовый сироп, паста

Ассортимент: • порошок кокосового молока; • порошок кокосового молока Веган; • порошок кокосовой воды; • кокосовый сахар; • кокосовые кусочки, кроканты; • кокосовая паста; • кокосовый сироп.
Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, снеков, напитков, здорового питания.

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

Особенности / преимущества / описание: популярность кокоса уже который год растет, вместе с тем появляются новые виды кокосовых продуктов, которые предоставляют возможность расширить сферы и формы применения ингредиента.
- Яркий уникальный вкус конечного продукта.
- Без добавок (100% содержание кокоса в пасте).
- Строгое соблюдение качественных и микробиологических показателей.
- Насыщенный аромат аромат.
- Удобство в дозировке и хранении.
- Длительный срок годности.
- Экономичность в использовании.

Информация о компании: стр. 34

ЭкоСервис

Заменители сахара (сироп)

Ассортимент:
- Сироп агавы.
- Сироп кленовый.
- Рисовый сироп.

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

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

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

Особенности / преимущества / описание:
- 100% натуральность;
- насыщенный вкус;
- естественная и полезная замена сахару.

Информация о компании: стр. 34

МИЛОРАДА

Сироп агавы

Страна производства: Германия
Торговая марка: сироп Агавы Сальма ЕС-БИО/NOP
Производитель: Norevo GmbH.
Ассортимент:
- светлый сироп агавы;
- темный сироп агавы.

Сфера использования: напитки, сладости, другие пищевые продукты.

Функции: натуральный подсластитель, альтернатива сахару и мёду.
Особенности / преимущества / описание: сироп-концентрат растительного происхождения.

Физическое состояние: вязкая жидкость.
Дозировка: (100 г сиропа = 125 - 150г сахара).

Срок хранения: 2 или 3 года со дня производства, в зависимости от упаковки.
Упаковка: 25,5 кг.
Сертификат качества: ДС.

Информация о компании: стр. 25

ЭкоСервис

Натуральные заменители сахара

Ассортимент:
- Порошок сиропа агавы.
- Порошок кленового сиропа.
- Порошок медовый.

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

Функции: Натуральная замена сахара, также добавление вкуса.

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

Информация о компании: стр. 34

РУБРИКАТОР

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

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

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

6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

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

IX. Прочее сырье и ингредиенты

9.1 Зерновые продукты ..... стр. 166

9.2 Биологически активные добавки ..... стр. 166

9.3 Бульоны, супы, отвары ..... стр. 167

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты ..... стр. 168

9.1 Зерновые продукты

Сублимированные крупы

Ассортимент: каши быстрого приготовления

Сфера использования: продукты быстрого приготовления, здоровое питание.

Функции: продукты быстрого приготовления для людей следящих за своим питанием, здоровьем, но у которых мало времени на приготовление полезного завтрака, обеда или ужина.

Особенности / преимущества / описание:
- 100% натуральные продукты, которые восстанавливаются через 4 минуты.
- Внешний вид соответствует вареным крупам.
- Сохранение полезных свойств.

Информация о компании: стр. 34

Экструзионная мука

Страна производства: Нидерланды

Производитель: Codrico

Ассортимент:
- кукурузная,
- пшеничная,
- рисовая,
- ржаная,
- фасолевая,
- гороховая

Сфера использования: детское питание, снеки, хлебопекарная промышленность

Упаковка: многослойные бумажные мешки по 25 кг.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

9.2 Биологически активные добавки

SternVit E 50% SD, SternVit 98 L

Страна производства: Германия
Торговая марка: SternVit
Производитель: SternVitamin GmbH & Co. KG

Ассортимент: для обогащения продуктов питания, функциональных продуктов, специализированных продуктов.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная, мясоперерабатывающая отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, напитков, здорового питания. Обогащение продуктов питания, напитков, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.

Функции: укрепляет стенки всех кровеносных сосудов, 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. 32

9.2 Биологически активные добавки

STERNVITAMIN
Micronutrients for a Healthy Life

SternIngredients
Russia

Омега-3

Страна производства: Германия
Торговая марка: SternVit
Производитель: SternVitamin GmbH & Co. KG

Ассортимент: ассортимент растительного и нерастительного происхождения, для обогащения продуктов питания, функциональных продуктов, специализированных продуктов, для обогащения детского питания.

Сфера использования: кондитерская, хлебопекарная, масложировая, молочная, мясоперерабатывающая отрасль, производство мороженого, продуктов быстрого приготовления, напитков, здорового питания. Обогащение продуктов питания, напитков, детского питания, производство БАД, функциональные продукты, спортивное питание.

Функции: улучшение скорости обмена веществ, повышение общего тонуса, Улучшают функцию мозга и т.д.
Физическое состояние: масло, порошок.

Срок хранения: 12-24 месяца.
Упаковка: картонная коробка с алюминиевым вкладышем от 5 до 25 кг.
Сертификат качества: имеются все необходимые сертификаты качества и разрешительные документы.

Информация о компании: стр. 32

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.

Физическое состояние: порошок.

Информация о компании: стр. 25

9.3 Бульоны, супы, отвары

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»
Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция.
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.
Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества: • экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г., • свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
№ RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

Информация о компании: стр. 22

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты

AVERS

Макароны быстрого приготовления

Страна производства: Франция
Производитель: Alpina Savoie

Ассортимент: разнообразие форм и размеров.

Сфера использования: продукты быстрого приготовления.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

AVERS

Картофельные хлопья

Страна производства: Нидерланды

Ассортимент: хлопья фракций 2 мм, 3-5 мм.

Сфера использования:
- продукты быстрого приготовления,
- полуфабрикаты,
- начинки,
- снеки,
- общепит.

Упаковка: многослойные бумажные мешки.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

AVERS

Картофельные порошки

Страна производства: Нидерланды
Производитель: Rixona

Сфера использования:
- хлебопекарная отрасль;
- продукты быстрого приготовления;
- HORECA.

Особенности / преимущества / описание: высокая гидратация.

Упаковка: многослойные бумажные мешки по 25 кг.

Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

AVERS

Гренки суповые и салатные

Страна производства: Великобритания
Производитель: Chaucer Foods

Ассортимент: различные размеры и вкусы.

Сфера использования: супы, салаты.

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

Упаковка: фасовка по 20кг, 10кг, 500г, 150г.
Сертификат качества: декларация о соответствии.

Информация о компании: стр. 16

9.6 Другое пищевое сырье и ингредиенты

Пищевая добавка «Дилактин Форте Плюс»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: рыба и рыбопродукты, мясо и мясопродукты, масложировая и кулинарная продукция
Функции: регулятор кислотности (подкислитель), буферный агент, антимикробный агент, синергист антиоксидантов, средство сохранения свежести и стабилизации качества пищевых продуктов.
Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), возможность получения продукции с пониженным содержанием поваренной соли, ароматизаторов и красителей.

Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: органические пищевые кислоты (молочная, уксусная, пропионовая), их соли.
Дозировка: (5 - 30) г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-78/и-12 от 19.01.2012 г.,
- свидетельство о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № RU 77.99.88.009.Е. 005190.03.12 от 15.03.2012 г.

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

Информация о компании: стр. 22

Пищевая добавка «Карамелан»

Страна производства: Россия
Производитель: ООО «ИНПАКК»

Сфера использования: сахаристые кондитерские изделия (карамель леденцовая, карамель с начинками, карамель витаминизированная, карамель мягкая, карамель лечебная).
Функции: • выполняет одновременно функции регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора и агента, сдерживающего инверсию сахара • сокращает время приготовления карамельной массы за счет одновременного внесения всех компонентов в процессе приготовления карамельной массы • снижает поглощение влаги и предупреждает появление липкости в процессе длительного хранения; • Равномерно распределяется в вязких массах • обеспечивает сбалансированный вкус карамели, близкий к натуральному • увеличивает срок годности карамели • способствует сохранению цвета и товарного вида продукции.

Особенности / преимущества / описание: универсальность, безопасность и безвредность применения без ограничений, одновременное и эффективное выполнение технологических функций, регулятора кислотности (подкислителя), буферного агента, антикристаллизатора, агента, сдерживающего инверсию сахара, и стабилизатора цвета.
Физическое состояние: прозрачная сиропообразная жидкость от бесцветного до светло-жёлтого цвета.
Состав: молочная кислота, лимонная кислота, соли молочной и лимонной кислот.
Дозировка: 10-15 г на 1 кг готовой продукции.

Срок хранения: 2 года со дня изготовления. По истечении срока хранения добавка может быть использована по назначению после предварительной проверки её качества на соответствие требованиям технических условий.
Упаковка: канистры полиэтиленовые по 25 кг нетто.
Сертификат качества:
- экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/Э-726/и-11 от 24.03.2011 г.,
- свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.26.009.Е.010052.04.11 от 13.04.2011 г.

Информация о компании: стр. 22

РУБРИКАТОР

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

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

3. АРОМАТИЗАТОРЫ
3.1 Ароматизаторы натуральные
3.2 Ароматизаторы прочие
3.3 Эфирные масла. Ароматические эссенции

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

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

6. УВЕЛИЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТА
6.1 Консерванты
6.2 Антиоксиданты

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

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

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

X. Сырье и готовые продукты для HORECA

10.2 Соусы. Маринады. Заправки ..... стр. 172

10.7 Другое сырье и ингредиенты ..... стр. 173

10.2 Соусы. Маринады. Заправки

AVERS

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. 16

AVERS

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. 16

AVERS

Соусы деликатесные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:
- кисло-сладкий,
- горчично-медовый,
- грибной,
- карри.

Сфера использования:
- продукты быстрого приготовления;
- HORECA.

Особенности / преимущества / описание: готовые соусы в удобной разовой упаковке.

Информация о компании: стр. 16

10.7 Другое сырье и ингредиенты для HORECA

AVERS

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. 16

AVERS

Напитки безалкогольные концентрированные

Страна производства: Россия
Производитель: АВЕРС Тверь

Ассортимент:
- глинтвейн красный,
- глинтвейн белый,
- сбитень,
- глек.

Сфера использования: разведение 1:3 с горячей водой.

Физическое состояние: жидкость.

Состав: натуральный сок, специи.

Информация о компании: стр. 16

СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

1. **КОМПАНИИ** ..... 12 - 35

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

- Союз Производителей Пищевых Ингредиентов 12
- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 15
- Компании участники 16

2. **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** ..... 37 - 48

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

1. Изменение внешнего вида 38
2. Регулирование вкуса и запаха 38
3. Ароматизаторы 40
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 41
5. Технологические вспомогательные средства 43
6. Увеличения сохранности продукта 44
7. Физиологические функциональные ингредиенты 44
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 46
9. Прочие ингредиенты 48
10. Продукты и сырье для HORECA 48

3. **КАТАЛОГ ИГРЕДИЕНТОВ** ..... 49 - 173

1. Изменение внешнего вида 49
2. Регулирование вкуса и запаха 67
3. Ароматизаторы 75
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 83
5. Технологические вспомогательные средства 107
6. Увеличение сохранности продукта 115
7. Физиологические функциональные ингредиенты 121
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 129
9. Прочие ингредиенты 165
10. Продукты и сырье для HORECA 171

4. **СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** ..... 175 - 206

Информационные материалы компаний 175

Контакты компаний представленных на российском рынке 191

НА ЗАМЕТКУ ТЕХНОЛОГУ

Информационные материалы компаний

Зерновые напитки: Прохладительные напитки из солода или зерна - КТ «ООО Штерн Ингредиентс» 176

Гарантия качества и безопасности: Жировые продукты Корпорации «СОЮЗ» без глицидиловых эфиров - Корпорация «СОЮЗ» 180

Обработка муки: Ферментные системы Mühlenchemie для обеспечения устойчивого качества - КТ «ООО Штерн Ингредиентс» 184

Следовать современным трендам в консервативной категории - миф или реальность? - АГРАНА Фрут Московский Регион 188

ЗЕРНОВЫЕ НАПИТКИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ
из солода или зерна

SternIngredients
Russia

КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
195027, г. Санкт-Петербург
Свердловская набережная, дом 38, лит.В
Тел.: +7 (812) 319-36-58
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Ферментные препараты катализируют рост рынка напитков. Зерновые напитки набирают популярность у потребителей, занимающихся спортом и придерживающихся здорового питания. Они отличаются от обычных безалкогольных напитков мягким, сбалансированным вкусом с приятной сладостью, получаемой за счёт содержащихся в зерне сахаров. К тому же зёрна злаковых культур являются превосходным источником антиоксидантов, витаминов и других полезных веществ.

Немецкая компания SternEnzym входит в состав Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих производителей пищевых ингредиентов в мире, разрабатывает ферментные системы, которые успешно используются во всём мире, обладает богатым опытом изысканий и уникальными технологиями.

По мнению ученых, в мире существует более 10000 ферментов природного происхождения, из которых открыто и исследовано всего около половины. Благодаря большому энтузиазму, изучая ферменты и возможности их применения, компания SternEnzym стала специалистом международного уровня в области прикладной энзимологии. Она начинала свою работу от создания ферментных систем для производства хлебобулочных изделий и постепенно охватила рынки производства макаронных изделий, сладостей, пива и спиртных напитков, а также безалкогольных зерновых напитков. Основной задачей SternEnzym является индивидуальная разработка ферментов по заказу и в тесном сотрудничестве со своими клиентами.

Производителям безалкогольных напитков из зернового сырья компания SternEnzym предлагает линейку продуктов – ферментные препараты серии Optizym и Betamalt, позволяющие использовать даже несоложёное зерно. Это значительно расширяет спектр возможностей в этом столь популярном сегменте рынка. Кроме того, ферментные препараты позволяют регулировать степень сладости выпускаемых злаковых напитков, а также придавать им требуемую вязкость. Сладость образуется за счёт ферментативного расщепления крахмала, поэтому добавление сахара не требуется. Технология производства злаковых напитков схожа с приготовлением пивного затора: дроблёный солод смешивается (затирается) с водой в соотношении 1:10 и нагревается до определённой невысокой температуры для расщепления содержащихся в зерне веществ, таких как крахмал, белок и вещества межклеточных стенок.

