РУСАГРО
масло

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ

solpro

ОГЛАВЛЕНИЕ
О КОМПАНИИ
ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ
СПРЕДЫ
ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ «СОЛПРО»
ПРОЧИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА
УКАЗАТЕЛЬ ПО КОДУ ПРОДУКЦИИ

РУСАГРО
масло

ОГЛАВЛЕНИЕ

О КОМПАНИИ 4

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 6

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ 36

СПРЕДЫ 46

ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ «СОЛПРО» 50

ПРОЧИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА 54

О КОМПАНИИ

Группа Компаний «РУСАГРО» - это крупнейший вертикальный агрохолдинг России. В настоящее время занимает лидирующие позиции в производстве сахара, свиноводстве, растениеводстве и масложировом бизнесе. Земельный банк Группы – более 665 тыс. га. Группа Компаний «Русагро» была признана одной из самых прибыльных и быстрорастущих компаний мира в потребительском сегменте в СНГ. Акции Компании торгуются на Лондонской и Московской биржах.

Во всех бизнес-направлениях Группа активно внедряет современные мировые технологии, как с точки зрения оборудования, так и с точки зрения управленческих практик.

Масложировое бизнес направление Русагро осуществляет реализацию продуктов переработки масличных культур (прессовое и экстракционное растительное масло наливом, шрот, лузга), производство и реализацию потребительской продукции (майонезов, маргаринов, спредов, горчицы, кетчупа, бутилированного растительного и соевого масла ,высокоолеинового растительного масла, туалетного и хозяйственного мыла), а также производство и реализацию жировой продукции, предназначенной для промышленного производства продуктов питания (жиров и маргаринов для кондитерской и хлебобулочной промышленности, ЗМЖ для молочной промышленности, растительных масел и фритюрных жиров).

Группа занимает одну из лидирующих позиций в масложировом направлении, являясь вторым игроком рынка,(по данным СМП) а выпускаемая продукция востребована как российскими, так и зарубежными потребителями.

В компании работают более 14 тыс. человек. Группа рассматривает своих сотрудников как главную и самостоятельную ценность и предоставляет им возможность реализовать свой потенциал, совершенствовать имеющиеся знания и навыки, а также участвовать в интересных инновационных проектах.

НАПРАВЛЕНИЕ «ПРОМЖИРЫ»

Благодаря ставке на современные технологии и инновации, подразделение ПРОМЫШЛЕННЫХ ЖИРОВ, занимает лидирующие позиции в секторе жиров и маргаринов для промышленных предприятий. Мы постоянно растем и совершенствуемся, создавая высококачественные и инновационные продукты, необходимые для кондитерской, хлебопекарной, молочной и других отраслей пищевой промышленности.

Учитывая тенденции рынка и вкусы потребителей, мы постоянно совершенствуем свои технологии и создаем новые востребованные продукты.

ИННОВАЦИОННЫЙ И ПРИКЛАДНОЙ ЦЕНТРЫ занимаются разработкой новых продуктов и технологий, осуществляют технологическую поддержку, проводят обучение и делятся опытом на своих основных базах – Саратовском и Екатеринбургском жировых комбинатах.

Мы ставим перед собой цель помогать нашим клиентам в реализации новых идей и в разработке новых продуктов, идти в ногу со временем и устанавливать взаимовыгодные отношения.

Наши жиры и маргарины, как специального, так и универсального назначения, полностью соответствуют новым стандартам качества ТРТС. Стремление к здоровому образу жизни и выпуск функциональной и полезной продукции – одно из ключевых направлений центра разработки и инноваций компании РУСАГРО.

ОГЛАВЛЕНИЕ
О КОМПАНИИ
ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ
СПРЕДЫ
ПАСТЫ ДЛЯ ОБИВАНИЯ «СОЛПРО»
ПРОЧИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА
УКАЗАТЕЛЬ ПО КОДУ ПРОДУКЦИИ

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 8

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИН И ШОРТЕНИНГ ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ И СБИВНЫХ ИЗДЕЛИЙ 12

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМА 16

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 20

ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 26

ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ И ПОЛУТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 30

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МАРГАРИНОВ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	КОД	СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА,%	БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ СЛОЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ					ДРОЖЖЕВЫЕ СЛОЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
			ПЕЧЕНЬЕ	КОРЖИ ДЛЯ ТОРТОВ	ШТРУДЕЛЬ	ПИРОЖНЫЕ	ВОСТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА	КРУАССАНЫ	МЕЛКОШТУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ	338305	60	●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	33808\338304	70	●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	33834	75	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	33838	75	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
	33835	82	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
	338303	80	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
	33830	82	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
	338302	80	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
	338301	82	●	●●	●●	●●	●	●●●	●●●
	338306	82	●	●●	●●	●●	●	●●●	●●●
	Ⓔ33831\33833	82	●●	●●	●●	●●	●	●●●	●●●

● — Подходит (возможны незначительные корректировки рецептур и режимов работы оборудования) ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

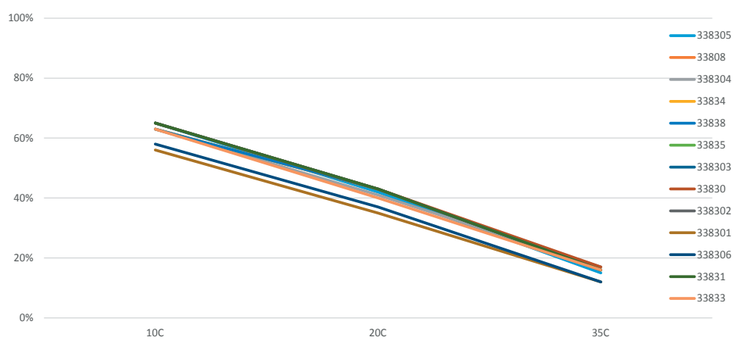
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяются при производстве всех видов слоеных изделий, включая изделия из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста, замороженных слоеных полуфабрикатов, круассанов, слоеного печенья и других изделий.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обладают высокой пластичностью;
- Не вытекают на стадии расстойки при производстве дрожжевых слоеных изделий;
- Распределяются равномерно при раскатке, не позволяя слипаться слоям теста на протяжении многократного слоения и раскатки;
- Обеспечивают высокий подъем с четко выраженной слоистостью и привлекательный внешний вид готовым изделиям.

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %			Температура плавления, °С
			10°С	20°С	35°С	
338305	Желтый	60	60 - 65	39 - 42	11 - 15	40 - 44
33808	Светло-желтый	70	58 - 63	39 - 43	13 - 16	40 - 44
338304	Светло-желтый	70	58 - 63	38 - 41	13 - 17	40 - 44
33834	Желтый	75	58 - 63	39 - 43	13 - 16	40 - 44
33838	Желтый	75	58 - 63	39 - 43	13 - 16	40 - 44
33835	Желтый	82	61 - 65	39 - 43	13 - 16	40 - 44
338303	Желтый	80	61 - 65	39 - 43	13 - 16	40 - 44
33830	Желтый	82	59 - 65	39 - 43	13 - 17	40 - 44
338302	Желтый	80	61 - 65	39 - 43	13 - 16	40 - 44
338301	От белого до светло-желтого	82	54 - 56	33 - 35	7 - 12	40 - 42
338306	Желтый	82	53 - 58	33 - 37	7 - 12	40 - 42
Ⓔ 33831	От белого до светло-желтого	82	61 - 65	39 - 43	13 - 16	40 - 44
Ⓔ 33833	От белого до светло-желтого	82	58 - 63	37 - 40	12 - 16	40 - 44

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Для получения из слоеного теста готового изделия хорошего качества рекомендуется использовать маргарин для слоения не менее 30% от массы муки в рецептуре.
Для удобства использования маргарина в промышленных условиях, существует различная фасовка:

- монолит без нарезки;
- монолит со струнной резкой на пласты по 1кг;
- пласты по 2 кг, каждый пласт упакован в пленку.

33830, 338302, 33835, 338303 (80% - 82%) – высокожирные маргарины для слоения, которые обладают широким диапазоном рабочих температур и высокой пластичностью, устойчивы к механическим воздействиям, не впитываются в тесто. Обеспечивают готовому изделию хороший подъем и привлекательный внешний вид. Не оставляют неприятного салистого послевкусия. Быстро отепляются в условиях цеха, что позволяет в зимний период сократить время подготовки маргарина к использованию. Рекомендованы для использования при производстве замороженных полуфабрикатов.