На следующем этапе происходит разжижение крахмала содержащимся в зерне ферментом амилазой. При этом крахмал сначала расщепляется на декстрины, что ведёт к снижению вязкости затора. А на последнем этапе декстрины расщепляются до мальтозы или при внесении глюкоамилазы до глюкозы. За счёт этого экстракт приобретает сладость и может быть использован для сбраживания или изготовления инновационных напитков.

Optizym и Betamalt позволяют создавать напитки на любой вкус

Всё это хорошо известно, но проблема заключалась в следующем: так как α-амилаза, необходимая для разжижение и ß-амилаза для осахаривания, содержатся только в соложёном зерне, производители напитков ограничивались использованием имеющегося на рынке солода из ржи, пшеницы и ячменя. Другие зерновые культуры, например, популярные в Азии кукуруза, рис, овёс и гречиха, продаются в несоложёном виде. Классический способ переработки этого зернового сырья состоит в использовании ферментных препаратов, в частности серии Optizym. Глюкоамилаза, входящая в состав препаратов, приводит к образованию глюкозы, придающей напитку сладость. Степень сладости моносахарида глюкозы в два раза выше, чем у мальтозы. Недавно компания SternEnzym включила в свой ассортимент актуальную альтернативу – ферментный препарат Betamalt, представляющий собой ß-амилазный комплекс растительного происхождения. Наряду с высокоактивными ß и α-амилазами в нём содержатся и другие ферменты, присутствующие

в солоде, такие как глюканазы и протеазы. Главное преимущество использования этого ферментного препарата заключается в том, что он позволяет изготавливать мальтозосодержащие напитки. При применении Betamalt в основном образуется мальтоза и мальтотриоза, которые придают злаковому напитку более умеренную, приятную сладость по сравнению с обычным сахаром и глюкозой, что делает его привлекательным для конечного потребителя.

Ферменты – лучшие помощники

Ферментный препарат Betamalt может использоваться в качестве вспомогательного средства при переработке несоложёного зернового сырья. При тепловом воздействии и в комбинации с ферментами микробиального происхождения серии Optizym компании SternEnzym можно уже на этапе разжижения придать напитку вязкость, вкусовые ощущения и степень сладости в точном соответствии с требованиями клиента. Так, Optizym HiTaA представляет собой высокоактивную бактериальную α-амилазу, которая способна даже при высоких температурах подготавливать набухший крахмал к осахариванию и предотвращать образование неприглядного осадка на дне бутылки в результате рекристаллизации крахмала. Optizym HC, сочетающий в себе комплекс ферментов ß-глюканазы и пентозаназы, обеспечивает требуемую вязкость. Optizym BP рекомендуется для зерна с высоким содержанием белка. Он расщепляет белок при температурах 55–60 °C, таким образом предотвращая его денатурирование и осаждение на стенках оборудования или образование взвесей в напитке. Особенно

высоким содержанием белка отличается пшеница и овёс.

Регулирование сладости напитка осуществляется с помощью ферментов на стадии осахаривания. Зерновой затор после разжижения охлаждают до температуры 60 °С и путём внесения ферментов подвергают осахариванию до нужной степени. При этом разные ферменты дают различное содержание сахаров в конечном продукте. Производителям, желающим придать сладость напитку за счёт глюкозы, рекомендуется использовать на стадии осахаривания фермент глюкоамилазу. Компания SternEnzym предлагает препарат глюкоамилазы под торговой маркой Optizym GA. Этот фермент широко применяется в пиво-варенной и спиртовой промышленности. Если же требуется быстро преобразовать декстрины в заторе в мальтозу, то рекомендуется использовать натуральную ß-амилазу.

Фермент ß-амилаза в сочетании с глюканазой и протеазой содержится в ферментном препарате Betamalt, который представляет собой экстракт ячменного солода. Betamalt может увеличить концентрацию мальтозы на стадии осахаривания до 60 %, а в комбинации с амилазой – до 80 % от общего содержания сахаров. Растительный экстракт ячменного солода придаёт напитку умеренную сладость.

Прекращение ферментативной реакции

Применение ферментных препаратов в производстве напитков даёт массу преимуществ: позволяет использовать несоложёное зерновое сырьё, разрабатывать инновационные рецептуры и получать продукцию, отличающуюся от напитков с добавлением сахара умеренной сладостью, что делает её более привлекательной для потребителей, заботящихся о своём здоровье. Кроме этого, при применении ферментов в производстве увеличивается срок хранения прохладительных напитков. Каким же образом можно остановить ферментативную реакцию по достижении требуемых свойств? Использование ферментов для осахаривания затора делает необходимым процесс пастеризации напитка для инактивации ферментов и предотвращения изменения напитка в процессе хранения.

Стабильные продукты с гидроколлоидами и эмульгаторами от Hydrosol

Производство зерновых напитков в сочетании с другими функциональными системами открывает большие возможности для создания новых функциональных решений. Так, благодаря совместной работе с компаний Hydrosol, также входящей в состав Stern-Wywiol Gruppe и специализирующейся на разработке и производстве стибилизирующих и эмульгирующих систем, удалось создать комплексное инновационное решение. Компания SternEnzym разработала ферментный гидролиз крахмала, а компания Hydrosol придала напитку конечную стабилизацию.

Система Stabisol GCL 2 от компании Hydrosol представляет собой компаунд из различных стабилизаторов, дающий возможность изготовить стабильный напиток на зерновой основе. Stabisol GCL 2 основан на специфической комбинации эмульгатора с высокоактивными гидроколлоидами. Эта стабилизирующая система демонстрирует эффективность при использовании в целом ряде напитков на основе растительного сырья (овса, риса, миндаля), имеющих различные технологические параметры. Такой напиток без содержания клетчатки идеально подходит для спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни.

Большие возможности для облагораживания напитков

Инновационные вкусовые решения можно получить путём сбраживания экстракта с помощью микроорганизмов. Органические кислоты, образующиеся при сбраживании, придают зерновым напиткам свежий фруктовый оттенок, напоминающий вкус лимонада. Кроме этого, продукты брожения улучшают самочувствие и стимулируют обмен веществ у потребителя. Путём смешивания сброженного или несброженного сусла с соками можно получить напиток, богатый балластными веществами. Масляные эмульсии в сусле позволяют производить богатые микронутриентами напитки с консистенцией как у сливок, но без животных белков, лактозы, глютена и соевых компонентов. Такое зерновое молоко хорошо переносится аллергиками.

На фоне повального увлечения здоровым образом жизни, сегмент зерновых напитков обладает большим рыночным потенциалом: различные продукты переработки зернового затора, являясь источником антиоксидантов, витаминов и других важных веществ, не только полезные, но и вкусные.

Справка о компании

SternEnzym GmbH & Co. KG – разрабатывает 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. Входит в состав SternWywiol Gruppe (Германия), одного из наиболее успешных предприятий на мировом рынке пищевых ингредиентов и кормовых добавок, имеющего 12 специализированных предприятий в Германии, 16 зарубежных филиалов и 16 технологических лабораторий. Интенсивные прикладные исследования проводятся в современной ферментной лаборатории инновационного технологического центра холдинга – Stern-Technology Center в г. Аренсбурге, близ Гамбурга.

Тесное междисциплинарное сотрудничество с дочерними компаниями холдинга, богатый международный опыт, а также постоянное сотрудничество с университетами и исследовательскими институтами, работающими в сфере биотехнологий, позволило добиться больших результатов в создании инновационных решений для пищевой промышленности.

В России интересы холдинга представляет его дочернее предприятие – КТ «ООО Штерн Ингредиентс», которое также имеет в г. Санкт-Петербург свой собственный технологический центр, оснащенный самым современным оборудованием.

www.sterningredients.ru | www.sternenzym.de

Гарантия качества и безопасности:

Жировые продукты Корпорации «СОЮЗ» без глицидиловых эфиров

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

Людмила АНИНА,
руководитель технологической группы кондитерского направления Корпорации «СОЮЗ»

Современный отечественный рынок кондитерских изделий настолько широк и разнообразен, что решающую роль на нем играют уже не цена, а качество, безопасность, и, главное, польза для здоровья.

Вопрос повышения качества продуктов и их безопасности является одним из главных сегодняшних трендов, он наблюдается во всех сферах российской пищевой индустрии, прежде всего в масложировой отрасли. Жировые продукты – неотъемлемая сырьевая часть практически для всей группы кондитерских изделий.

Наиболее остро в последнее время стоит вопрос регулирования и минимизации опасных для организма человека соединений, содержащихся в маслах и жирах, и в продуктах на их основе. К таким соединениям относятся 3 – монохлорпропан-1,2-диол (3-MCPD) и глицидиловые эфиры, открытые еще в конце 1970-х годов.

Глицидиловые эфиры – это химические соединения, образующиеся в процессе рафинации растительных масел, главным образом на стадии дезодорации, а также при производстве продуктов питания с использованием растительных масел и жиров при высоких температурах.

По данным Европейского агентства по безопасности продуктов питания (EFSA) и Объединенного экспертного комитета ООН-ВОЗ (JECFA) потребление продуктов с глицидиловыми эфирами несет особую опасность для здоровья человека.

Данный вывод основан на результатах токсикологических исследований, которые на протяжении нескольких лет проводятся в Европе и США. Результаты исследований подтвердили, что глицидиловые эфиры являются генотоксичными канцерогенами и влияют на образование многочисленных форм рака. Попадая в пищеварительную систему человека, глицидиловые эфиры превращаются в глицидол, отнесенный Международным агентством по изучению рака (IARC) к канцерогенам.

Европейская федерация масложировой и протеиновой промышленности (FEDIOL) с 1 сентября 2017 года обязала производителей уменьшить содержание глицидиловых эфиров во всех растительных маслах до 1 мг/кг продукции. А 26 февраля 2018 года данное требование получило поддержку и на законодательном уровне. Теперь в странах Европейского союза проводится строжайший контроль пищевых продуктов на предмет содержания в них глицидиловых эфиров. Широко известны случаи, когда в странах ЕС из продажи были изъяты продукты питания, уровень содержания контаминантов в которых превышал допустимую норму.

В настоящий момент и в России завершается формирование регулирующей базы по допустимым нормам глицидиловых эфиров в растительных маслах и жирах, а также продуктах на их основе. 6 августа 2019 года Евразийская экономическая комиссия утвердила ограничения по содержанию глицидиловых эфиров в растительных маслах и жирах (не более 1мг/кг), аналогичные европейским, и наиболее строгие нормы для детского питания на территории стран Евразийского экономического союза.

Российский производитель масложировой продукции – Корпорация «СОЮЗ» – применяет целый комплекс мер по устранению вредоносных примесей и выпускает жиры специального назначения, соответствующие международным требованиям безопасности, в том числе по показателям 3-MCPD и глицидиловым эфирам.

Уникальные современные технологии, рецептуры и используемое высококачественное сырье позволяет Корпорации предлагать своим клиентам жировые системы с заданными физико-химическими характеристиками, соответствующими строгим мировым стандартам. Масложировая продукция Корпорации «СОЮЗ» маркируется знаками «БЕЗ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ» и «БЕЗ ГЛИЦИДИЛОВЫХ ЭФИРОВ».

Основными определяющими факторами для производства при выборе жирового продукта в конкретной области применения являются в первую очередь технологические возможности (режимы формования и охлаждения), свойства продукта (структурно-реологические, вкусовые), соблюдение сроков годности готового продукта и, конечно, безопасность (этому вопросу в последнее время уделяется очень большое внимание).

Основными преимуществами жиров специального назначения, которые традиционно используются при изготовлении кондитерских изделий, в том числе для вафель, конфет с жировыми, пралиновыми начинками и корпусами, является высокая скорость кристаллизации, создание стабильной структуры и вкуса и сохранение этих свойств в течение длительного срока хранения.

В данном случае предлагается следующий ряд жиров: **SDS CP 308, SDS CP 320 , SDS CP 325, SDS CP 326, SDS CP 340, SDS CP 360 , SDS CP 350, SDS CP 400, SDS CF 225, «СОЮЗ 104»**. Такие жиры используются при производстве твердых и полутвердых масс и начинок типа пралине, жировых начинок для вафель и конфет, кремовых конфет типа «трюфель». Все эти жиры относятся к нелауриновой группе, поэтому хорошо совместимы с маслом какао и различными ореховыми маслами, тормозя при этом миграцию жидких масел на поверхность, предотвращая «поседение» продукта и улучшая тем самым органолептические характеристики изделий.

Специально подобранная группа эмульгаторов и жирнокислотный состав жиров для начинок позволяют оптимизировать скорость кристаллизации для отдельно продукта, а также улучшить адгезию вафельного листа, полностью устраняя его отслоение, с чем зачастую сталкиваются производители.

Особое место в этой группе жиров занимает жир специального назначения **SDS CP 300**. Этот жировой продукт относится к лауриновой группе и произведен на основе переэтерефицированных масел. Он хорошо совместим с ореховыми маслами, что позволяет увеличить их количество в рецептуре. Начинки и корпусы конфет на основе данного жира великолепно сочетаются с глазурями как на масле какао, так и на его заменителях, что свидетельствует о высоких барьерных свойствах жира **SDS CP 300**. В процессе хранения готовой продукции полностью исключен риск появления «мыльного» привкуса и «поседение» глазури, что позволяет выдержать даже длительные сроки годности кондитерских изделий.

Для производства помадных, молочных, сбивных

конфет, ириса, кремов в выпеченные изделия, торты, бисквитные рулеты в качестве жирового продукта в основном используют сливочное масло, маргарины, спреды, которые не устойчивы к окислительной порче, имеют низкий индукционный период, характеризуются высокой влажностью. Все эти факторы негативно влияют на качество, вкусовые свойства, а главное, на сроки годности готового изделия.

Длительность индукционного периода имеет особое значение при производстве помадных и молочных конфет, где жиры подвергаются высоким температурам. А для сбивных конфет и кремов важна высокая стабильность к аэрации, позволяющая получить исключительную по своей пышности массу с нежной и в то же время прочной структурой.

Для достижения всех этих показателей в качестве альтернативы используют заменители молочного жира **«СОЮЗ 71Э», «СОЮЗ 53Э», «СОЮЗ 52 L Э», SDS M 01-23, SDSM 03-65**, которые соответствуют всем требованиям **ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира»**. Это безопасные и качественные продукты, имеющие сбалансированный жирнокислотный состав и содержащие в том числе полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК). Низкие значения показателей перекисного и кислотного чисел характеризуют безопасность данного продукта.

В европейских странах при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий уже много лет используются жировые продукты, которые называются шортенингами. Слово «шортенинг» (от английского shortening) дословно переводится как «жир, добавляемый в тесто для рассыпчатости». Шортенинги имеют широкий диапазон пластичности (могут быть твердыми, пастообразными, полужидкими), а также различные температуры плавления.

Специалисты Корпорация «Союз» при разработке шортенингов **SDS S 36-1, SDS S 38-1, SDS S 33-10** наряду с использованием природных свойств масел нелауриновой группы применили различные комбинации эмульгаторов, за счет чего добились максимального эффекта, что не всегда удается при использовании универсальных жиров специального назначения.

Использование шортенингов улучшает реологию теста: оно хорошо формуется, не затягивается в процессе обработки, имеет хорошую формоустойчивость в течение всего времени выпечки, как следствие – улучшаются органолептические характеристики готового продукта, такие как рассыпчатость, сдобность. Увеличение объема теста за счет хорошей аэрации обеспечит желательную пористость и текстуру.

Особое место в данной линейке жиров занимает

шортенинг **SDS S 33-10**, в составе которого отсутствует **пальмового масла**. **SDS S 33-10** используется при производстве бисквитов, венских вафель, кексов, маффинов. Благодаря рецептурному составу и подобранной группе эмульгаторов готовые изделия на протяжении всего срока годности остаются свежими, нежными, рассыпчатыми.

Одно из успешных направлений Корпорации – маргарины **«СОЮЗ-Домашний» (с массовой долей жира 60; 72,5;, 82%), «СОЮЗ-Универсальный» (с м. д. ж. 82%), «Союз-Традиционный» (с м.д.ж 82%), «Союз-Особый» (с м.д.ж 82%), маргарин для кремов**.

Применение маргаринов «СОЮЗ» обеспечивает нашим клиентам значительное повышение доходности кондитерского производства за счет их высокой технологичности, отличной водопоглотительной способности, пластичности, сокращения времени взбивания маргаринов, увеличения выхода готовой продукции.

Учитывая пожелания клиентов, Корпорация «Союз» разработала высокожирные маргарины, нашедшие широкое применение в кондитерском производстве. Это **маргарины «СОЮЗ 71К» и «СОЮЗ 103К», «СОЮЗ 102К»**, которые используются при изготовлении как мучных и хлебобулочных изделий, кремов и начинок в выпеченных изделиях, так и суфлейных и молочных конфет.

Отличительной особенностью высокожирных маргаринов по сравнению с традиционными является то, что при их использовании можно повысить сроки годности готовых изделий за счет:

- низкого содержание влаги (не более 0,3%), что способствует микробиологической чистоте продукта;
- низкого кислотного и перекисного числа, которые говорят о стойкости к прогорканию, а значит, о сохранении качественных характеристик.

Основной тренд и миссия Корпорации «Союз» – производство в первую очередь безопасных и качественных продуктов, отвечающих всем требованиям наших потребителей. Качество и безопасность продукции, неизменность рецептур – это гарантированная стабильность готового продукта с высокими органолептическими показателями.

Специалисты Корпорации «СОЮЗ» имеют консолидированный опыт. Этим бесценным опытом мы готовы делиться с вами и при разработке жировых продуктов под ваши требования, и при оказании технологической поддержки для тестирования этих продуктов и создании новых готовых изделий.

Сотрудничество с Корпорацией «СОЮЗ» – это залог успеха и процветания вашего предприятия.

Mühlenchemie
Understanding Flour

Обработка муки:

Ферментные системы Mühlenchemie для обеспечения устойчивого качества

SternIngredients
Russia

КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
195027, г. Санкт-Петербург
Свердловская набережная, дом 38, лит.В
Тел.: +7 (812) 319-36-58
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Качество хлебобулочных изделий напрямую зависит от качества пшеницы. Чтобы мукомольная промышленность могла соответствовать изменчивым требованиям рынка, ей не обойтись без индивидуально разработанных улучшителей муки. Наиболее эффективным и экономным средством стандартизации хлебопекарных свойств муки являются высокофункциональные ферментные системы. .

Мукомолы во всем мире сталкиваются с огромным количеством различных проблем. Одна из наиболее сложных – закупка сырья. Во-первых, зерно, как натуральный продукт, подвержено серьезным колебаниям качества; эти колебания могут быть как обусловлены климатическими факторами: жарой, осадками и заморозками, так и связаны с удобрением, ирригацией или ущербом от насекомых-вредителей. Во-вторых, мельницам приходится иметь дело с непредсказуемостью сырьевых рынков.

Смеси из сырья, выращенного в различных регионов отрицательно влияют на стандартизацию муки

Волатильные цены и дефицит сырья вызывают много проблем у стран, наиболее зависимых от импорта пшеницы. Например, алжирский мукомол может сегодня работать с пшеницей из Франции, а завтра – закупать партии пшеницы из Канады, США, Украины, России или других стран-экспортеров.

Россия является одним из мировых лидеров по производству зерна и крупным его экспортером. В основном доля посевных площадей зерновых приходится на Ростовскую, Алтайскую, Ставропольскую, Оренбургскую и Волгоградскую области. Зерно, выращенное в разных климатических условиях будет иметь различия по основным показателям хлебопекарных свойств: количеству и качестве клейковины и числу падения. В условиях колебаний качества зерна, перед производителями муки стоит непростая задача, как сделать муку со стабильными свойствами и отвечать всем требованиям к изготовлению таких разных готовых изделий, как хлеб, багеты, булочки, вафли, печенье и макароны.

Mühlenchemie: перфекционист в вопросах обработки муки

Для решения вышеназванных проблем с сырьем есть такой испытанный метод, как использование ферментов и добавок. Компания Mühlenchemie – пионер в делах стандартизации и оптимизации муки. За десятилетия своей работы компания придумала множество инновационных решений, позволяющих промышленникам улучшать качество даже проблематичной муки.

Лучшие результаты с точно подобранными ферментными системами

Главные усилия сосредоточены на разработке комплексных ферментных систем, эффективность которых гораздо выше, чем у отдельных ингредиентов. За годы прикладных исследований научно-исследовательский отдел компании Mühlenchemie пришел к выводу, что многочисленные отдельные ферменты – амилазы, глюкоамилазы, протеазы, гемицеллюлазы и липазы, обладающие собственными специфическими преимуществами, тем не менее не могут достичь оптимальных результатов. В вопросах стандартизации муки ключевую роль играет именно взаимодействие различных ферментов и других активных веществ. Ферментные системы Mühlenchemie используют синергический потенциал взаимодействия отдельных веществ, формируя комбинации, позволяющие получить эффективные средства улучшения муки.

Регулировка реологических параметров

Яркий пример инновационного подхода в вопросах разработки продуктов – ферментная система Deltamalt. При закупке сырья хлебозаводы обычно делают свой выбор на основе реологических параметров муки, так как лабораторные измерения считаются важными индикаторами ее хлебопекарных свойств. Эти качественные параметры можно дополнительно отрегулировать с помощью ферментных систем.

Тем не менее, в отношении числа падения до недавних пор существовало серьезное ограничение: используя традиционные амилолитические ферменты,

было возможно качественно улучшить только один показатель - или число падения, или хлебопекарные свойства. Совместить эти два параметра не удавалось. Разработав систему Deltamalt, компания Mühlenchemie решила эту дилемму: уникальные ферментные системы этой линейки помогают мукомолам улучшить оба показателя одновременно.

Иллюстрация ниже демонстрирует влияние ферментной системы Deltamalt на результаты выпечки и на число падения в сравнении с обычной грибной альфа-амилазой (Alphamalt VC 5000) и ячменной альфа-амилазой (Betamalt).

Рис. 1: *Пробная выпечка*

Решающее конкурентное преимущество с мукой под заказ

Наряду со стандартизацией муки и регулировкой реологических показателей, обработка муки тоже является важным инструментом улучшения свойств продукта. Если усилить ферментные компоненты другими активными в процессе выпечки ингредиентами, например, окислителями, нативной пшеничной клейковиной или гидроколлоидами, качество муки может быть усовершенствовано до мелочей. Идет ли речь о водопоглощении, устойчивости при ферментации, объемном выходе, подъеме теста в печи, цвете, мягкости или сроке годности, - если мука хорошо подготовлена для процесса хлебопечения, она обеспечит спокойный и беспроблемный процесс обработки теста, а также значительно улучшит качество хлебобулочных изделий.

Кроме аспектов качества и технологических свойств, производители конечных продуктов выигрывают и с точки зрения экономических показателей. В конечном счете, надежные технологические свойства сокращают количество возможных проблем на производстве. В дополнение, такие свойства муки, как более высокая водопоглотительная способность или улучшенное соотношение жиров и крахмала в составе муки (что позволяет сократить или исключить добавление эмульгаторов), увеличивают выхода выпускаемой продукции, а вместе с этим и прибыльность производства.

Mühlenchemie – партнер мельниц по всему миру

Специалист по муке компания Mühlenchemie, член немецкой группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, ведущего производителя пищевых ингредиентов в мире, вот уже более 95 лет занимается улучшением и обогащением муки, став за это время одной из ведущих мировых компаний в этой отрасли. Ее портфолио простирается от классических средств обработки и обогащения муки до специальных мучных смесей и концентратов для готовой к употреблению муки для разных изделий. В ассортимент входят улучшители муки для выпечных изделий, булочек на пару и макарон.

Успех компании – результат непрерывного внедрения новинок, постоянного расширения ее мощностей для прикладных исследований и производства, а также комплексный сервис для заказчиков. Сердцем Mühlenchemie можно назвать ее отдел исследований и разработок, где опыт и знания более 100 технологов – исследователей зерна, мукомолов и пекарей из

разных уголков мира объединяются во благо общего дела. Stern-Technology Center в г. Аренсбурге, недалеко от Гамбурга, оснащенный самым передовым оборудованием, включает в себя три подразделения для работы с мукой:

- **Лабораторию хлебопечения и реологии**. Заказчики со всех стран мира ежедневно присылают образцы зерна и муки для проведения реологических анализов и выдачи рекомендаций по его обработке. Определение аналитических и реологических параметров, а также хлебопекарных свойств осуществляется согласно стандартизированному плану. На основе полученных результатов устанавливаются характеристики муки и подбираются подходящие компоненты. В экспериментальной пекарне тестируются различные хлебобулочные изделия, приготавливаемые в печи или на пару, - хлеб, багеты, булочки, китайская сдоба манту, печенье, крекеры и вафли, охлажденное и замороженное тесто, а также продукты на дрожжах или химических разрыхлителях. В стандартную программу входит имитация различных производственных процессов, принятых в разных странах, что помогает разработать продукт с учетом конкретных условий заказчика.
- **В лаборатории зерна и муки** образцы пшеницы подвергаются помолу в условиях, максимально приближенных к производственным, а затем отправляются на анализ в реологические и хлебопекарные лаборатории. Эта услуга особенно востребована у мельниц, использующих импортную пшеницу; ведь таким образом можно провести оценку зерна, пока оно еще находится в пути.
- **Лаборатория макаронных изделий** оснащена многофункциональной пилотной установкой Pavan с вакуумным прессом для теста и камерой промышленной сушки, благодаря чему можно проводить производственные испытания в условиях, приближенных к промышленному производству. Для производителей макаронных изделий это означает, что им не придется выполнять испытания на собственных полномасштабных установках. В лаборатории макаронных изделий можно повторно провести испытания крупки и по результатам всех тестов получить от наших специалистов рекомендации по усовершенствованию качества и минимизации расходов крупки на производстве.

Для оперативного решения самых разных технологических задач с учетом специфики российского рынка, на базе дочерней компании холдинга КТ «ООО Штерн Ингредиентс», в Санкт-Петербурге был создан инновационный технологический центр SternTechnology Center, в составе которого, кроме прочего, есть реологическая лаборатория исследования зерна и муки и хлебопекарная экспериментальная лаборатория. Большая команда технологов и специалистов, опираясь на богатый международный опыт и ноу-хау в области разработки индивидуальных решений, ведут непрерывную работу по оптимизации существующих и разработке новых инновационных решений.

В SternTechnology Center регулярно проводятся практические семинары, задачами которых является знакомство мукомолов, хлебопеков и кондитеров с инновациями в области управления качеством муки и мучных изделий, решение конкретных проблем клиентов, технологические консультации. Ждем Вас в нашем технологическом центре!

www.muehlenchemie.de | www.sterningredients.ru
info@sterningredients.ru
Тел.: +7(812) 319 36 59, +7(495) 380 02 41

СЛЕДОВАТЬ СОВРЕМЕННЫМ ТРЕНДАМ В КОНСЕРВАТИВНОЙ КАТЕГОРИИ - МИФ ИЛИ РЕАЛЬНОСТЬ?

АГРАНА Фрут Московский Регион
Серпухов, Фестивальная д. 5,
+7 495 666 21 00
+7 985 080 10 74
ru.agrana.com

Как сделать интересные начинки в выпечке

Конечно, привычные клубника, шоколад, ваниль остаются востребованными. Вместе с этим, на рынке активно появляются и новые вкусы, приходящие из ресторанного бизнеса, привлекающие людей, ищущих новых гастрономических приключений. Как же можно изменить, дополнить, преобразовать и сделать привлекательными начинки для разных по возрасту, характеру и вкусам потребителей?