338301 (82%) – специально разработанный маргарин для дрожжевых изделий. Идеально подходит для полуавтоматизированного и автоматизированного производства. Рекомендован для использования при производстве замороженных полуфабрикатов.

33808, 33834, 33838, 338304, 338305 (60 -70 - 75%) - маргарины для слоения пониженной жирности. Могут использоваться как альтернатива маргаринам для слоеного теста 82%. Специально подобранный рецептурный состав и технология производства позволяют получить маргарины с высокими функциональными свойствами. Использование маргаринов этой группы позволяет производителю получить дополнительный экономический эффект без потери качества готового продукта.

338306 (82%) – маргарин имеет более низкую кривую ТТГ. Рекомендован для использования в дрожжевых изделиях и замороженных полуфабрикатах. Кроме того маргарин имеет фасовку без использования короба (блоки, обернутые в пленку), что позволяет конечному потребителю сократить время подготовки маргарина.

33831, 33833 «CLEAN LABEL» (82%) – высокожирный маргарин без «Е» добавок (с «чистой этикеткой»). Не содержит гидрогенизированных жиров, эмульгаторов, искусственных красителей и антиоксидантов. Позволяет разрабатывать продукцию для здорового питания.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Упаковка	Групповая упаковка
	t хранения, °С	Сроки годности, мес		
33808 33830 33831 338302 33834	от - 20 до 0 вкл.	12	Короб из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернутых в пленку. Масса нетто 10 кг. Пласт – 380х286х20 мм	Паллета: 88 коробов Масса нетто: 880 кг Масса брутто: 911,24 кг
	от + 1 до + 6 вкл.	10		
	от + 7 до + 15 вкл.	4		
33835 338303 33838	от - 20 до + 18 вкл.	12	Короб из гофрированного картона, выстланный пергаментом. Монолит, струнная нарезка на пласты по 1 кг. Масса нетто 10 кг. Блок – 320х212х160 мм Пласт – 320х212х16 мм	Паллета: 77 коробов; Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
338306	от - 20 до + 18 вкл.	12	Монолит в пленке без коробки. Масса нетто 10 кг Блок – 320х212х160 мм	Паллета: 66 упаковок; Масса нетто: 660 кг Масса брутто: 661,32 кг
338301 338304	от - 20 до + 18 вкл.	12	Монолит без нарезки, обернут в пленку. Короб из гофрокартона. Блок – 320х212х160 мм	Паллета: 77 коробов; Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
338305 33833	от - 20 до 0 вкл.	12	Монолит без нарезки, обернут в пленку. Короб из гофрокартона. Блок – 320х212х160 мм	Паллета: 77 коробов; Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188-2013.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ МАРГАРИНА И ШОРТЕНИНГА ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ И СБИВНЫХ ИЗДЕЛИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	КОД	СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА,%	ИЗДЕЛИЯ СДОБНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ							ПРИМЕЧАНИЯ
			ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНО-ВЫЕМНОЕ	ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНО-ОТСАДНОЕ	КЕКСЫ	ПИРОЖНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ	КОРЖИ ДЛЯ ТОРТОВ	СОЧНИКИ	МУЧНЫЕ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ	
МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	**33820**	82	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	
ШОРТЕНИНГ ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	**33991**	99,7	●●●	●●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●	При замене маргарина на жир необходимо провести пересчет по жиру и корректировку количества воды в тесто.

● — Подходит (возможны незначительные корректировки рецептур и режимов работы оборудования) ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МАРГАРИН И ШОРТЕНИНГ ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ И СБИВНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для выпечки высококачественных мучных кондитерских изделий из песочного теста, песочного печенья различных видов (в том числе типа «Курабье»), песочных полуфабрикатов и других кондитерских изделий, технология которых предусматривает сбивание маргарина или жира с сахаром или сахарной пудрой.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обеспечивают высокие органолептические показатели готовой продукции (приятный вкус и аромат, золотистый цвет) в течение всего срока годности;
- Специально подобранный жировой состав и функциональные эмульгаторы позволяют получить хороший внешний вид готового изделия, равномерную пористость;
- Позволяют получить пышную, насыщенную воздухом массу за счет высокой способности к аэрированию;
- Обеспечивают увеличение объема и рассыпчатую структуру готового изделия;
- Обладают высокой технологичностью, обеспечивают хорошую формовку теста ручным и механизированным способами.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33820 - маргарин для песочных изделий, благодаря специально подобранной жировой основе и эмульгаторам, способствует созданию мелкодисперсной системы, равномерному распределению маргарина среди других рецептурных компонентов.

33991 Шортенинг по сравнению с маргаринами за счет высокой способности к аэрации придает песочному тесту более пышную и воздушную структуру. Тесто дольше сохраняет качественные характеристики даже при более интенсивной механической обработке. Шортенинг имеет более длительный срок хранения по сравнению с маргарином, что дает возможность увеличить срок годности готовых изделий.

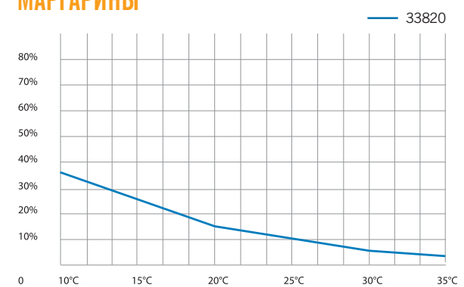
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНА СОЛПРО ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
		10°С	20°С	30°С	35°С	
33820	82	34 - 38	14 - 17	4 - 7	2 - 4	33-36

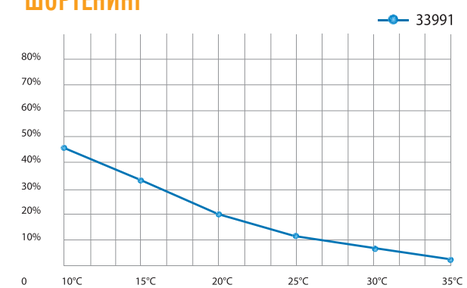
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ШОРТЕНИНГА СОЛПРО ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
			10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33991	желтый	99,7	44 - 47	29 - 34	17 - 20	8 - 11	4 - 7	Max 4	32 - 35

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%) МАРГАРИНЫ



СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%) ШОРТЕНИНГ



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры				Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С		Сроки годности, мес.				
33820	33991	33820	33991			
от - 20 до 0 вкл.	**от - 20 до 0 вкл.**	**12**	**24**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета: 45 коробов Масса нетто: 900 кг Масса брутто: 915,75 кг
от + 1 до + 6 вкл.	**от + 1 до + 6 вкл.**	**10**	**20**			
от + 7 до + 15 вкл.	**от + 7 до + 20 вкл.**	**4**	**12**			

Маргарины: Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188-2013.
Жиры: Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-007-65823439-2017.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО МАРГАРИНА ДЛЯ КРЕМА

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	КОД	СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА,%	КРЕМОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ		
			КРЕМ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, РУЛЕТОВ	КРЕМ ДЛЯ ОТДЕЛКИ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, РУЛЕТОВ	КРЕМ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ДЛИТЕЛЬНЫМИ СРОКАМИ ХРАНЕНИЯ
МАРГАРИНЫ ДЛЯ КРЕМА	**33840**	84	●●●	●●●	●●

● — Подходит (возможны незначительные корректировки рецептур и режимов работы оборудования) ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Изготовление крема и начинок для тортов, рулетов, пирожных, суфле и других кондитерских изделий.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Имеет высокую аэрирующую способность;
- Прекрасно удерживает различные сиропы при производстве крема;
- Обеспечивает однородную структуру и стабильный подъем при сбивании;
- Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, имеет гладкую и блестящую поверхность;
- Сохраняет структуру и свойства полученного крема при хранении готовых изделий;
- Обеспечивает высокие органолептические свойства готового крема.