Одним из ключевых трендов развития рынка является натуральность. Как потребитель понимает натуральность в отношении начинки для выпечки? Во-первых – ингредиентный состав. Чем чище этикетка – тем лучше. Мы можем предложить абсолютно натуральные решения, в том числе без консервантов, в асептической упаковке. Во-вторых, впечатление от самой начинки: её вкус, цвет, текстура. Крупный кусок или цельная ягода станут явным доказательном натуральности начинки, честности производителя и высокого уровня профессионализма команды завода или пекарни.

По данным компании Минтел, наибольшую популярность обретают выпечные изделия, в том числе модные маффины, капкейки, донатсы и другие, с мультитекстурой, с наличием более твердых, плотных кусочков фруктов, которые интересно жевать и получать новый сенсорный опыт. Новые вкусы приходят к нам из азиатской, западноевропейской и российской ресторанной кухни. Необычные ингредиенты, экзотические фрукты, локальные вкусы, такие как черемуха, бузина, калина приобретают всё больше

поклонников. Матча-мания пришла и в выпечку. Матча стала одним из модных ингредиентов во всём мире, она добавляется как в тесто, так и в начинку. Создаются начинки с охлаждающим или согревающим эффектами, даже с эффектом пузырьков газированного напитка. «Аграна» успешно предлагает широкий спектр нестандартных решений с уникальным ингредиентным составом, текстурой, кусочками фруктов и ягод.

О вкусном и полезном

И, конечно, любые начинки можно сделать полезнее и тем самым привлекательнее для заинтересованных в своем здоровье потребителей. Как можно обогатить продукт, вывести его на новый, функциональный уровень? Можно пойти по пути обогащения через ингредиенты, и тогда на выручку придет несметное число продуктов, признанных **суперфудами** за высокое содержание витаминов, минеральных веществ и антиоксидантов. Этот путь отлично подойдет для потребителей, в первую очередь ценящих в продуктах здорового питания их натуральность.

Можно обратиться к функциональным ингредиентам, и создать продукты нового поколения с ясно выраженной биологической ценностью и целевой аудиторией. Развитие этого направления поддерживается государственной политики Российской Федерации в области здорового питания. Это говорит о перспективности развития линейки функциональных продуктов.

Выбор функционального ингредиента будет зависеть от целевой аудитории и направления обогащения. Мы используем и обогащаем наполнители натуральными экстрактами целебных растений, микроэлементами, витаминами, ненасыщенными жирными кислотами, биофлаваноидами, олигосахаридами, пищевыми волокнами, пребиотиками и прочими функциональными ингредиентами.

Одним из важных направлений обогащения для поддержания здоровья жителей РФ – является обогащение продуктов йодом, необходимость которого связана с обширными территориями с дефицитом потребления йода.

Помимо обогащения йодом, мы разработали линейки функциональных наполнителей, в том числе для питания детей школьного и дошкольного возраста, направленных на:

- Поддержку иммунитета
- Укрепление когнитивных функций
- Помогающих снижать уровень стресса
- Поддержку пищеварения и др.

Так же не стоит забывать об одном из ключевых трендов здорового питания – снижение потребления сахара. Низкое содержание сахара это уже не просто тренд, это то, что должно быть по умолчанию.

Где круассан там и кофе

Сейчас мы наблюдаем бум развития небольших пекарен, которые предлагают своим гостям кофе, чай, прохладительные напитки. Для поддержания этого бизнеса мы предлагаем сиропы для кофе и милкшейков, базы для горячих фруктовых чаёв и лимонадов, топпинги для тортов, выпечки и мороженого, сладкие соусы и основы для смузи.

Наши сиропы отличаются использованием натуральных атомизаторов, которые обеспечивают многогранный, естественный вкус и аромат. За счет высокой концентрации сиропа его можно дозировать в меньшем количестве, что сокращает как расход сиропа, так и содержание сахара в конечном продукте.

Базы для горячих фруктовых чаёв и лимонадов удовлетворят ваши потребности в летних и зимних напитках и сделают ваше предложение уникальным. Вы можете как выбрать продукт из нашей стандартной коллекции, так и создать свой неповторимый вкус сиропа, топпинга или базы для напитков.

Все начинки, сиропы, наполнители для российского рынка компания АГРАНА Фрут производит на своём заводе в городе Серпухове в Московской области.

Мы рады успехам наших клиентам, так как для нас это возможность участия в формировании рынка продуктов завтрашнего дня. Мы горды доверием клиентов, каждым новым продуктом, который выходит на рынок с нашим наполнителем. Для нас разработка - это восхитительный и захватывающий процесс творчества, и мы рады разделить эти моменты с вами.

СОДЕРЖАНИЕ КАТАЛОГА

1. **КОМПАНИИ** ..... 12 - 35

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

- Союз Производителей Пищевых Ингредиентов 12
- Общий перечень наименований компаний в алфавитном порядке 15
- Компании участники 16

2. **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** ..... 37 - 48

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

1. Изменение внешнего вида 38
2. Регулирование вкуса и запаха 38
3. Ароматизаторы 40
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 41
5. Технологические вспомогательные средства 43
6. Увеличения сохранности продукта 44
7. Физиологические функциональные ингредиенты 44
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 46
9. Прочие ингредиенты 48
10. Продукты и сырье для HORECA 48

3. **КАТАЛОГ ИГРЕДИЕНТОВ** ..... 49 - 173

1. Изменение внешнего вида 49
2. Регулирование вкуса и запаха 67
3. Ароматизаторы 75
4. Изменение структуры и физико-химических свойств продукта 83
5. Технологические вспомогательные средства 107
6. Увеличение сохранности продукта 115
7. Физиологические функциональные ингредиенты 121
8. Ингредиенты с комбинированными функциями 129
9. Прочие ингредиенты 165
10. Продукты и сырье для HORECA 171

4. **СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** ..... 175 - 206

Информационные материалы компаний 175

Контакты компаний представленных на российском рынке 191

Компании

Российские компании и представительства зарубежных компаний

А 192
Б 193
В 194
Г 194
Д 195
Е 195
Ж 195
З 195
И 196
К 197
Л 197
М 197
Н 198
О 199
П 199
Р 200
С 201
Т 202
У 203
Ф 203
Х 204
Ц 204
Ч 204
Ш 204
Э 205
Ю 205
Я 205

А

АВЕРС, ТОРГОВЫЙ ДОМ

196084, г. Санкт-Петербург,
ул. Старообрядческая, д. 11
Тел.: +7(812) 339-88-72,
+7(812) 339-88-68, 339-88-70
e-mail.: info@neofood.ru
web: www.neofood.ru

Представительство в Москве
Тел.: +7 (916) 205-42-86,
+7 (495) 902-62-05
Представительство в Нижнем Новгороде
(831) 438-85-82
Представительство в Украине
+38 061 2236764,
+38 050 7444733
Представительство в Республике 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 дистрибьюция пищевых ингредиентов известных западно-европейских компаний - AVEBE (Нидерланды), RIXONA (Нидерланды), CHAUCER FOODS (Франция, Великобритания), CODRICO (Нидерланды), ALPINA SAVOIE (Франция), DP SUPPLY (Нидерланды), а также собственное производство (начинки, сухие смеси для быстрого приготовления пюре, супов и соусов, напитки и морсы концентрированные).

ААК
105062, Москва,Подсосенский пер., 20
Тел.: +7(495) 937-6001
Факс: +7(495) 937-6002
e-mail: ru.info@aak.com
web: www.aak.com

АБ-Маркет Трейд, ООО
115184, Москва,
Средний Овчинниковский пер.,д.12
Тел.: +7(495) 959-3306, 120-33-06
e-mail: info@ab-market.ru
web: www.ab-market.ru

АБХ Продукт, ООО
121165, Москва, Бумажный пр. 14, стр.1
Тел./факс: +7(495) 518-63-15
Факс +7(495) 926-12-56
e-mail: nkozhaeva@mail.ru
web: www.abhproduct.ru

АГРАНА Фрут Московский регион, ООО

Россия, 142203, г. Серпухов
ул. Фестивальная, д. 5
тел.: +7 (495) 666-21-00
e-mail: rusv_office@agrana.com
web: https://ru.agrana.com

Производитель фруктово-ягодных наполнителей, соусов, сиропов, топпингов и начинок для молочных продуктов, мороженого, выпечки и напитков. Мировой лидер. Индивидуальные разработки. Инновационные решения. Технологическая и маркетинговая поддержка.

Совершенствуясь в согласии с природой

Авангард, ООО
115230, Москва, Варшавское ш.,
д. 46, оф. 510
Тел.: +7(495) 720-25-26
Факс: +7(495) 781-29-72
web: www.lenaromat.ru

Август Топфер, ПК
194214, Санкт-Петербург,
проспект Мориса Тореза, д. 83, оф. 3
Тел./факс: +7(812) 740-51-51
+ 7(812) 740-51-52
e-mail: info@atco.ru
web: www.atco.ru

Австрия Спайс, ООО
115516, Москва, ул. Промышленная, 11А
Тел./факс: +7(495) 730-35-40
e-mail: raps@auspice.ru
web: www.auspice.ru

Агроимпекс, ООО
199178, Санкт-Петербург
Малый пр. В.О. д.57, кор.4 литер "Ж"
Тел.: +7(812) 449-4141
Факс: +7(812) 313-6378
e-mail: info@agroimpex.com
web: www.agroimpex.com

АДМ Трейдинг, ООО
121059, Москва,
Бережсковская 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: web: www.aidigo.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
web: www.lenokis.ru,

Акваром, ООО
Год основания: 2006
394000, Воронеж, ул. Алексеевского,
д. 15, офис 210
Тел.: +7(4732) 51-94-84
e-mail: info@akvarom.ru
web: www.akvarom.ru

АКМЭ
656011, Барнаул, ул.Аносова, 11А
Тел.: +7(3852) 776-842,775-568
e-mail: akme2004@ab.ru
web: www.akme.pro

Алев, ЗАО
432072, Ульяновск,
14-й Инженерный проезд, д. 9, а/я 3627
Тел.: +7(8422) 25-02-92,25-02-96,
25-02-41
e-mail: mail@umkz.alev.ru,
web: www.alev.ru

Алитет, ЗАО
Санкт-Петербург
188681 Ленинградская область,
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,
Телефон: 8 (812) 676-20-52,
e-mail: tdargol@tdargol.ru
web: www.tdargol.ru

Ареал БИО+, ООО
143964, Московская обл., Балашихинский район, г. Реутов, ул. Ашхабадская,
д. 7, база «Реутовская»
Тел./факс: +7(495) 777-58-64
web: www.realbio.ru

Арикон, ООО
Тел./факс: +7(495) 925-11-28,
+7 (499) 185-00-00
E-mail: info@arikon.ru,
web: www.arikon.ru

Арома-Люкс, ООО
620062, Екатеринбург, ул. Крестинского,
д. 46, корп. 5 Б
Тел.: +7(343) 288-28-78
E-mail: info@aroma-lux.ru
web: www.aroma-lux.ru

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

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.su

А.Р.С., ПИКП, ООО
109004, Москва, Большой Дровяной пер., д. 8, стр. 1
Тел.:+7(495) 915-78-81, 915-02-47
Факс: +7(495)915-56-50
e-mail: sp_ars@mail.ru
web: www.aromat-ars.ru

Артур Бранвел и Ко. Лтд,
197022, Россия, Санкт-Петербург,
ул.Профессора Попова 37В,офис 621,
Тел.: +7 (812) 407-28-88
e-mail: info@branwell.ru
web: www.branwell.ru

Арт-Фуд, ООО
Адрес: Открытое шоссе,13.
Тел.: +7(495) 363-64-70, 604-41-99,
+7(926) 816-02-41, +7(926) 816-02-51
e-mail: zakaz@art-food.ru
web: www.art-food.ru

АСПАСВИТ, ООО
143085, МО, Одинцовский р-н,
п. Заречье, ул. Торговая, стр.2
Тел.: +7(495) 735-4646, 735-4658
e-mail: sales@aspasweet.ru
web: www.aspasweet.ru

Аскол, ООО
107023, Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 1, оф. 203
Тел./факс:+7(495) 780-67-35
e-mail: sales@ascol.ru
web: www.ascol.ru

Атлантис-Пак, ООО ПКФ
346703, Ростовская обл., Аксайский район,сх. Ленина, ул. Онучкина, д. 72
Тел.: 8 800-500-85-85
Тел./факс: +7(863) 255-85-85/80
e-mail: Info@atlantis-pak.ru
web: www.atlantis-pak.ru

Аутспан Интернешнл, ООО
123182, РФ, г.Москва, ул.Авиционная, д.77. корп.1
Тел.: (499) 550-16-10, (499) 576-50-05
e-mai : reception@outspan.ru
web: www.outspan.ru

Аякс, ООО
344019 г. Ростов-на-Дону,
ул. Налбандяна, 54
Тел.: +7(863) 291-46-95, 295-54-89,
e-mail: rostov@ yureal.ru
web: www.yureal.ru

Б

Бакальдрин Рус, ООО
142770, Московская обл., Ленинский район, д. Николо-Хованская, Хованская промзона, влад. 1
Тел.:+7(495) 500-55-99
Тел.:+7(495) 510-10-88
e-mail:rus@backaldrin.ru
web: www.backaldrin.ru

Butter Buds Food Ingredients
(Маком РУС, ООО)
105082, Москва,
ул. Рубцовская набережная д.4, к.2
Тел.: +7(495) 989-52-20
e-mail: sales@bbuds.ru,
web: www.bbuds.ru

Банг и Бонсомер, ООО
125040, Москва, ул. Правды, 26,
Бизнес центр «Северное Сияние»
Tel.: + 7 495 2 584 040
Fax: +7 495 2 584 039
reception@bangbonsomer.com
web: www.bangbonsomer.com

БЕКАР, ООО
121248, Москва,
Кутузовский проспект, 7/4, кор. 6, оф. 37
Тел.: 8 800-500-58-68
e-mail: info@bekar-fi.com
web: www. bekar-fi.com

БЕЛГОСТАР
238354, Калининградска, обл.,
Гурьевский р-н,
пос. Поддубное, ул.Магистральная, д.1
Тел.: +7(4012)384-273
e-mail: info@belgostar.ru
web: www.belgostar.ru

БЕЛСТАР, ГК
194017, Санкт-Петербург,
Дрезденская уп., д.2, корп.2
Тел.: +7(812)603-2000
e-mail: mail@belstar-spb.ru
web: www.belstar-spb.ru

Берёзовый мир, ООО
119180, г. Москва,
ул. Большая Полянка, д. 7/10, стр. 3
Тел.: +7(495)785-92-92
E-mail:info@birchworld.ru
market@birchworld.ru
Web: www.birchworld.ru

БЕРТА, ГРУППА КОМПАНИЙ
355012, Ставрополь, ул.Гризодубовой
Тел.: +7(8652) 950-120, 290-207
e-mail: berta@berta.com.ru
web: www.berta.com.ru

БЕСТ-ГРУПП, ООО
101000, Москва,
пер.Огородная Слобода, д.2
Тел.: 8 800 700-87-69
e-mail: best-group@bk.ru
web: www.best-group.info

БИНОМ, ООО
Год основания: 1992
432035, Ульяновск, проезд Героя России Аверьянова, д. 25
Тел.: +7(8422) 65-21-00, 65-21-93
e-mail: ulbinom@mail.ru
web: www.ulbinom.ru

Балтийская Группа
пищевые ингредиенты

Балтийская Группа, АО

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

Отделение в Москве:
117420, Москва, ул. Наметкина, д. 10А, оф. 282
Тел/факс: +7 (495) 921-28-68
e-mail: ingredients@balticgroup.ru
web: www.balticgroup.ru

Балтийская Группа - один из крупнейших российских поставщиков ингредиентов для пищевой промышленности.
Для создания успешных конечных продуктов Балтийская Группа предоставляет своим клиентам не только высококачественные ингредиенты, но и оказывает информационную и технологическую поддержку:
- проводит семинары и обучающие тренинги;
- организует визиты технологов и специалистов компаний-производителей ингредиентов на предприятия клиентов для проведения пробной выработки, оказания помощи в организации технологического процесса, решения любых возникающих вопросов, связанных с использованием продукции компании;
- приглашает технологических специалистов компании-клиента в собственную лабораторию для отработки конкретных рецептур на современном оборудовании.
Лаборатория Балтийской Группы обеспечивает проведение лабораторных испытаний, дает технические рекомендации по дозировкам и способам внесения пищевых ингредиентов; позволяет усовершенствовать существующие технологии и разработать новые, создать концепции и рецептуры продукта по индивидуальному заказу клиента.
Балтийская Группа работает по всей территории России.

Биоинвентика, ООО
142380, Моск.обл., Чеховский р/н
пос.Любучаны, ул.Научная, вл.4
Тел.:+7(495) 996-10-97, 988-63-28
e-mail: info@inventika.ru
web: www.inventika.ru

БИО-ВИТА, ООО
141407, Московская обл., г. Химки,
ул. Пожарского, 18А, к. 74
Тел.:+ +7 (495) 771-10-22, 570-20-04
e-mail: bio-vita@bk.ru
web: www.bio-vita.ru

БАРГУС ТРЕЙД, ООО

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

Офисы: в Москве, Новосибирске, Омске, Алматы.

Компания «БАРГУС ТРЕЙД» специализируется на разработке, производстве и поставке ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности.
За 25 лет успешной работы на рынке пищевых ингредиентов нами создана широкая сеть филиалов и дилерская сеть в крупнейших городах России и странах ближнего зарубежья.
Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой и молочной промышленностей. Также на предприятии производятся натуральные красители, комплексные смеси для мясной продукции, колбасных изделий, кондитерские гели и термостабильные начинки.

Богатырь, ООО

196084, Санкт-Петербург,
Митрофаньевское шоссе,29
Тел./факс: +7 (812) 387-60-90,
+7-921-183-99-78, 309-77-99
e-mail: 3876090@mail.ru
web: www.bogatir-spb.ru

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

БИОКОР, ООО
440026, Пенза,
ул. Лермонтова, д. 3, а/я 301
Тел./факс: +7(8412) 56-53-70
e-mail: info@biokor.ru
web: www.biokor.ru

БИОЛАЙН, ООО
190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 320-08-38
Тел.: +7 (812) 320-03-09
web: www.biocolor.ru

БИОПРОДУКТ МАРКЕТ, ООО
117461, Москва, ул. Каховка, д. 25
Тел./факс: +7(499) 122-40-00
e-mail: info@bpmarket.ru
web: www.bpmarket.ru

БИОСТАР, ГК
196084, Санкт-Петербург, ул.Ломаная, 11
Тел.: +7(812) 600-44-70
e-mail: group@biostar.ru
web: www.biostar.ru

БИОФУД СПАЙС, ООО
141073, Московская обл., г. Королев,
ул. Болдырева, д. 5, оф. 1
Тел.: +7(495) 642-82-42
e-mail: info@biofood.ru,
web: www.biofood.ru, www.zaltech.com

БИФИЛАЙФ, НПО
125212, Москва, ул. Адмирала Макарова, д. 10, стр. 1, оф. 605
Тел.: +7(495) 452-44-47, 708-00-48
E-mail: marketing@@bifilife.ru,
www.bifilife.ru

БОГУЧАРОВО-МАРКЕТ ТД, ООО
301137, Тульская обл.,
Ленинский район, п. Октябрьский
Тел.: 8 (4872) 72-68-73
Тел/факс: 8 (4872) 72-69-37
e-mail: bmark@tula.ru
web: www.tdbm.ru

БРЕННТАГ, ООО
127473, Москва, 1-й Волконский пер. 13
Тел.: +7(495)739-5727
Факс: +7(495)739-5707
e-mail: office@brenntag.com.ru
web: www.brenntag.ru

В

ВАЛИО, ООО
197347, Санкт-Петербург,
Приморский проспект, 54, кор. 1, лит. А
Тел.:+7(812) 320-12-21
Тел.:+7(812) 305-14-41
e-mail: service@valio.com,
web: www.valio.ru

ВАН ХЕЕС ГмбХ, Представительство
117105, Москва,
Варшавское ш., д. 17, стр. 2, оф. 22-2
Тел./факс: +7(495) 747-49-35
web: www.van-hees.com

ВАШ ПРОДУКТ, ООО
140014, МО, г.Люберцы,
1-ый Панковский проезд,д.3
Тел.: +7(495)665-0989
Тел.: +7(495)557-8700
e-mail: v.produkt@yandex.ru
web: www.vashprodukt.ru

Время и К, ЗАО
196128, Санкт-Петербург,
ул. Варшавская, д. 9, к.1, Литер А
Тел.: +7(812) 325-11-66
e-mail: info@vremya.spb.ru
web: www.vremya.spb.ru

ВИЛЬД РОССИЯ, ООО
121059, Москва,
Бережковская наб., д. 16А, стр. 2
Тел./факс: +7(495) 925-51-55
e-mail: russia@wild.de
web: www.wild.de

Виртекс-Food, ГК («Русский Дым»)
630090, Новосибирская обл., г. Бердск,
ул. Ленина, д. 89/15, оф. 606
Тел.:+7(383) 21-2-59-44, 41-2-96-12
e-mail: sales@virtex-food.ru,
web: www.virtex-food.ru

Вируд Рус, ООО
123007, Москва, Хорошевское ш., 35/2
Тел.: +7(495)545-3240,
+7(495)545-3241
e-mail: info@wirud.de
web: www.foodingredients.ru

Виталюкс, ООО
125466, Москва,
ул. Юровская, д. 95, стр. 2
Тел.: +7(495) 913-42-04
+7(495) 913-42-05
e-mail: vl@vitalux-ingredients.com
web: www.vitalux-ingredients.com

ВКУСАРОМ, 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

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

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
e-mail: office@grandtrade.ru
web: www.grandtrade.ru

Гуд-фуд, Группа компаний
115191, Москва, Гамсоновский пер., д. 5
Тел./факс: +7(495) 981-5656, 981-5655
e-mail: nuts@good-food.ru,
web: www.good-food.ru

Д

ДВ Трейдинг, ООО
Санкт-Петербург, ул. Инструментальная,
д.3, литера «Б»
Тел.: +7(812) 321-01-00
e-mail: sales@dvtrading.ru
web: www.dvtrading.ru

ДСМ
Восточная Европа, ООО

129226, Москва, Россия,
ул. Докукина, 16/1
Тел.: +7 (495) 980 6060
Факс: +7 (495) 980 6061
e-mail: info.vitamins@dsm.com
web: www.qualiblends.com, www.dsmnutritionalproducts.com, www.nutri-facts.org

Группа компаний DSM является активным игроком мирового рынка в области производства ингредиентов для пищевой и фармацевтической промышленностей, 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 промышленностей, а также для сельского хозяйства.

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

Дельта Вильмар СНГ, ООО
65481, Одесская область,
г. Южный, ул. Индустриальная, 6
Тел.: +38 048 734 6478 / 734 6479
e-mail: office@deltawilmar.com.ua
web: www.deltawilmar.com

Деко-Про, Компания
121359, Москва, ул. Партизанская, д. 43
Тел./Факс: +7(495)739-22-62,
+7(499) 398-07-88
e-mail: deco-pro@deco-pro.ru
web: www.deco-pro.ru

Джей-Элан, ООО
107497, Москва, ул. Амурская, 3, стр. 20
Тел./факс: +7(495) 789-37-73
e-mail: j-elan@mail.ru
web: www.j-elan.ru

ДЖЕС, ООО
142144, г. Москва, п. Щаповское,
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
e-mail: info@dialexport.ru
web: www.dialexport.ru

Дилайт, ООО
117105, Москва, Варшавское шоссе, д.1,
стр.1-2, офис В310, W-plaza
Тел./факс: +7(495) 725-27-76, (499)518-11-11
e-mail: modecor.ru @inbox.ru
web: www.modecor.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

Дукат, Компания ООО
г. Пенза, Ул. Металлистов, 7,
Тел.:+7 (8412) 206-320
e-mail: Dykat@dykat.com
web: www.dykat.com

Д-р Оеткер, ЗАО
125190, Москва, ул.Усиевича,д.20, кор.1
Тел./факс: +7(495) 967-65-01
e-mail: info@oetker.ru
web: www.oetker.com

Е

Евдаковский МЖК, ОАО
396510, Воронежская область ,
г.п. Каменка, ул.Мира, 30.
Тел.: +7(473)575-1645,
Тел.: +7 (473)575-2184
e-mail: sekretar@evdakovo.ru
web: www.evdakovo.ru

Еврокейсинг, ООО
197101,Санкт-Петербург,
ул.Дивенская, д.14, лит.А
Тел./факс: +7(812) 320-87-85
e-mail: info@eurocasing.ru
web: www.eurocasing.ru

Европек (EUROPEK), ГК
194100, Санкт-Петербург,
ул. Кантемировская, д. 7
Тел.: +7(812) 346-58-51, 295-76-32
e-mail: kontakt@europek.ru
web: www.europek.ru

З

Завод эндокринных ферментов, ЗАО
141552, Московская обл..
Солнечногорский район, п. Ржавки
Тел./Факс: +7(495) 944-61-18
e-mail: zakaz@zefbio.ru
web: www.zefbio.ru

Зеленые Линии, ООО
143400, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел./факс: +7(495) 937-87-37
web: www.ssnab.ru

И

Ибредькрахмалпатока, ОАО
391520, Рязанская обл., Шиловский
район, с. Ибредь
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, Москова., ул.Люсиновская 36
Тел./факс: +7(495] 363-5045
Факс: +7(495] 363-5046
e-mail: marketing@interdisp.ru,
web: www.interdisp.ru

Инагро Торговая компания, ООО
105679, Москва,
Измайловское ш., д. 44, стр. 1, 12-й этаж
Тел.: +7(495) 690-90-80
e-mail: info@inagro.ru
web: www.inagro-tm.ru

Инбуко, ООО
623700, Свердловская обл.,
г. Березовский, Западная промзона, 12
Тел./факс: +7(343) 222-20-59, 222-20-93
e-mail: info@inbuco.ru
web: www.inbuco.ru

Ингредиент Групп, ООО
140002, Московская обл., Люберцы,
Октябрьский пр-кт, 112, оф.419
Тел.: +7(495)640-24-27
e-mail: office@ingredientgroup.ru
web: www.ingredientgroup.ru

Ингредико, Компания
656056, Алтайский край, Барнаул,
ул. Луговая, д. 3
Тел.: +7 3852 633-253, 8 800 700-33-50
e-mail: info@ingredico.ru
web: www.ingredico.ru

Ирекс, ООО
115093, Москва, ул. 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

Ингредиенты. Развитие

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 текстурированный соевый белок в виде хлопьев, гранул, гуляша; текстурированный концентрат в гранулах, а также высокобелковые функциональные смеси для мясопереработки. Трейдинг широкой линейки ингредиентов для различных отраслей пищепрома и кормовой промышленности.

ИНПАКК, ООО

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

По вопросам приобретения продукции просьба обращаться по телефону:
Тел.: +7 (905) 223-13-30

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

Основная задача компании – возродить производство и расширить спектр отечественных пищевых добавок.