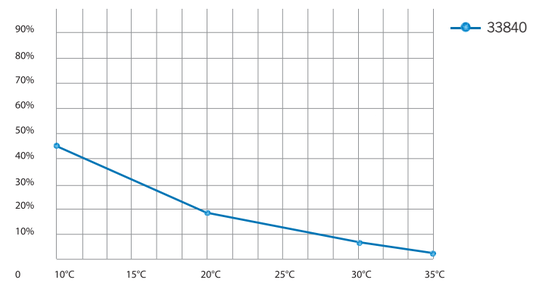
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33840 Маргарин для крема обладает отличной способностью к сбиванию и связыванию большого количества рецептурной жидкости.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ ДЛЯ КРЕМА СОЛПРО

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
		10°С	20°С	30°С	35°С	
33840	84	42-46	18-21	6-9	2-5	32-36

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета: 45 коробов Масса нетто: 900 кг Масса брутто: 915,70 кг
от - 20 до 0 вкл.	**12**			
от + 1 до + 6 вкл.	**10**			
от + 7 до + 15 вкл.	**4**			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188-2013.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ И МАРГАРИНОВ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	КОД	СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА,%	Х/Б ИЗДЕЛИЯ	ПЕЧЕНЬЕ				ВАФЛИ (МЯГКИЕ, ВАФЕЛЬНЫЕ РОЖКИ)	ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	КЕКСЫ	П/Ф ВЫПЕЧЕННЫЕ			ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ ВОСТОЧНЫЕ
				САХАРНОЕ	ЗАТЯЖНОЕ	СДОБНОЕ-ВЫЕМНОЕ	СДОБНОЕ ОТСАДНОЕ				ПЕСОЧНЫЕ	ЗАВАРНЫЕ	ТВОРОЖНЫЕ	
МАРГАРИНЫ	33100	82	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
	33104	60	●●	●	●●	●	●	●	●●	●	●	●	●	●
	33105	65	●●	●	●●	●	●	●	●●	●	●	●	●	●
	33106	55	●	●	●●	●	●	●	●●	●	●	●	●	●
	33107/33124	82/80	●●●	●●	●●	●	●	●●	●●	●	●	●	●	●●
	33108/33126	75/72	●●	●	●●	●	●	●	●●	●	●	●	●	●
	33109/33125	82/80	●●●	●●	●●	●	●	●●	●●	●	●	●●	●	●
	33119	83	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●●	●●●	●●	●●	●●●	●●	●●●
	33120	82	●●●	●●●	●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●
	33122/33127	45/40	●●		●●			●	●●	●		●	●	
	33128	82	●●●	●●●	●●●	●	●	●	●●	●	●	●	●	●
	33129	82	●●●	●●●	●●●	●	●	●●	●●	●	●	●	●	●●
	33130	82	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ «СОЛПРО» УНИВЕРСАЛЬНЫЕ	33972	99,7	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	●●●	●●	●●	●	●	●●
	33974	99,7	●●●	●●●	●●	●	●●	●	●●●	●	●	●	●	●
	33977	99,7	●●●	●●●	●●	●●	●●	●●●	●●●	●●	●●	●	●	●●

● — Подходит (возможны незначительные корректировки рецептур и режимов работы оборудования) ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

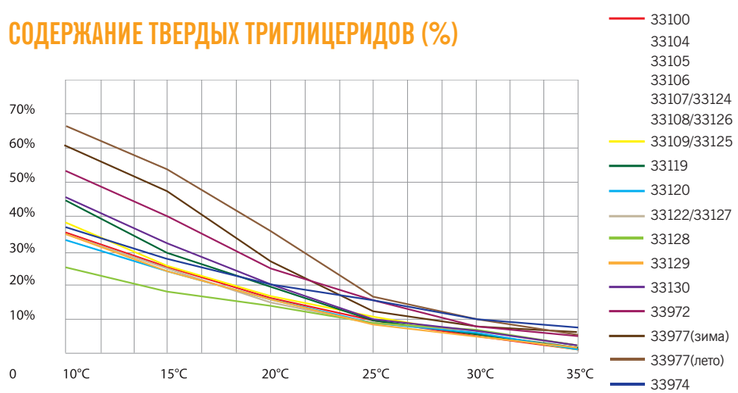
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяются при производстве хлебобулочных изделий (хлеба, булочек, баранок и т. д.) и широкого спектра мучных кондитерских изделий (все виды печенья, пряников, кексов и коврижек).

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяют получить хлебобулочные и кондитерские изделия с хорошим объемом, равномерной пористостью мякиша, приятным вкусом и ароматом;
- Увеличивают период свежести хлебобулочного изделия;
- Улучшают реологические свойства (упругость, растяжимость, эластичность) и газоудерживающую способность теста, вследствие чего изделие приобретает пышную и мягкую структуру;
- Использование маргарина, жира в рецептуре облегчает механическую обработку теста;
- Повышают энергетическую ценность продукта;
- Обеспечивают получение устойчивой эмульсии и однородной пластичной массы.

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
		10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33100	82	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33104	60	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33105	65	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33106	55	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33107/33124	82/80	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33108/33126	75/72	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33109/33125	82/80	30 - 45	16 - 34	10 - 25	6 - 13	4 - 8	0 - 5	30 - 40
33119	83	39 - 46	28 - 33	18 - 21	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 37
33120	82	30 - 36	21 - 26	15 - 18	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 36
33122/33127	45/40	32 - 38	22 - 28	13 - 17	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 37
33128	82	24 - 29	16 - 21	10 - 15	7 - 12	5 - 8	0 - 5	33 - 38
33129	82	32 - 38	22 - 28	13 - 19	7 - 11	4 - 8	0 - 4	33 - 38
33130	82	41 - 46	29 - 34	17 - 22	8 - 12	4 - 8	0 - 4	33 - 37

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
		10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33972	99,7	47 - 57	36 - 44	23 - 29	13 - 18	6 - 10	2 - 6	35 - 39
33974	99,7	33 - 39	25 - 32	17 - 23	12 - 18	8 - 12	6 - 9	39 - 43
33977 (зима)	99,7	57 - 62	46 - 50	26 - 30	10 - 14	5 - 10	2 - 10	31 - 34
33977 (лето)		65 - 70	52 - 57	35 - 39	15 - 20	8 - 12	3 - 7	34 - 39

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ МАРГАРИНОВ

33100, 33120 (82%) - маргарины «Столовый с Молочным вкусом и ароматом» подходят для применения в производстве мучных кондитерских изделий, технология которых предполагает сбивание маргарина с сиропом или с сахаром. Отлично связывают рецептурную жидкость. Широко используются в хлебобулочном производстве.

33119 – (83%) маргарин «Столовый с Молочным вкусом и ароматом» выделяется из всей группы тем, что эмульсия маргарина устойчива к расслоению при температуре 50°С. Рекомендован для изделий, в рецептурах которых предусмотрено использование маргарина в расплавленном виде (эмульсионный способ производства).

33130 «CLEAN LABEL» (82%) - маргарин «Столовый для выпечки»подходит для применения в производстве мучных кондитерских изделий, технология которых предполагает сбивание маргарина с сиропом или сахаром. Отлично связывает рецептурную жидкость. Широко используется в хлебобулочном производстве. Маргарин не содержит пищевых добавок с Е-кодом.

33107/33124/33129, 33109/33125 (80% - 82%) - маргарины «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом» рекомендованы для производства широкого спектра хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, технология которых не предусматривает сбивание маргарина с сиропом или сахаром. Способствуют улучшению реологических свойств теста. Изделия с использованием маргаринов этой группы обладают приятным ароматом и привлекательным внешним видом.

33104, 33105, 33106, 33108/33126, 33122/33127 – (40% - 75%) маргарины с пониженным содержанием жира, по остальным физико-химическим показателям и потребительским свойствам аналогичны маргаринам «Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом». Отличаются массовой долей жира, что позволяет производителю получить оптимальное соотношение цены и качества готовых изделий.

33128 (82%) - «Столовый с Молочным вкусом и ароматом» выделяется из группы столовых маргаринов тем, что производится без использования пальмового масла и его фракций. Маргарин рекомендован для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, технология которых не предусматривает сбивание маргарина. Беспальмовый маргарин отличается мягкой консистенцией, что позволяет использовать маргарин без предварительного темперирования, при температуре 10-12°С

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ

33972, 33973, 33974, 33977 (99.7%) - универсальные жиры специального назначения используются при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Рекомендованы для изготовления изделий, технология которых предусматривает введение жировых продуктов в расплавленном виде (пряники, овсяное печенье). Преимущество жиров в сравнении с маргаринами – это низкое содержание влаги в продукте. Применяя жиры в производстве мучных кондитерских изделий, при соблюдении определенных условий возможно увеличение сроков годности готовой продукции.

СРОКИ ГОДНОСТИ, ТЕМПЕРАТУРЫ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ МАРГАРИНОВ

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка	Групповая упаковка 33122, 33127
t хранения, °С	**Сроки годности, мес**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета 40 коробов Масса нетто 800 кг Масса брутто 814 кг	Паллета 45 коробов Масса нетто 900 кг Масса брутто 917,75 кг
от - 20 до 0 вкл.	**12**				
от + 1 до + 6 вкл.	**10**				
от + 7 до + 15 вкл.	**4**				

СРОКИ ГОДНОСТИ, ТЕМПЕРАТУРЫ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг. Без упаковки (33972) - наливом	Паллета 40 коробов Масса нетто 800 кг Масса брутто 814 кг Наливом
от - 20 до 0 вкл.	**24**			
от + 1 до + 6 вкл.	**20**			
от + 7 до + 20 вкл.	**12**			

Маргарины: Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ 32188-2013.
Жиры: Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-007-65823439-2017.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖИРА СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	КОД	СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА,%	ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ	ПЛИТКА КОНДИТЕРСКАЯ	НАЧИНКА	
					ТИПА ПРАЛИНЕ	ДЛЯ ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ «СОЛПРО» КОНДИТЕРСКИЙ ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КОНФЕТ	**33962**	99,7	●●●	●●●	●●●	●

● — Подходит (возможны незначительные корректировки рецептур и режимов работы оборудования) ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

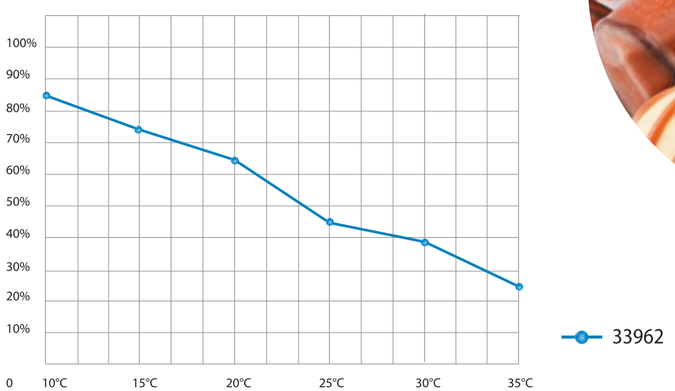
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для промышленного использования при производстве твердых и полутвердых масс и начинок типа «пралине», кондитерской глазури нелауринового типа и корпусов конфет, для склейки печенья типа «сэндвич», карамели и ириса.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Специализированный твёрдый жир является структурообразователем в сахаристых кондитерских изделиях;
- Обеспечивает постоянную структуру изделий в процессе их хранения и на протяжении срока годности;
- Не вызывает поседения при хранении;
- Хорошо сочетаются с орехами;

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЖИРА СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
		10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33962	99,7	79 - 89	70 - 79	60 - 70	40 - 50	35 - 43	20 - 28	40 - 43

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33962 Обеспечивает необходимую структуру пралиновым массам, кондитерским плиткам, глазурям и т.д. Обладает высокой скоростью застывания, что облегчает работу производства в летний период при высоких температурах окружающей среды. Начинки на основе этого жира подходят для глазирования шоколадом и глазурями на основе жиров-эквивалентов.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета: 45 коробов Масса нетто: 900 кг Масса брутто: 915,75 кг
от - 20 до 0 вкл.	**24**			
от + 1 до + 6 вкл.	**20**			
от + 7 до + 20 вкл.	**12**			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-007-65823439-2017.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ И ПОЛУТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	КОД	СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА,%	НАЧИНКА		КРЕМА ДЛЯ БИСКВИТНЫХ РУЛЕТОВ	СБИВНЫЕ МАССЫ ТИПА «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»	КОНФЕТЫ ПОМАДНЫЕ, МОЛОЧНЫЕ	МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ, ИРИС
			ДЛЯ ВАФЕЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ	КРЕМОВЫЕ ДЛЯ КОНФЕТ И ПОЛЫХ ВАФЕЛЬ				
ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ «СОЛПРО»	33951	99,7	●●●	●●	●●●	●●	●●	●●
	33952	99,7	●●●	●●	●●●	●	●●	●●●
	33953	99,7	●●●	●●	●●		●●	●●
	33954	99,7	●●●	●●	●●●	●	●●	●●
	33955	99,7	●●●	●●	●●		●●●	●●●
	33956	99,7		●	●	●●	●●●	●●
	33959	99,7		●		●	●●●	●●

● — Подходит (возможны незначительные корректировки рецептур и режимов работы оборудования) ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

ЖИРЫ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ И ПОЛУТВЕРДЫХ НАЧИНОК И САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

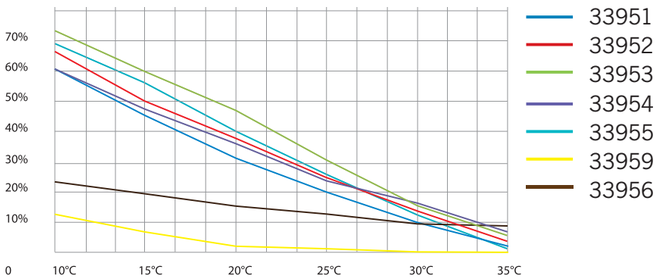
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Начинки для шоколадно-вафельных тортов;
- Прослойки для рулетов, бисквитов, печенья;
- Конфеты типа «Ирис»;
- Пралиновые массы;
- Мягкие, пластичные и полутвердые начинки для конфет;
- Начинки для конфет типа «Ассорти».

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Имеют высокую аэрирующую способность, что придает дополнительный объем начинке;
- Позволяют получить начинку с нежной структурой;
- Обеспечивают хорошую адгезию при формировании вафельных пластов (вафельные листы не смещаются и сохраняют свои свойства);
- Обладают оптимальной скоростью кристаллизации;
- Обеспечивают высокие органолептические показатели изделиям.

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ЖИРОВ ДЛЯ НАЧИНОК

Код	Тип жира	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
			10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33951	Нелауриновый	99,7	51 - 59	41 - 46	29 - 33	16 - 20	8 - 14	3 - 8	36 - 39
33952	Нелауриновый	99,7	58 - 65	46 - 51	35 - 39	23 - 27	14 - 18	5 - 10	37 - 40
33953	Нелауриновый	99,7	70 - 74	58 - 62	43 - 47	25 - 30	13 - 17	7 - 10	36 - 39
33954	Нелауриновый	99,7	60 - 67	49 - 54	38 - 42	26 - 29	18 - 22	12 - 17	40 - 42
33955	Нелауриновый	99,7	66 - 71	53 - 58	38 - 42	24 - 28	10 - 15	3 - 8	34 - 37
33959	Нелауриновый	99,7	9 - 14	4 - 7	1 - 4	0 - 2	-	-	22 - 26
33956	Нелауриновый	99,7	20 - 26	18 - 22	13 - 19	11 - 16	8 - 12	До 9	45 - 48

РАЗЛИЧИЯ ПРОДУКТОВ МЕЖДУ СОБОЙ В ГРУППЕ

33951 Начиночный жир полутвердый нелауринового типа. Обладает мягкой при комнатной температуре консистенцией, которая позволяет обеспечить равномерное распределение воздуха в начинке. Предназначен для производства умеренно плотных начинок, пластичных кондитерских масс, начинок для конфет «Ассорти», полых вафель. Также рекомендуется использовать в приготовлении начинок для прослойки рулетов и бисквитов.

33952 Начиночный жир полутвердый нелауринового типа, имеет средние показатели твёрдости, предназначен для изготовления полутвердых начинок и масс для шоколадно-вафельных изделий. Обеспечивает необходимые адгезионные свойства для скрепления вафельных листов. Жир хорошо аэрируется, что позволяет его использовать при производстве взбивных масс.

33953 Начиночный твердый жир нелауринового типа рекомендован для производства конфет типа «пралине», сбивных конфет, вафельных, жировых начинок и кремов для сэндвич-печенья. Обладает хорошей термоустойчивостью, что облегчает формовку, транспортировку и хранение изделий в жарких климатических условиях. Имеет высокую скорость кристаллизации, что позволяет увеличить производительность оборудования.

33954 Начиночный полутвердый жир нелауринового типа. Обладает мягкой при комнатной температуре консистенцией, которая позволяет обеспечить равномерное распределение воздуха в начинке. Предназначен для производства умеренно плотных начинок, пластичных кондитерских масс, начинок для конфет типа ассорти, полых вафель. Так же рекомендуется использовать в приготовлении начинок для прослойки рулетов и бисквитов.