BARRY CALLEBAUT
INFORUM PROM

Инфорум Пром, ЗАО

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

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

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

Компания ЗАО «Инфорум-Пром» основана в 1994 году и на сегодняшний день является одной из первых торгово-производственных компаний в России и странах СНГ по поставкам сырья и полуфабрикатов для предприятий кондитерской, молочной и хлебопекарной промышленностей.
Компания ЗАО «Инфорум-Пром» является крупнейшим в России производителем индустриального шоколада, шоколадных и кондитерских глазурей, масс. Приоритетом работы является производство широкого ассортимента высококачественной продукции, соответствующей всем требованиям рынка.
Производство оснащено самым современным европейским оборудованием. Несколько полностью автоматизированных линий позволяют выпускать высококачественные шоколадные массы и глазури в широком ассортименте по классическим технологиям.
Система качества и безопасности применительно к производству полуфабрикатов шоколадных и кондитерских глазурей и масс, глазурей для мороженого основана на принципах ХАССП и соответствует требованиям FSSC 22000.
Специалисты уникальной специализированной исследовательской лаборатории круглосуточно осуществляют сквозной контроль качества сырья и полуфабрикатов на всех этапах производства.
В 2019г компания «Инфорум-Пром» вошла в состав Barry Callebaut, мирового лидера по производству высококачественного шоколада и какао продуктов.

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

ИТ-КАПИТАЛ
Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Старообрядческая,13, лит А
Тел.: (812) 387 - 6055
(812) 335–2022
Факс:(812) 740–1780
e-mail: capitali@yandex.ru
web: www.capitald.ru

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 Турухтанные острова, д. 8
Тел./факс: +7(812) 320-82-10
e-mail: kare_office@kareltd.spb.ru
web: www.kareltd.spb.ru

Качество вкуса, ООО
127322, Москва,
ул. Яблочкова, 21, кор.3
Тел.: +7(495)795-3396
e-mail: q-taste@yandex.ru
e-mail: qot@lisl.ru
web: www.q-taste.ru

КМС, Представительство
111123, Москва, ш. Энтузиастов, д. 31 А
Тел.: +7(495) 781-78-51
e-mail: info@kmc-ingredients.ru
web: www.kmc.dk,
web: kmc-ingredients.ru

Колви, ООО
105264, Москва, ул 9-я Парковая, д. 39
Тел.: +7(495) 661-93-43
e-mail: kolvy@kolvy.ru
web: www.kolvy.ru

Компания Павлов, ООО
129344, Москва,
Енисейская ул., д. 2, стр. 2, 9-й этаж
Тел./факс: +7(495) 982-50-96,
Тел./факс: +7 (499) 189-16-44
e-mail: info@pavlov-company.ru
web: www.pavlov-company.ru

Компания Караван, ООО
Россия, г. Краснодар,
пос. Белозерный, а/я 2006
Тел.: +7(861) 229-43-26
Факс: +7 (861) 229-54-50,
e-mail: kuban-karawan@mail.ru
web: www.kuban-karawan.ru

Корона-Агро, ООО
443092, Самара, ул. Ул.Металлистов, д.6
Тел./факс: +7(846) 200-55-55
e-mail:info@ korona-agro.ru
web: www.korona-agro.ru

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
Тел.: +7(499) 237-89-26
Факс: +7(495) 237-89-26
web: www.starch.ru

Крахмальный з/д Гулькевичский, ООО
352189, Краснодарский край,
Гулькевичский р-н, пгт. Красносельский,
ул. Промышленная, д. 6
Тел.: +7(86160) 3-08-73/ 75/ 78
Факс: +7(86160) 3-08-77
e-mail: mail@kzg.ru,
web: www.kzg.ru

Кронос Вюрст, ООО
142105, Московская обл.,
г. Подольск, ул. Б. Серпуховская, д. 55
Тел./факс: +7(495) 542-20-89
e-mail: info@kronosv.ru
web: www.kronosv.ru

КУК Раша, ООО
123298, Москва,
3-я Хорошевская ул., д.18, корп. 2
Тел./факс: +7(495) 225-4581
e-mail: office-ru@kuk.com
web: www.kuk.com

Л

Лазурин ПКП, ООО
630096, Новосибирск, ул.Связистов, 151
Тел.: +7(383) 300-07-77
Тел.: +7(383) 300-04-44
e-mail: sales@lazurin.ru,
web: www.lazurin.ru

Лактосан, ООО
115191, Москва,
ул. Б.Тульская, д. 10, оф. 538
Тел./факс: +7(495)232-24-08
e-mail: lactosan@mail.ru, info@lactosan.ru
web: www.lactosan.ru

Ларчфилд Лтд
115054, г. Москва,
ул. Валовая, д.2-4/44, стр.1
Тел.: +7 (495) 951-70-28
Тел.: +7 (495) 959-40-98
e-mail: sales@larchfield.ru
web: www.larchfield-ingredients.ru

Латтерос, ООО
194292, Санкт-Петербург, Промзона
«Парнас», 4-й Верхний проезд, д. 3,
литера А, оф. 204
Тел.: +7(812) 598-52-63
Тел.: +7(812) 925-71-11
e-mail: mail@latteros.ru
web: www.latteros.ru

Лейпуриен Тукку, ООО
197342, Санкт-Петербург,
ул. Торжковская, д. 5, оф. 423
Тел.: +7(812) 325-20-13
Факс: +7 (812) 597-03-97
e-mail: spb@leipurin.ru
web: www.leipurin.ru

Ликеби Старч, Представительство
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 3
Тел./факс: +7(495) 797-30-88
e-mail: lyckeby@ya.ru
web: www.culinar.ru

Логос, ООО
190020, Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, д. 150
Тел./факс: +7(812) 334-21-21
e-mail: logos@logosltd.ru
web: www.logosltd.ru

Логистикфрут, ООО
109052, Москва,
Рязанский пр-т, д.10, стр.2, пом.2
Тел./факс: +7(495) 788-53-61
Тел./факс: +7(495) 788-53-62
e-mail: info@logisticfruit.ru
web: www.logisticfruit.ru

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

Martin Bauer Group

Красногорсклексредства, АО

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

АО «Красногорсклексредства» - официальный представитель группы компаний Мартин Бауер в России.
Группа компаний Мартин Бауер – мировой лидер в производстве трав и растительных сборов, экстрактов для напитков, продуктов питания и БАД, травяных и фруктовых смесей для чаев.
Компанию отличает многолетний опыт работы с растительным сырьем, широкие возможности на сырьевом рынке, современные промышленные мощности, штат высококвалифицированных специалистов по всему миру и высокие стандарты качества. Все производственные площадки соответствуют требованиям GMP, HACCP, ISO.
В России группа компаний Мартин Бауер представлена заводом по производству лекарственных трав и сборов АО Красногорсклексредства» и независимым аккредитованным испытательным центром Фитолаб.

Макарон-Сервис, ООО
107553, г. Москва,
ул. Большая Черкизовская, 30а, стр. 1
офис 301, а/я 26
Тел.: +7(495)411-9028, 785-2458
e-mail: info@makaroninfo.ru
web:www.makaroninfo.ru

Мартком, ООО
109316, Москва, Волгоградский пр.32
Тел./факс: +7(495) 781-05-65
e-mail: info@ros-tomat.ru
web: www.martcom.biz

Мастерфуд, ООО (NaturFoods)
Москва, Дорожная ул., д. 8 к.1.
Бизнес-Центр «РАСТКОМ»
Тел./факс: +7(495) 669-67-97
e-mail: info@naturfoods.ru
web: www.naturfoods.ru

Матимэкс, ЗАО
121357, Москва, ул. Верейская, д. 29
Тел./факс: +7(495) 787-77-97
web: www.matimex.at

Медбиофарм, ООО
249031, Калужская обл.,
г. Обнинск, Киевское шоссе, дом 3
Тел.: +7 (484) 39-972-58 , 39-973-38
Факс: +7 (484) 39-658-79
web: www.medbiopharm.ru

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.

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
e-mail: moguntia@moguntia.ru
web: www.moguntia.ru

Молпродкомплект, ООО
656011, Алтайский край, Барнаул, А. Матросова, д. 9 Е
Тел.: +7(385-2) 36-04-02, 36-03-61
e-mail: info@mpk.ru

Монарх, ООО
188508, Ленинградская обл.,
Ломоносовский район, д. Виллози, а/я 29
Тел.: +7(812) 715-22-66
e-mail: salt-m@bk.ru
web: www.salt-m.spb.ru

Московский з/д сычужного фермента
115432, Москва, 2-й Кожуховский пр, 27
Тел./факс: +7(495) 679-29-31/ 16
e-mail: m_ferment@mail.ru
web: www.mzsf-ferment.ru

Московская Ореховая Компания, ООО
142181, Мос. обл., Подольский р/н,
г. Климовск, Бережковский проезд, д. 20
Тел./факс: +7(495) 641-34-14/ 15
e-mail: optorg@oreh.ru
web: www.oreh.ru

МОЖЕЛИТ

МОЖЕЛИТ, ОАО

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

ОАО «МОЖЕЛИТ» - один из крупнейших и наиболее известных производителей желатина на территории СНГ и единственный в Евразийском экономическом союзе. Предприятие производит и реализует пищевой желатин и концентрат соединительнотканных белков «БЕЛПРО» (функциональный говяжий белок). Продукция предприятия изготавливается исключительно из мягкого коллагенсодержащего говяжьего сырья и имеет сертификат «Халяль».

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
Тел./факс: +7(495) 604-44-96
e-mail: info@naturalingredients.ru
web: www.naturalingredients.ru

НАТУРЕКС, ООО
117218, Москва,
ул. Кржижановского, д.15, корп.5, оф.316
Тел.: +7 (495) 662-77-69
Тел./факс: +7(495) 662-77-68
e-mail: naturex.ru@naturex.com
web: www.naturex.com.ru

Натэк, ООО
123007, Москва,
3-й Хорошевский проезд, д. 1, стр. 1
Тел.: +7(495) 225-48-07
e-mail: info@natec-color.ru,
web: www.natec-color.ru

Новозаймс РУС, ООО

Представительство Novozymes (Дания)

Адрес: 121552 г. Москва,
ул. Ярцевская, 19
МФЦ «Кунцево Плаза»
Тел.: +7 (495) 234 44 01
e-mail: nzru@novozymes.com
web: www.novozymes.com

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

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

Неомарт, ООО
Россия, 194044, Санкт-Петербург,
ул. Смолячкова, д. 4/2
Тел.: +7(812) 321-60-91,777-79-09
e-mail: spb@neomart.ru
web: www.neomart.ru

Неос Ингредиентс, ООО
Россия, 109431, Москва,
Привольная ул., дом 70, офис 913
Тел. /факс: (495) 229 28 79
e-mail: info@neos-ingredients.ru
web: www.neos-ingredients.ru

НЕКСИРА, Представительство
17420, Россия, г. Москва,
ул. Профсоюзная, д. 57, оф. 521
Тел./факс: +7 (495)332-02-50, 334-25-56
e-mail: info-russia@nexira.com
web: www.nexira.com

Нива-Хлеб, ООО
115088, г. Москва,
ул. Шарикоподшипниковская, 22, оф. 48
Тел.: +7(495) 674-12-61
e-mail: nivahleb@yandex.ru
web: www.nivahleb.ru

Новапродукт АГ, ООО
142150 г. Москва, пос. Краснопахоркое,
ул.Солнечная, стр. 20
Тел.: +7 (495) 225-56-55 / 225-56-66
e-mail: ingredients@novaprodukt.ru,
web: www.novaprodukt.ru

Новая Эра, ООО
115201, Москва,
1-й Варшавский пр., 1А, стр.1
Тел./факс: +7(495) 641-53-10
e-mail: noveraspices@mail.ru
web: www.novayaera-msk.ru

Новлянский крахмалопаточный завод
602337, Владимирская обл.,
Селивановский р/н, п. Новлянка,
ул. Заводская, д. 19
Тел./факс: +7(49236) 2-17-08
e-mail: top@rusp.ru
web: www.rusp.ru

НМЖК, ГК
Россия, 603950, г. Нижний Новгород
Шоссе Жиркомбината, 11
Тел.: +7 (831) 275-47-00,
Тел.: +8 800-250-00-07
e-mail: nmgk@nmgk.ru
web: www.nmgk.ru

О

ОМЕГА, ГК
Московская обл., г. Мытищи,
Олимпийский проспект, строение 10
Тел.: +7 (495) 777-42-98
E-mail: info@omega-tech.ru
Web: www.omega-tech.ru / omega-rus.com

Орегана, ООО
115487, Москва, ул. Садовники, д. 6
Тел.: +7(495) 798-42-44,(499)612-42-97
e-mail: info@oregana.ru
web: www.oregana.ru

Орион Фуд, ООО
129323, Москва, ул. Снежная, д. 23
Тел.: +7(499) 189-11-83, 189-89-53
e-mail: office@orion-food.com
web: www.orion-food.com

П

Палсгаард Р, ООО
123007, Москва,
ул. Хорошевское шоссе, д. 32А
Тел./факс: +7(495) 987-11-89
e-mail: info@palsgaard.ru
web: www.palsgaard.com

Партнер-М, ОАО
249096, Калужская обл.,
г. Малоярославец, пер. Калинина, д. 11
Тел./факс:+7(484-31) 31-382,
(901) 995 67 76
e-mail: partnermk@mail.ru
web: www.partnermk.ru

Петротрейд, ООО (Prosto Petro Group)
190121, Санкт-Петербург,
ул. Садовая, д. 104
Тел.: +7(812) 327-0500
Факс: +7(812) 702-60-72
e-mail: market@prostopetro.com
web: www.prostopetro.com

Пищевые добавки, ООО
610004, Киров, Карла Маркса, 42Б
Тел.: +7(8332) 415-145
Тел.: +7(8332) 415-152
e-mail: info@pd-k.ru,
web: www.pd-k.ru

Пищевые стабилизаторы, ООО
Россия, 123592, Москва,ул. Кулакова, 20
Тел./Факс: +7 (499) 753-0330
Тел./Факс: +7 (499) 753-0304
Тел.: +7 (495) 508-5258
e-mail: foodstabilizers@mail.ru
web: www.food-stabilizers.ru

Ингредиент Снаб, ООО
125466 Москва,
ул. Соколово-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.: +7(495)229-7790
Факс: +7(495)229-7790
e-mail: info@praxis-ovo.com,
zakaz@praxis-ovo.com
web: www.praxis-ovo.com