33955 Начиночный полутвердый жир нелауринового типа, хорошо подходит для приготовления вафельных начинок и для производства конфет «Ассорти». Низкая температура плавления обеспечивает хорошее раскрытие вкуса. Жир обладает хорошей аэрирующей способностью, что позволяет получить нежные начинки. Имеет высокую скорость кристаллизации.

33959 Мягкий жир нелауринового типа. Предназначен для производства мягких полужидких начинок в конфеты типа «Ассорти». Обеспечивает нежный приятный вкус и быстрое таяние начинки во рту. Придает начинке текучую консистенцию.

33956 «Palm free» начиночный мягкий жир нелауринового типа. Подходит для производства мягких конфет, кондитерских паст. Не содержит в своем составе пальмовое масло и его фракции.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка (33951, 33952, 33959)	Групповая упаковка (33953, 33954, 33955, 33956)
t хранения, °С	Сроки годности, мес.	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета:40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг	Паллета:45 коробов Масса нетто: 900 кг Масса брутто: 915,75 кг
от - 20 до 0 вкл.	24				
от + 1 до + 6 вкл.	20				
от + 7 до + 20 вкл.	12				

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-007-65823439-2017.

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ 36

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО 44

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖИРОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

КОД ПРОДУКТА	СПРЕДЫ	СМЕТАННЫЕ ПРОДУКТЫ	ТВОРОЖНЫЕ ПРОДУКТЫ	СГУЩЕННЫЕ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ	МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СУХИЕ ПРОДУКТЫ	СЫРНЫЕ ПЛАВЛЕНЫЕ ПРОДУКТЫ	СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ	МОРОЖЕННОЕ
ЗМЖ 711	●●●	-	-	●●	●●	●●	●●●	-
ЗМЖ 712	●●●	-	-	-	●●	●●	●●●	-
ЗМЖ 713	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●	●●
ЗМЖ 714	-	●	-	-	-	-	●	●●●
ЗМЖ 717	-	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●	●●
ЗМЖ 718	●●●	-	-	-	-	●●	●●●	-
ЗМЖ 719	●●	●●●	●●●	●●●	-	●●	●●	●●●
ЗМЖ 724	●●	●●●	-	●●	●●●	●●●	●●●	-
ЗМЖ 741	●●●	-	-	-	-	-	-	-

● — Подходит ●● — Отлично подходит ●●● — Лучшее решение

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для частичной или полной замены молочного жира при производстве молочных продуктов: спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового), сырных (твердых, полутвердых, мягких, рассольных) и сырных плавленых продуктов (ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными наполнителями), молокосодержащих консервов и сгущённых с сахаром, сырков и десертов глазированных, сметанных, сквашенных продуктов и пастеризованных напитков, продуктов творожных, крема с творогом, мороженого с заменителями молочного жира. Могут применяться в кондитерском производстве.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Максимально приближены к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам. Органично сочетаются с натуральным сырьём и применяемыми компонентами;
- Обладают обезличенным вкусом и запахом, что позволяет формировать желаемый вкус молочного продукта;
- Имеют высокую окислительную стабильность, которая обеспечивает длительный срок годности;
- Имеют сбалансированный жирнокислотный состав. Содержат эссенциальные жирные кислоты, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- Обладают высокой пластичностью и термоустойчивостью;
- Содержат в своем составе комплекс специально подобранных эмульгаторов, которые позволяют получить заданные структурные свойства продукта;
- Не содержат генномодифицированных источников (ГМИ).

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Использование заменителей молочного жира «СолПро» – это возможность эффективно управлять качеством продукции, компенсируя естественную сезонность молочного сырья при оптимальных затратах, а также удобство в использовании, улучшение питательных свойств готового продукта (отсутствие холестерина, транс-изомеров жирных кислот), возможность сочетания с животным жиром, с источниками молочного сырья.

33711 (33713) – заменители молочного жира нелауринового типа, полученные методом переэтерификации из рафинированных дезодорированных масел и их фракций. Универсальные в использовании. Применяются при производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молокосодержащих продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. Спред, полученный с использованием данных ЗМЖ, имеет пластичную консистенцию при низких температурах, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

33712 - заменитель молочного жира лауринового типа, полученный методом переэтерификации из рафинированных дезодорированных масел и их фракций. Применяется при производстве спредов, сырных и других молокосодержащих продуктов. Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Обладает высокой пластичностью и термоустойчивостью. Высокая скорость кристаллизации позволяет производить спреды даже при недостаточном охлаждении в маслообразователе. Спред на основе данного жира имеет однородную пластичную консистенцию при низких температурах.

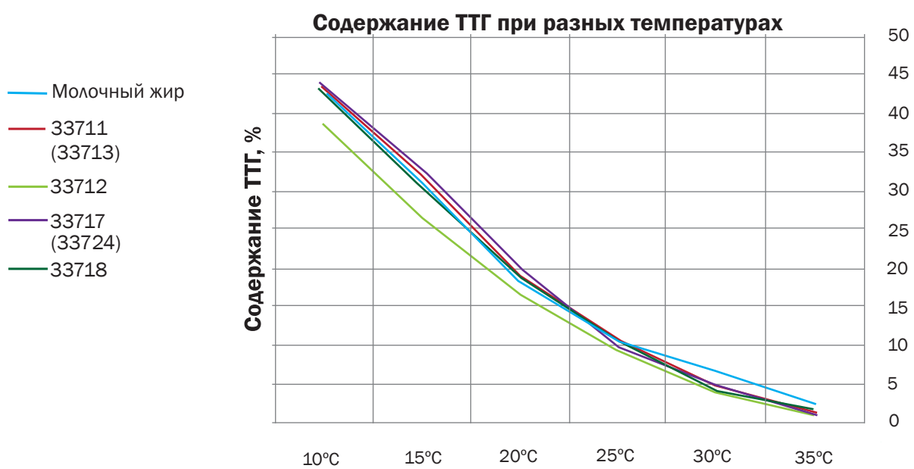
33718 (33719) – заменители молочного жира содержат в своем составе лауриновый жир. Жировой состав заменителей молочного жира представляет оптимальное соотношение жидких и твердых масел. Содержат эмульгаторы, используются для производства спредов, так как обеспечивают высокую пластичность и термоустойчивость спреда. Подходят для производства сметанных, сырных продуктов, молокосодержащих сухих продуктов. Обладая обезличенным вкусом и запахом, позволяют обеспечить готовым продуктам любой необходимый вкус и аромат.

33717 (33724) - заменители молочного жира нелауринового типа. Универсальные в использовании. Хорошо зарекомендовали себя в производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молокосодержащих продуктов. Обеспечивают творожному продукту нужную консистенцию, придают сметанному продукту глянцевую, однородную консистенцию. Спред на основе данных ЗМЖ имеет пластичную консистенцию, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации. Используются при производстве консервов молокосодержащих сгущенных.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЖИРОВ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65°С;
- В расплавленном состоянии жиры хранят не более 12 часов;
- Оптимальная температура приготовления эмульсии 55°С - 65°С;
- При производстве молочных продуктов эмульсию можно получать двумя способами - добавлением молочной фазы в расплавленный жир или добавлением жира в молочную фазу при одновременном перемешивании диспергатором или центробежным насосом;
- При производстве спредов оптимальная температура подачи эмульсии на маслообразователь 50°С - 65°С;
- На этапе приготовления смеси - смешивания жировой эмульсии и молочной фазы, разница их температур не должна превышать 5°С.

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%) В ЗМЖ «СОЛПРО» И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗАМЕНИТЕЛЕЙ МОЛОЧНОГО ЖИРА «СОЛПРО»

Код	Тип жира	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
				10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33711	нелауриновый	желтый	99,7	39 - 46	29 - 35	17 - 22	8 - 12	3 - 7	0 - 4	33 - 36
33712	лауриновый	желтый	99,7	37 - 41	26 - 30	16 - 19	10 - 13	4 - 8	0 - 3	33 - 36
33713	нелауриновый	белый	99,7	39 - 46	29 - 35	17 - 22	8 - 12	3 - 7	0 - 4	33 - 36
33715	нелауриновый	желтый	99,7	39 - 46	29 - 35	17 - 22	8 - 12	3 - 7	0 - 4	33 - 36
33717	нелауриновый	белый	99,7	39 - 46	29 - 35	17 - 22	8 - 12	3 - 7	0 - 4	33 - 36
33718	лауриновый	желтый	99,7	40 - 45	29 - 33	17 - 20	9 - 13	5 - 9	1 - 4	33 - 36
33719	лауриновый	белый	99,7	40 - 45	29 - 33	17 - 20	9 - 13	5 - 9	1 - 4	33 - 36
33724	нелауриновый	желтый	99,7	39 - 46	29 - 35	17 - 22	8 - 12	3 - 7	0 - 4	33 - 36

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг. Без упаковки - наливом	Паллета: 40 коробов. Масса нетто: 800 кг. Масса брутто: 814 кг.	Паллета: 45 коробов. Масса нетто: 900 кг. Масса брутто: 915,75 кг.
От - 20 до 0 вкл.	**24 мес.**				
Свыше 0 до + 6 вкл.	**20 мес.**				
Свыше + 6 до + 20 вкл.	**12 мес.**				

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-008-65823439-2017

ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА «СОЛПРО» 741

Это продукт, который произведен согласно ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира. Технические условия». Особенностью данного заменителя молочного жира является строго определенный жирнокислотный состав: массовая доля линолевой и линоленовой кислот - 15,0-25,0%, отношение линолевой кислоты (ω - 6) к линоленовой (ω - 3) - от 5 до 15, отношение полиненасыщенных жирных кислот к насыщенным - не менее 0,3.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используется для частичной или полной замены молочного жира в молочной промышленности. Применяется для производства спредов: сливочно-растительного; растительно-сливочного; растительно-жирового.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Максимально приближен к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам. Великолепно сочетается с натуральным сырьем:
- Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции;
- Производится с добавлением эмульгаторов, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений. Обеспечивают высокую технологичность в любых производственных условиях, с любыми видами сырья;
- Имеет обезличенные вкус и запах, что делает возможным полное высвобождение вкуса наполнителей;
- Позволяет заменять в рецептурах молочный жир, за счёт чего снижается себестоимость продукции;
- Дает возможность снизить количество холестерина в готовом продукте;
- Обладает сбалансированным жирнокислотным составом, содержит незаменимые кислоты семейства омега-3 и омега-6, что повышает физиологическую ценность готовых продуктов;
- Позволяет получать спреды, маргарины, масло растительно-сливочное с высокой пластичностью при низких температурах и хорошей термоустойчивостью.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65°С;
- Время хранения жира в расплавленном состоянии не должно превышать 12 часов;
- Оптимальная температура эмульсии на входе в маслообразователь - 55°С - 65°С

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ ПЛАСТИЧНЫЙ ЖИРОВОЙ ПРОДУКТ.

Производится с добавлением эмульгаторов, красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений.

Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции.

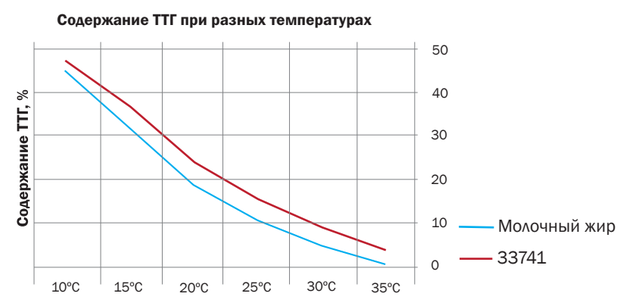
Обладает сбалансированным жирнокислотным составом, содержит незаменимые кислоты семейства омега-3 и омега-6. Заменитель молочного жира обогащен витамином Е.

Применяется при производстве спредов, сметанных, сырных, творожных и других молокосодержащих продуктов.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Тип жира	Цвет	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
			10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33741	лауриновый	желтый	36 - 44	25 - 31	17 - 22	8 - 13	4 - 8	0 - 5	32 - 36

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%) В ЗМЖ «СОЛПРО» И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг. Без упаковки – наливом.	Паллета: 45 коробов. Масса нетто: 900 кг. Масса брутто: 915, 75 кг.
От - 20 до 0 вкл.	**24 мес.**			
Свыше 0 д о+ 6 вкл.	**20 мес.**			
Свыше + 6 до + 20 вкл.	**12 мес.**			

Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производится по ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира. Технические условия».

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА «СОЛПРО» ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для частичной или полной замены молочного жира при производстве мороженого и других молокосодержащих продуктов.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Обладают высокой скоростью кристаллизации и отличными аэрирующими свойствами;
- Мороженое долго сохраняет форму, имеет высокую степень аэрации;
- Жиры содержат в 2-3 раза большее количество полиненасыщенных жирных кислот и меньшее количество насыщенных жирных кислот, чем кокосовое и пальмоядровое масла;
- Обладают высокой окислительной стабильностью, что обеспечивает стабильность качества готовой продукции на протяжении всего процесса хранения;
- Быстро расплавляются в ротовой полости и полностью раскрывают весь спектр вкуса и аромата продукта;
- Имеют чистый обезличенный вкус. Для производства жиров используются современные методы очистки. Это крайне важно для мороженого, в котором посторонний привкус от жира невозможно скрыть.
- Снижают скорость таяния. Использование заменителей молочного жира может предотвратить усадку мороженого при хранении.
- Обеспечивают кремовидную структуру мороженого.

Данные жиры включены в отраслевой реестр жиров и масложировых систем Союза мороженщиков России.

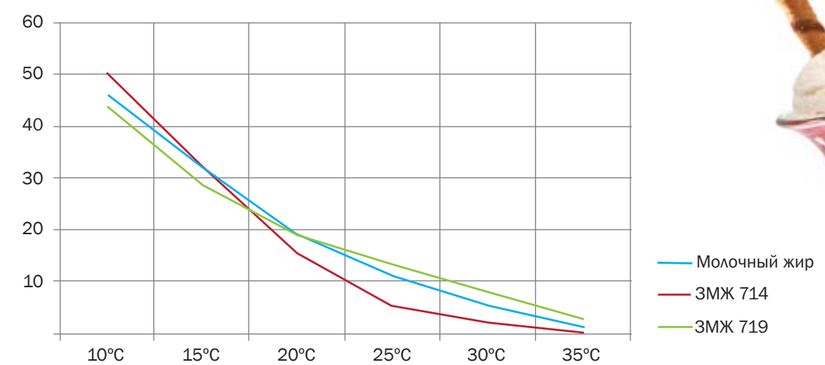
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЖИРОВ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65°С;
- Оптимальная температура приготовления эмульсии 55°С - 65°С;
- В расплавленном состоянии жиры хранят не более 12 часов.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗАМЕНИТЕЛЕЙ МОЛОЧНОГО ЖИРА «СОЛПРО»

Код	Тип жира	Цвет	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
			10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33719	лауриновый	белый	40 - 45	29 - 33	17 - 20	9 - 13	5 - 9	1 - 4	33 - 36
33714	лауриновый	белый	48 - 52	30 - 34	13 - 17	3 - 7	1 - 4	0	24 - 28

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%) В ЗМЖ «СОЛПРО» И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг. Без упаковки – наливом.	Паллета: 45 коробов. Масса нетто: 900 кг. Масса брутто: 915, 75 кг.
От - 20 до 0 вкл.	**24 мес.**			
Свыше 0 до + 6 вкл.	**20 мес.**			
Свыше + 6 до + 20 вкл.	**12 мес.**			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-008-65823439-2017.

СПРЕДЫ

СПРЕДЫ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Рекомендуются как для непосредственного употребления в пищу (приготовление бутербродов), так и для использования в кулинарии, в общественном питании, для диетического питания, для хлебопекарной, кондитерской, и других отраслей.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- По органолептическим и реологическим свойствам приближены к сливочному маслу;
- Обогащены полиненасыщенными жирными кислотами;
- Обладают пластичной, легко намазывающейся консистенцией.