ПродГамма, Группа компаний
630045, Новосибирск,
Толмачевское шоссе 17/1, а/я 41
Тел.: +7(383) 362-04-10
Тел.: +7(383) 362-05-55
e-mail: ricemarket@prodgamma.com,
web: www.prodgamma.com

Продинвест, ООО
125424, Москва,
Волоколамское ш., д. 73, оф. 302
Тел.: +7(495) 780-34-33
e-mail: info@prodinvest.ru
web: www.prodinvest.ru

Продимпорт, ЗАО
109390, Москва, ул.Люблинская,18А
Тел.: +7(495)795-6141
Фак с: +7(495)795-6141
e-mail: rosprodimport@mail.ru,
info@prodimport.pro
web: www.prodimport.pro

Продсервис-2004, ООО
Екатеринбург, ул. Краснодарская, д. 11
Тел./факс: +7(343) 369-07-00
e-mail: info@prodservice.ru
web: www.prodservice.ru

Проксима, ООО
630033, Новосибирск, ул. Брюллова, 6 А
Тел./факс: +7(383) 210-52-25, 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
e-mail: market@prostopetro.com
web: www.prostopetro .com

Промавтоматика, ООО
308013, Белгород, ул. Рабочая, д. 14
Тел./факс: +7(4722) 21-10-26, 20-08-47
e-mail: 217598@mail.ru
web: www.pectin.inc.ru

Промпоставка-М, ЗАО
127018, Москва,
3-й проезд Марьиной рощи,д.40, стр.1
Тел.: +7(495) 363-16-82
e-mail: ask@prompostavka.ru
web: www.prompostavka.ru

Протеин Плюс, ООО
199004, Санкт-Петербург,
5-я линия, д. 54, лит. А, пом. 10Н
Тел.+7 (812) 327-80-34,327-46-60
e-mail: protein@peterstar.ru
web: www.lecithin.ru

Протеин Технологии ГК, ООО
129337, г. Москва,
Ярославское шоссе, д.19, стр.1
Тел./факс: +7(495) 786-85-65/ 64
e-mail: info@protein.ru
web: www.protein.ru

Пуратос, ЗАО
142117, Россия, Московская обл.,
Подольский район, с/п Лаговское
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-maile: 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),
e-mail: rankon@yandex.ru
web: www.rankon.ru

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

АО «РЕАТЭКС® » - производственное предприятие малотоннажной химии. Текущий, 2019 год, для нас юбилейный - 90 лет со дня основания! Собственное производство дает возможность гибко реагировать на запросы рынка, разрабатывать, усовершенствовать и внедрять в серийное производство новые виды продукции.. Более 300 фирм являются нашими партнерами, с большей частью которых мы плодотворно сотрудничаем на протяжении не одного десятилетия. В число наших контрагентов входят крупные мясоперерабатывающие комбинаты, молочные и сыродельные заводы, кондитерские предприятия, дрожжевые производства, фирмы по производству многокомпонентных пищевых добавок России и стран Таможенного Союза. Пищевые фосфаты зарекомендовали себя высоким и стабильным качеством. За прошедшие десятилетия предприятие не получило ни одной рекламации.

30 лет АО «РЕАТЭКС® » 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

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.Роепера
107564, Москва, ул. Краснобогатырская
вход 2/2 22, офис 57
Тел.: +7 495 665 34 37
Факс: +7 495 665 34 37
e-mail: officerussia@roeper.de
web: www.roeper.de

Роскарфарм, ЗАО
350072, Краснодар, Тополиная Аллея, 2
Тел./факс: +7(861) 275-19-39, 252-15-63
e-mail: karolin@mail.ru
web: www.roskarfarm.ru

Рост-Лайн, ООО
394006, г. Воронеж, ул. Свободы, 75
Тел.: +7 (473) 260-41-96/98,
e-mail: rostlainagro@mail.ru
web: www.rostline.ru

Руснаб, ООО
115088, Москва,
ул. Угрешская, д. 2 А, стр. 11аб, оф. 203
Тел./факс: +7(495) 665 46 37, 661-01-51
e-mail: info@rusnab.ru
web: www.rusnab.ru

Руспайсланд, ООО
125212, Москва,
Выборгская, 16, стр.1, оф. 308-309.,
д. 7А, а/я 7
Тел.: +7(495) 937-33-96
e-mail: trade@ruspiceland.ru
web: www.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 традиции, Компания, ООО
350065, Краснодар,
ул. Е.Бершанской, 418
Тел.: +7(961) 5 333 5 77, 227 90 27
e-mail: rt03@rustr.ru,
web: www.rustr.ru

Русский Бейклс, ООО
194292, Санкт-Петербург,
Проспект Культуры, д.48 литер А.
Тел./факс: +7 (812) 406-84-16
e-mail: info@bakels.ru
web: www.bakels.ru

Русфермент, ООО
117279, г.Москва,
ул.Миклухо-Маклая, д.36, корпус 1
Тел./факс: (495) 248-01-14, 429-13-22
e-mail: info@rusferment.com ,
office@rusferment.ru
web: www.rusferment.ru

ROHA
A JJT Group company
INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

РОХА ДАЙКЕМ, ООО

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

С 1972 года компания РОХА является одним из мировых лидеров в сегменте пищевых красителей.

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

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

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

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

SOYUZ
КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПОСТАВЩИК МОСКОВСКОГО КРЕМЛЯ

СОЮЗ, КОРПОРАЦИЯ

Санкт-Петербург
191119,
ул. Воронежская, д. 5, офис 65,
БЦ «Призма»
Тел.: +7 (812) 336-91-15
st_petersburg@soyuzcorp.com

Новосибирск
630087,
ул. Немировича-Данченко, д. 122
офис 304
Тел.: +7 (383) 210-64-95,
+7 (383) 315-20-30
e-mail: novosibirsk@soyuzcorp.ru

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

Республика Казахстан, г. Алматы
050010,
г. Алматы, пр-т Достык, д. 38,
офис 23, БЦ «Кен-Дала»
Тел.: +7 (727) 340-11-24 /25

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

Екатеринбург
620078,
ул. Коминтерна, д.16 офис 419 А
Тел.: +7 (343) 356-59-59
Тел.: +7 (343) 310-02-02
e-mail: ekaterinburg@soyuzcorp.ru

Краснодар
350059,
ул. Уральская, д. 126, офис 40
Тел.: +7 (861) 212-59-53 , 212-59-54
e-mail: krasnodar@soyuzcorp.ru

web: www.soyuzcorp.com

Корпорация «СОЮЗ» — ведущий российский производитель заменителей молочного жира и жиров специального назначения для пищевой промышленности. Является официальным поставщиком Кремля. Корпорация является резидентом Особой экономической зоны в Калининградской области и имеет в данном регионе собственное производство. На предприятиях установлено новейшее оборудование от ведущих мировых производителей, внедрены инновационные и уникальные для России и Европы технологии, среди которых энзимная переэтерификация, использование инертного газа азота, а также другие оригинальные технические и технологические решения. Производство Корпорации «СОЮЗ» сертифицировано в соответствии с требованиями стандартов системы менеджмента качества ISO 9001:2015, системы менеджмента безопасности пищевой продукции FSSC 22000, а также RSPO стандарта цепочек поставок продуктов пальмового масла. Ассортимент Корпорации «СОЮЗ» включает широкий спектр заменителей молочного жира и жиров специального назначения для молочной, масложировой, кондитерской, хлебопекарной и других отраслей пищевой промышленности. Жиры специального назначения и заменители молочного жира Корпорации «СОЮЗ» относятся к уникальным группам жиров «Trans-Free» и разработаны с учетом рекомендаций ведущих международных и отечественных научных центров в сфере здравоохранения и питания. С целью поддержки своих партнеров, использующих безопасные ингредиенты в производстве, Корпорация зарегистрировала специальный знак «Без транс-изомеров», который является дополнительным инструментом продвижения продукта. Его использование на упаковке выделяет безопасные для здоровья товары среди остальных и помогает сохранять конкурентоспособность в условиях возрастающего спроса на «здоровые» продукты в России.

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.rettenmaier.ru

С

Сантус ЛТД, ООО
115230,Москва, Варшавское шоссе,д.65
Тел.: +7(495) 988-91-21, (495) 664-28-64
8 800 200-21-23 (по РФ бесплатный)
e-mail: info@santus-ltd.ru
web: www.santus-ltd.ru

Саф-Нева, ООО
141410, Московская обл., г. Химки,
ул. Марии Рубцовой, д. 7
Тел./факс: +7(495) 510-13-14 /510-13-15
e-mail: safneva@safneva.ru
web: www.safneva.ru

Семенов двор, ГК
109428, Москва,
1-й Институтский проезд, д. 1, оф. 2
Тел./факс: +7(495) 709-33-88,
e-mail: info@semenov-dvor.ru
web: www.semenov-dvor.ru

СИМБИО, ООО
123290, г.Москва,
1-й Магистральный тупик, д.5А
Тел./Факс: +7 (499) 682-60-32
e-mail: mantipov86@yandex.ru
web: www.eatgreat.co,
www.summeat.com

СКОРПИО-АРОМАТ
SCORPIO-AROMAT

Скорпио-Аромат, ООО

Россия,117574 г.Москва, проезд Одоевского, дом 3, корпус 7 (помещение ТАРП ЮЗАО);
Адрес производства:
Россия,143002 Московская область, г.Одинцово, ул.Западная, дом 19.
тел.: +7(495) 935 73 64;
8(800) 100-73-64.
e-mail: info@s-aromat.ru;
web: www.s-aromat.ru

Российская компания ООО «Скорпио-Аромат» ™ — производитель пищевых ароматизаторов для всех отраслей пищевой промышленности. В настоящее время производит свыше 10000 наименований ароматизаторов и комплексных пищевых добавок различных вкусовых направлений. Широко представлены ароматизаторы ванильно-сливочной группы, фруктовой, шоколадно-ореховой, гастрономических вкусов, натуральные ароматизаторы группы «Травы-специи». Большое внимание уделяется вопросам разработки программы информационно-технологической поддержки предприятий, проведению семинаров в регионах, разработке эксклюзивных ароматизаторов и изучению влияния состава ароматизатора на свойства готового продукта.

СиПи Келко ЭйПиЭс, АО
(Представительство)
119017, Москва,
ул. Большая Ордынка., 44, стр. 4
Тел.: +7 495 937 36 47
Тел.: +7 495 937 36 48
Факс: +7 495 937 36 48
web: www.cpkelco.com

Сибагро, ГК (Мир специй, ООО)
Новосибирск, ул. Станционная, 60/10, оф. 707
Тел.: +7(383) 227-88-11
e-mail: office@sibagro.su
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

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

СОЮЗОПТТОРГ
Интеллект и Вдохновение

Группа компаний «СОЮЗОПТТОРГ»
www.soyuzopttorg.com
тел. 8–800-333-00-89

Санкт-Петербург
/центральный офис/
197198, ул. Большая Пушкарская, д. 3, офис 6.
Тел./факс: +7 (812) 327-43-52
office@soyuzopttorg.com

Москва
127549, ул. Пришвина, д. 8, корп. 1, офис 301.
Тел.: +7 (499) 712-00-79
office_msk@soyuzopttorg.com

Екатеринбург
620105, ул. Барвинка, д. 21, 1 этаж, центральный вход
Тел.: +7 (343) 278-60-44
ural@soyuzopttorg.com

Новосибирск
630003, ул. Владимировская, д. 11 «А», корп.1, оф. 401.
Тел.: +7 (383) 280-42-53
siberia@soyuzopttorg.com

Владивосток
690034, ул. Фадеева, д. 63 А, стр.10, склад 10.
Тел.: +7 (423) 205-59-08
vladivostok@soyuzopttorg.com

Краснодар
350010, ул. Зиповская, д. 5, литер Ъ.
Тел.: +7 (861) 203-41-12
ug@soyuzopttorg.com

Самара
443013, Московское шоссе, д. 4 А, стр. 2, офис 1706.
Тел.: +7 (846) 205-99-33,
+7 (846) 205-99-44
samara@soyuzopttorg.com

Казань
420015, ул. Касаткина, д.20.
Тел./факс: +7 (843) 524-70-58
kazan@soyuzopttorg.com

Омск
644024, ул. Декабристов, д. 45, оф. 408.
Тел.: +7 (3812) 30-27-80,
+7 (3812) 53-49-91
omsk@soyuzopttorg.com

Киев, Украина
04050, ул. Н. Пимоненко, д. 13, корп. 6 А, офис 24.
Тел./факс: +38(044)484-61-82,
+38 (044) 484-61-52
kiev@soyuzopttorg.com

Алматы, Казахстан
050009, ул. Богенбай Батыра, д. 271, оф. 1.
Тел./факс: +8 (727) 379-15-22,
+8 (727) 379-16-51
Sot-kaz.almaty@soyuzopttorg.com

Павлодар, Казахстан
140000, ул. Луначарского, Д. 6/2, офис 24.
Тел./факс: +8 (7182) 32-28-44,
+8 (7182) 62-06-50
pv@soyuzopttorg.com

Ташкент, Узбекистан
100100, Яккасарайский район, ул. Кичик Халка Йули, д. 41.
Тел.: +998(71) 202-30-00
tashkent@soyuzopttorg.com

Минск, Беларусь
220136, ул. Притыцкого, д. 105, офис 369.
Тел.: +375 17 388 49 00
minsk@soyuzopttorg.com

Тбилиси, Грузия
ул. Георгия Леонидзе, д. 2, БЦ «Табидзе-1» (Регус), 4 этаж, офис 327.
Тел.: +995 577 38 11 88,
+995 322 90 08 20
caucasus@soyuzopttorg.com

Ереван, Армения
ул. Абеляна, 6/4, офис 311.
Тел.: +374 41 504 404
caucasus@soyuzopttorg.com

Группа компаний «СОЮЗОПТТОРГ» является одним из крупнейших дистрибьютеров ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. Компания уже более 20 лет успешно работает на рынке и зарекомендовала себя как надежный партнер. Более 5 500 различных предприятий в России и странах СНГ выбрали компанию в качестве своего поставщика ингредиентов. ГК «СОЮЗОПТТОРГ» предлагает более 5 000 качественных ингредиентов от ведущих мировых производителей из 25 стран мира, а также готовые производственные решения и технологическую поддержку.
Масштабная сеть филиалов в 16 городах России, стран СНГ и Закавказья позволяют обеспечивать оперативную, четкую логистику и постоянное наличие широкого ассортимента на складах.