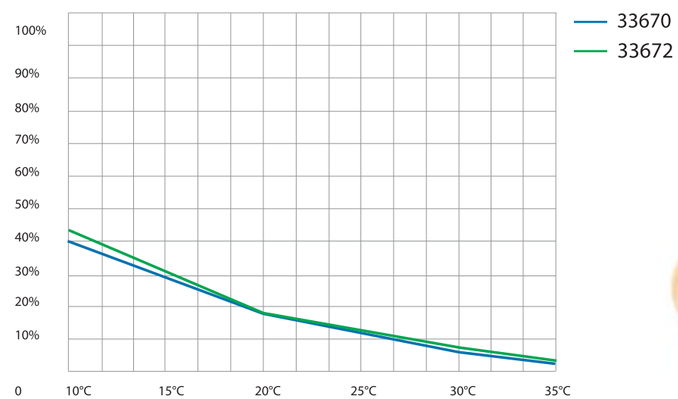
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- При производстве фасованных спредов в потребительскую упаковку (брикеты или пачки) спреды растительно-жировые «СолПро» необходимо предварительно отеплить до температуры фасовки 11-13 °С. При реализации с предприятия температура спредов должна быть не более +10 °С.
- В кондитерском производстве, спреды используют при приготовлении кремов с полным или частичным замещением сливочного масла.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СПРЕДОВ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
		10°С	20°С	30°С	35°С	
33670	72,5	37 - 43	16 - 19	4 - 8	1 - 4	32 - 36
33672	82	40 - 46	16 - 19	5 - 9	1 - 4	33 - 36

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
от - 20 до 0 вкл.	**8**			
от + 1 до + 5 вкл.	**6**			
от + 6 до + 15 вкл.	**3**			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ГОСТ Р 52100-2003.

ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ «СОЛПРО»

ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ «СОЛПРО»

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Обеспечивают больший объем и равномерную мелкопористую структуру изделия;
- Сокращают расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой;
- Сокращают время приготовления бисквитной массы до 10 - 15 минут;
- Позволяют вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара;
- Позволяют замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий;
- Готовые изделия имеют эластичную структуру, меньше крошатся при нарезании, хорошо поддаются пропитке и наполнению кремами.

Рекомендуемая дозировка составляет 2,0-2,5% к массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ

- Повышают пластичность теста, улучшается качество формования теста;
- Сокращают расход яйцепродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой;
- Улучшают структуру, пористость и объем готовых изделий;
- Повышают степень эмульгирования жира в тесте, чем обеспечивают равномерную консистенцию теста и стабильность эмульсии;
- Увеличивают срок сохранения свежести изделий.

Рекомендуемая дозировка составляет 1,5 - 2,0% к массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (СЛОЕНОЕ ТЕСТО, БЛИНЧИКИ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ)

- Повышают пластичность теста;
- Удерживают влагу в изделии во время дефростации, способствуя сохранению первоначальных качественных показателей изделия;
- Улучшают структуру готового полуфабриката;
- Предотвращает растрескивание поверхности изделий при низкотемпературном хранении.

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3-0,5% в массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ

- Предотвращают кристаллизацию сахарозы;
- Замедляют процесс высыхания конфет.

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3-0,5% в массе полуфабриката.

Пасты для сбивания «СолПро» - это комплексный пищевой эмульгатор в пастообразной форме.

38001 Комплексная пищевая добавка «Паста «СолПро» для сбивания». Специально подобранные компоненты обеспечивают наилучшее сочетание цены и качества.

38002 Комплексная пищевая добавка «Паста «СолПро» бисквитная. Благодаря индивидуально сформированному составу эмульгаторов обладает повышенной аэрирующей способностью.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Упрощают технологический процесс производства;
- Сокращают расход яичных продуктов, что позволяет снизить себестоимость;
- Сокращают время сбивания;
- Способствуют сохранению свежести за счет лучшего связывания влаги;
- Увеличивают объем сбиваемой массы.

ПОКАЗАТЕЛЬ		ЗНАЧЕНИЕ
Запах		Слабый, свойственный пасте для сбивания
Цвет	38001	Кремовый с перламутром, однородный по всей массе
	38002	Прозрачный с перламутром, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°С		Однородная, пастообразная/гелеобразная
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	38001	52
	38002	70
pH		8,5–9,5

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

КОД	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	СРОК ГОДНОСТИ, МЕС.	УПАКОВКА	ГРУППОВАЯ УПАКОВКА
38001	t хранения, °С от 0 до + 25 вкл.	9	Пластиковое ведро, вес нетто 10 кг	На паллете: 44 пластиковых ведра, масса нетто 440 кг масса брутто 457 кг
38002				

Соответствуют ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», производятся по ТУ 9142-008-65823439-2015

ПРОЧИЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО 56

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ-СМЕСЬ 60

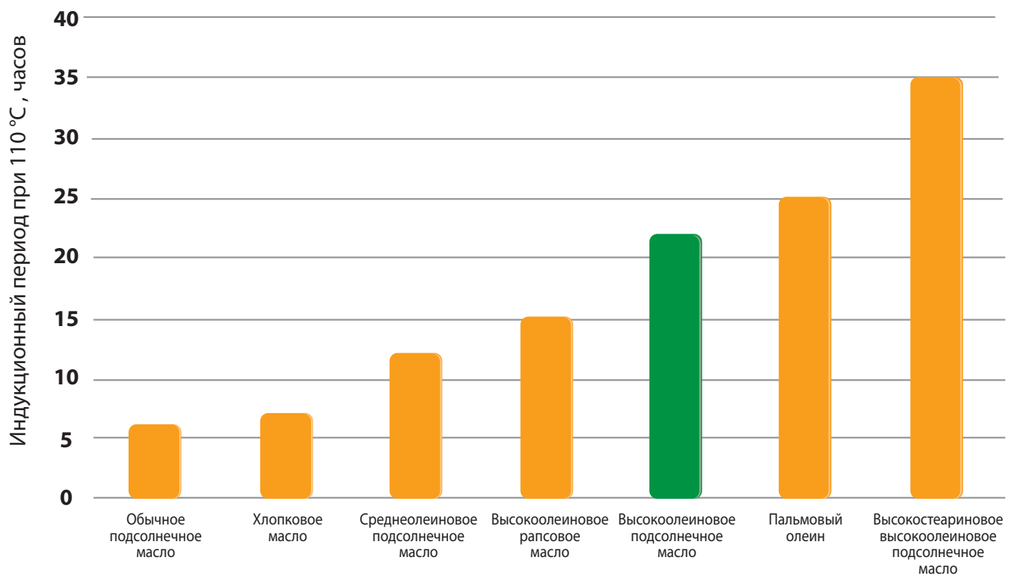
ФРИТЮРНЫЙ ЖИР 62

ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО

ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ «ВЫСШИЙ СОРТ» (ВОМ) – представляет собой масло, полученное из специальных сортов подсолнечника. Высокое содержание олеиновой кислоты (не менее 75%) обеспечивает более высокую окислительную стабильность по сравнению с обычным подсолнечным маслом. Продукт имеет чистый вкус, свойственный обезличенному жиру, без постороннего привкуса и запаха. Производится из отборного натурального сырья. Не содержит ГМИ (генномодифицированных источников). Производится по ТУ 9141-011-65823439-2014, ТУ 10.41.54-012-70316851-2017.

ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ МАСЛО – вид подсолнечного масла, обладающий дополнительными функциональными свойствами:

ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ РАЗЛИЧНЫХ МАСЕЛ



ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Хлеб и хлебобулочные изделия (сушки, соломка, сухарики);
- Рыбные консервы и пресервы;
- Мучные кондитерские изделий (кексы, маффины, крекеры, сахарное и сдобное печенье и т.д.);
- Снэковые изделия;
- Зерновые завтраки;
- Продукты для детского питания и пожилых людей.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

- Сокращение технологического цикла (исключается стадия расплавления твердых жиров);
- Усиливает ощущение «сочности» в выпеченных изделиях (кексы, бисквиты, маффины);
- Придает поверхности глянцевый вид (опрыскивание крекеров, затяжного печенья и т.д.);
- Способствует хорошему высвобождению вкуса и аромата, что позволяет сокращать дозировки вкусо-ароматических компонентов;
- Отличается низким содержанием насыщенных жирных кислот, отсутствием трансизомеров жирных кислот, при этом обеспечивает такой же уровень устойчивости к окислению, который обычно достигается при частичной гидрогенизации;
- Способствует увеличению сроков годности готовых изделий.