Содружество, ГК
238340, Калининградская обл.,
г. Светлый, ул. Гагарина, д. 65
Тел./факс: +7(4012) 30-55-14
Факс: +7(4012) 30-55-36
e-mail: info@sodru.com
web: www.sodrugestvo.ru

Солнечные продукты ТД, ООО
109518, Москва, 1-й Грайвороновский проезд, д. 3
Тел.: +7(495) 777-55-11
e-mail: info@solpro.ru
web: www.solpro.ru

Союзснаб, ГК
143405, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел.: +7 (495) 937-87-37
e-mail: mail@ssnab.ru, info@ssnab.ru
web: www.ssnab.ru

Спарта, ПО
455026, Магнитогорск,
ул. Советская, д. 115
Тел./факс: +7(3519) 21-28-15
Тел./факс: +7(3519) 21-60-13
e-mail: spartam@mgn.ru
web: www.spartam.ru

Спектропласт, ООО
111123, Москва, 2-я Владимирская, 11
Тел.: +7(495) 966-08-09, 305-43-70
e-mail: info@splast.ru
web: www.splast.ru

Специи, добавки и технологии, ООО
Москва, ул.Часовая, 24, стр.3, офис 5
Тел./факс: +7(495) 231-45-46,
979-61-44, 974-13-69
e-mail: info@sdtechnology.ru
web: www.sdtechnology.ru

Стар, ТД
107241, Москва, Щелковское ш., д. 23А
Тел.: +7(495) 780-58-08,
Тел.: +7(495) 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,
Тел.: +7(812) 346-19-07
Факс: +7(812) 346-10-72
e-mail: starvel@westcall.net
web: www.starvel.ru

Т

Тагрис, ЗАО
111123, Москва, Плеханова 4а
Тел. +7 495 660 73 23
Факс +7 495 660 73 02
e-mail: tagris@inbox.ru
web: www.tagris.org

Текспро Торговый Дом, ООО
199406, Санкт-Петербург,
ул. Гаванская, 24, литера А
Тел./факс: +7(812) 355-40-65
e-mail: tp@texpro.spb.ru
web: www.texpro.spb.ru

transfoodservice

ТФС, ООО

Центральный офис:
ул Барклая 6, стр.5, офис 423
121087, Москва
+ 7 495 775 65 00
info@transfoodservice.com

Филиал:
Красный проспект 77/1, офис 48
630091, Новосибирск
+7 383 363 06 56
info@transfoodservice.com

www.transfoodservice.com
www.tfs-sport.ru

Общество с ограниченной ответственностью «Транс Фуд Сервис» специализируется на поставках широкого ассортимента ингредиентов, подборе и предоставлении технологических решений для пищевых предприятий в различных отраслях промышленности: кондитерской, молочной, хлебопекарной, мясной, масложировой, спортивного и здорового питания.

Тереза-Интер, ООО
129110, Москва, Олимпийский просп.,22
Тел.: +7(495) 684-34-71/72
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, 980-70-90
Факс: +7(495) 648-07-91, 980-70-90
e-mail: trier_msk@trier.ru
web: www.trier.ru

ТРУМФ Пищевые Технологии, ООО
117534, г. Москва,
ул. Академика Янгеля, д. 3
Тел./ Факс: +7 (495) 642-89-56
e-mail: russia@trumf.cz,
commerce@trumf.ru
web: www.trumf.ru

Тэдди Бир, ООО
117647, Москва,
Сумской проезд, д. 21, корп. 3
Тел./факс: +7(495) 995-16-30
e-mail: info@teddybeer.ru
web: www.teddybeer.ru

У

УДэ Хеми, ООО
109429, Москва, ул. Верхние Поля, д. 28
Тел.: +7(495) 662-38-98
Тел.: +7(495) 724-41-12
Факс: +7 (495) 658-53-41
e-mail: join.moscow@ud-chemie.ru
web: www.ud-chemie.ru

Унигра, ЗАО
Москва, ул. Большая Семеновская, 40
Тел.: +7(495) 781-99-45
e-mail: info@unigra.ru
web: www.unigra.ru

Унитрон, Группа компаний
440000, Пенза, ул. Горная, д. 3А
Тел.: +7(8412) 54-17-76
Тел.: +7(8412) 54-17-77
Факс: +7 (8412) 54-16-24
e-mail: unitron@utr.ru
web: www.utr.ru

Ф

Фаберон, ООО
117292, Москва,
ул. Ивана Бабушкина, д. 3, корп.1
Тел./факс: +7(495) 775-00-10/11
e-mail: E-mail: info@faberon.ru
web: www.faberon.ru

Файн 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
Тел./факс: +7(495) 781-31-12
e-mail: flavors@frutarom.ru
web: www.frutarom.com

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.

Фудлэнд, ООО
142771, Моск. обл., Ленинский район,
пос. Мосрентген, ПП «Автострой»
Тел.: +7(495) 424-20-60
Тел.: +7(495) 424-20-70/ 71
web: www.foodland.ru

Фудмикс, ООО
140000, Люберцы ,
Октябрьский пр-кт, д. 15
Тел.: +7(495) 706 44 64
Тел./Факс: +7(495) 646 58 74
e-mail: info@olgan.ru
web: www.olgan.ru

Фудэксперт, ООО
125466, Москва,
ул. Соколово-Мещерская, д.25, оф.407
Тел./факс: +7(495) 721-30-10/ 09
e-mail: info@foodexpert.ru
web: www.foodexpert.ru

Х

ХР. Хансен, ООО
105187, Москва,
ул. Щербаковская, д. 53, корп. 17
Тел./факс: +7(495) 221-05-06
e-mail: ruaga@chr-hansen.com
web: www.chr-hansen.ru

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 являетсся глобальным поставщиком ингридиентов из натурального растительного сырья, которые используются при производстве продуктов питания, фармацевтических препаратов, биомедицине и в других специализированных потребительских и промышленных товарах.
Компания имеет сильные конкурентные позиции в пищевой и фармацевтической промышленности:
- Микро-кристаллическая целлюлоза - № 1 в мире.
- Каррагинаны - № 1 в мире.
- Альгинаты - № 1 в мире.
- Натуральные красители – в ряду лидеров рынка.

Ц

Центис Руссланд, ООО
140126 Московская область,
Раменский район,Посёлок РАОС, д. 15
Телефон: +7 (495) 935 73 00
Факс: + (495) 935 73 37
e-Mail: Zentis@Zentis.ru
web: www.zentis.com

Ш

Шоколандия, ООО
119571, Москва,
ул. 26 Бакинских комиссаров, д. 11
Тел.: +7(495) 433-44-55, 434-41-40/41
e-mail: office@chocolandia.ru
web: www.chocolandia.ru

Э.Роепера
107564, Москва,
ул. Краснобогатырская вход 2/2 22 офис 57, Тел.: +7 495 665 34 37
e-mail: officerussia@roeper.de
web: www.roeper.de

Штерн Ингредиентс, КТ ООО

РФ, 195027, г. Санкт-Петербург
Свердловская набережная, д.38, литера В
Тел./Факс: +7(812) 319 36 58/59
info@sterningredients.ru
www@sterningredients.ru

РФ, 125424, г. Москва
Волоколамское шоссе, д.73, офис 337
Тел. / факс: +7 (495) 380 02 41
info@sterningredients.ru
www@sterningredients.ru

Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» является дочерним предприятием международной группы компаний Stern-Wywiol Gruppe (Германия), одного из ведущих мировых производителей ингредиентов для продуктов питания и кормов. В ее составе 12 специализированных предприятий. Основными направлениями деятельности Stern-Wywiol-Gruppe являются разработка индивидуальных стабилизирующих систем для мясных, молочных и рыбных продуктов, деликатесных соусов, напитков, веганских и вегетарианских продуктов, десертов, полуфабрикатов и готовых блюд (Hydrosol), улучшителей муки для мукомольного производства (Mühlenchemie), ферментных препаратов для хлебобулочных и макаронных изделий (SternEnzym), современных решений для хлебопекарного и кондитерского производства (DeutscheBack), функциональных добавок для спортивного и диетического питания (SternLife), кормовых добавок (Berg+Schmidt), а также ароматизаторов и натуральных фруктовых паст (Olbrichtarom), обогащение пищевых продуктов и продуктов детского питания витаминами и минеральными премиксами (SternVitamin). Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» выпускает под своим брендом и предлагает такие готовые продукты, как функциональные сыры различной степени термостабильности и различных вкусов для полуфабрикатов, мясных продуктов и соусов, а также вкусоароматические смеси для мясных и рыбоперерабатывающих производств, снэков и сегмента HoReCa; сухие и эмульгированные маринады.

Э

Электрогазохим, ООО

Украина, Киев
Тел.: +38 044 292 58 97
+38 067 536 43 60
e-mail: info@egh.com.ua,
egh@nline.net.ua
Web: www.egh.com.ua

Научно-производственное предприятие «Электрогазохим» разрабатывает, производит и поставляет вспомогательные вещества, соответствующие международным стандартам, для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.
Опыт, высокая квалификация сотрудников, оснащенность современными лабораторными приборами позволяет разрабатывать широкий спектр высокоэффективных вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям рынка.
Предприятие оснащено современным оборудованием. Технологи и менеджеры компании всегда помогут Вам создать продукты с новыми потребительскими свойствами, удовлетворяющие требоиям быстрорастущего рынка.

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
web: 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

ЭКО РЕСУРС, АО

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

Представительства

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

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

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

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

«ЭКО РЕСУРС» — первый российский производитель натуральных пищевых красителей. Компания работает более 25 лет и является одним из лидеров в разработке и производстве безопасных и современных пищевых ингредиентов из натурального сырья. Эти годы стали для компании временем непрерывного развития, поиска новых возможностей и идей.
На основе разработок, защищенных пятью патентами Российской Федерации, «ЭКО РЕСУРС» производит натуральные пищевые красители с 2000 года. Компания обеспечивает пищевыми красителями более 1000 предприятий пищевой отрасли в России и СНГ. Благодаря внедренным системам ISO 9001 - 2015, FSSC 22 000 и SEDEX «ЭКО РЕСУРС» стал одобренным поставщиком крупнейших производителей в пищевой промышленности.

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

ЭкоСервис, ООО

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

ЭкоСервис объединяет бизнесы лучших производителей со всего мира, чтобы создать выдающийся ассортимент инновационных пищевых ингредиентов для своих клиентов.
Компания ЭкоСервис тщательно следит за тенденциями и изменениями на рынке пищевых ингредиентов, и поэтому сегодня в нашем продуктовом портфеле комплексные предложения, которые могут удовлетворить самый требовательный запрос пищевого производства.
Для пищевых предприятий мы предлагаем только натуральные пищевые ингредиенты самого высокого качества, ведь ЭкоСервис особо тщательно подходит к выбору партнеров-поставщиков – это лидеры производства пищевых ингредиентов в своем сегменте.
Компания «ЭкоСервис» предоставляет полный спектр консалтинговых услуг:
- ведение Вашего бизнеса от разработки свежего решения для выхода на рынок до сдачи проекта «под ключ» для проведения всех нормативных и документальных работ.

За 20 лет высокопрофессиональной работы, компания полноправно может заявить о том, что стала экспертом на рынке натуральных ингредиентов для пищевого производства.

Я

Явента-Плюс, ООО
350080, Краснодар,
ул. Бородинская, 150/4
Тел./факс: +7(861) 266-55-48, 266-82-22
e-mail: info@yaventaplus.ru
web: www.yaventaplus.ru

Ярмарка ППИ,ООО
185013, Республика Карелия.
Г.Петрозаводск,
Пряженское шоссе, д.12,стр.1
Тел./Факс: +7 (8142) 59-22-99/80
e-mail: vsv@tdyarmarka.ru
web: www.vsuhare.ru

ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4

ООО «Пищевые Ингредиенты»
353555, Краснодарский край, Темрюкский район, Морской порт Тамань

ТОО «ЭФКО Казахстан»
050030, Казахстан, г. Алматы, ул. Бекмаханова, 96/5
+7 (47234) 77-100,
food@efko.ru, www.efko.ru

Группа Компаний «ЭФКО» — один из трех крупнейших агропромышленных холдингов России и Евразийского экономического союза. Компания входит в число предприятий пищевой промышленности, обеспечивающих продовольственную безопасность РФ. «ЭФКО» лидирует на рынке пищевых ингредиентов, используемых в кондитерской, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности, занимает лидирующие позиции в переработке масличных, производстве растительного масла, майонеза, кетчупа и йогурта. Является одним из крупнейших экспортеров подсолнечного масла. Брендовая продукция компании выпускается под такими широко известными торговыми марками, как «Слобода» и Altero, которые неоднократно отмечались Государственным Знаком качества. Производственные активы Группы расположены в Белгородской, Воронежской и Свердловской областях, Краснодарском крае, Подмосковье и Республике Казахстан. Экспорт продукции осуществляется более чем в 50 стран мира. По итогам 2018 года выручка Группы компаний составила 113 млрд. руб. Дважды лауреат премии Правительства РФ в области качества.

Ярмарка ППИ,ООО
185013, Республика Карелия.
Г.Петрозаводск,
Пряженское шоссе, д.12,стр.1
Тел./Факс: +7 (8142) 59-22-99/80
e-mail: vsv@tdyarmarka.ru
web: www.vsuhare.ru

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

www.gelatin.by

Натуральный цвет – естественный выбор

- Натуральные пищевые красители
- Красящие экстракты
- Ароматизаторы
- Функциональные смеси

+7 (812) 7777-331

www.eco-resource.com

экоресурс