ПРИМЕНЕНИЕ ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ ВО ФРИТЮРЕ

Высокоолеиновое подсолнечное масло рекомендуется для обжарки пончиков, донатсов, берлинеров, пирожков, беляшей, хвороста, аппетайзеров, для приготовления картофеля фри, наггетсов и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ВОМ ДЛЯ ФРИТЮРА

- Высокоустойчиво к дымо- и пенообразованию, потемнению, процессам полимеризации;
- Окислительная устойчивость в 4 раза выше обычного подсолнечного масла;
- Содержание олеиновой кислоты составляет не менее 75%, что равносильно доле этой кислоты в оливковом масле;
- Сохраняет естественные свойства обжариваемого продукта — сочность, вкус, структуру;
- Позволяет получить золотистый цвет готовых изделий при обжаривании во фритюре;
- Обеспечивает высокие вкусовые качества готовых изделий, стабильные в течение срока годности;
- Длительный период использования.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	СРОК ГОДНОСТИ, МЕС.	УПАКОВКА	ГРУППОВАЯ УПАКОВКА
33573	Масло подсолнечное высокоолениновое рафинированное дезодорированное для фритюра "SolPro"	прохладное, темное место	18	Канистра 10 л Наливом	На паллете: 54 канистры, массой нетто 496,8 кг, массой брутто 521,6 кг.
47602	Масло подсолнечное высокоолениновое рафинированное, дезодорированное для фритюра «Высший сорт» "SolPro"			ПЭТ бутылка 5л, В коробе 3 бутылки Масса нетто короба 13,8 кг На паллете: 48 коробов. Масса нетто 662,4 кг Масса брутто 689,3 кг Наливом	
47603	Масло подсолнечное высокоолениновое рафинированное дезодорированное для мучных изделий «Высший сорт» "SolPro"				

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.41.54-012-70316851-2017.
Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 9141-011-65823439-2014.

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ – СМЕСЬ

Оптимально подобранная смесь растительных масел для обжаривания продуктов во фритюре.

Использование в составе смеси высокоолеинового подсолнечного масла обеспечивает технологические преимущества относительно обычных масел для фритюра.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Для приготовления картофеля фри и снеков
- Для обжарки курицы, куриных нагетсов и стрипсов
- Для обжарки пончиков, донатсов, берлинеров, пирожков и других подобных изделий
- Для предварительной обжарки картофеля методом ParFry

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Устойчиво к пенообразованию, дымообразованию и процессам полимеризации;
- Позволяет использовать широкий диапазон рабочих температур;
- Устойчиво к действиям высоких температур в процессе жарки;
- Сохраняет естественные свойства обжариваемого продукта – сочность, вкус, структуру;
- Длительный период использования.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

КОД	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ, °С СРОК ГОДНОСТИ, МЕС.	УПАКОВКА
37502	Масло растительное-Смесь "СолПро"	Хранение осуществляется в крытых складских помещениях при постоянной циркуляции воздуха не более 70%. После вскрытия упаковки хранить в прохладном, защищенном от света месте.	Свыше 0°С до +20°С - 12 мес.; Свыше +21°С до +25°С - 8 мес.; Свыше +26°С до +30°С - 4 мес.; Свыше +31°С до +35°С 3 мес.	Короб Bag-in-Box (ящик из гофрированного картона с полимерным вкладышем). Масса нетто 6,9 кг, объем 7,5л
37551	Масло растительное-Смесь "СолПро"	Хранить при температуре 30-50 ºС в атмосфере инертного газа (азота) в емкостях из стали, пригодных для хранения пищевых продуктов	30 суток от даты выработки	Налив в автомобильные цистерны, изготовленные из пищевой нержавеющей стали, с наслаиванием азота.
37552	Масло растительное-Смесь "СолПро"	Хранить при температуре 30-50 ºС в атмосфере инертного газа (азота) в емкостях из стали, пригодных для хранения пищевых продуктов	30 суток от даты выработки	Налив в автомобильные цистерны, изготовленные из пищевой нержавеющей стали, с наслаиванием азота.
37553	Масло растительное-Смесь "СолПро"	Хранить при температуре 30-50 ºС в атмосфере инертного газа (азота) в емкостях из стали, пригодных для хранения пищевых продуктов	30 суток от даты выработки	Налив в автомобильные цистерны, изготовленные из пищевой нержавеющей стали, с наслаиванием азота.

Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производится по ТУ 9141-018-65823439-2016

ФРИТЮРНЫЙ ЖИР

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Предназначен для применения в хлебопекарной промышленности и кулинарии.

- В мучной кондитерской промышленности (крекеры, галеты и т.д.)
- В производстве макаронных изделий быстрого приготовления
- Для обжарки пончиков, пирожков, беляшей

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяет использовать широкий диапазон рабочих температур;
- Обеспечивает адгезию покрытия (глазури, сахарной пудры, соли, специй и т.д.) и внешний вид готового изделия;
- Устойчив к пенообразованию, дымообразованию и полимеризации;
- Обладает высокой окислительной стабильностью.

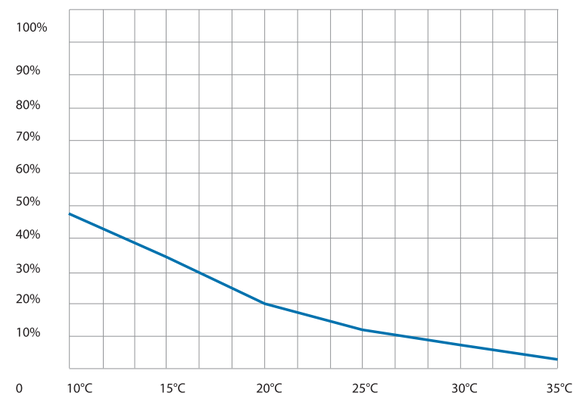
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Жир гораздо более устойчив к действию высоких температур в процессе жарки, чем растительное масло, что является важнейшим фактором экономии и качества.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ФРИТЮРНОГО ЖИРА

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
		10°С	15°С	20°С	25°С	30°С	35°С	
33981	99,7	45 - 50	32 - 37	18 - 22	9 - 14	6 - 10	1 - 4	31 - 34

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ (%)



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
t хранения, °С	**Сроки годности, мес.**	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто 20 кг.	Паллета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 818 кг
от - 20 до 0 вкл.	**24**			
от + 1 до + 6 вкл.	**20**			
от + 7 до + 20 вкл.	**12**			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по ТУ 10.42.10-007-65823439-2017.

УКАЗАТЕЛЬ ПО КОДУ ПРОДУКЦИИ

Код производителя	Наименование продукта	Вес единицы товара	Страница
33100	Маргарин твердый "Столовый с Молочным вкусом и ароматом", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33104	Маргарин твердый "Столовый Домашний", марка МТ, 60%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33105	Маргарин твердый "Столовый Домашний", марка МТ, 65%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33106	Маргарин твердый "Столовый Особый", марка МТ, 55%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33107	Маргарин твердый "Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом ", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33108	Маргарин твердый "Столовый Универсальный", марка МТ, 75%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33109	Маргарин твердый "Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом ", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33119	Маргарин твердый "Столовый с Молочным вкусом и ароматом", марка МТ, 83%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33120	Маргарин твердый "Столовый с Молочным вкусом и ароматом", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33121	Маргарин твердый "Столовый Для выпечки", марка МТ, 82%, весовой, короб 10кг	10 кг	Информацию можно получить у представителей компании
33122	Маргарин "Столовый Особый", марка МТ, 45%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33124	Маргарин твердый "Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом ", марка МТ, 80%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33125	Маргарин твердый "Столовый Особый с Молочным вкусом и ароматом", марка МТ, 80%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33126	Маргарин твердый "Столовый Универсальный", марка МТ, 72%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33127	Маргарин твердый "Столовый Особый", марка МТ, 40%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33128	Маргарин твердый "Столовый с Молочным вкусом и ароматом", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33129	Маргарин твердый "Столовый Особый", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33130	Маргарин твердый "Столовый Для выпечки", марка МТ, 82%, весовой, короб 20кг	20 кг	22
33501	Стеарин пальмовый рафинированный дезодорированный отбеленный, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	Информацию можно получить у представителей компании
33502	Масло пальмовое рафинированное отбеленное дезодорированное MB BMT-RSPO-000722, 99,9%, весовое, короб 20кг	20 кг	
33503	Масло пальмовое рафинированное отбеленное дезодорированное 99,7%, весовое, короб 20кг	20кг	
33511	Масло рапсовое рафинированное дезодорированное 99,9%, весовое, наливом		
33512	Масло рапсовое рафинированное дезодорированное 99,9%, весовое, 10л, канистра	10 л	
33513	Масло рапсовое рафинированное дезодорированное, 99,9%, весовое, короб 6,9кг	7,5 л	
33551	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 951, 99,7%, весовой, наливом		

Код производителя	Наименование продукта	Вес единицы товара	Страница
33551	Масло пальмовое рафинированное отбеленное дезодорированное 99,7%, весовое, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
33571	Масло пальмовое рафинированное отбеленное дезодорированное 99,7%, весовое, наливом		
33572	Жир специального назначения «СолПро» универсальный 972, 99,7%, весовой, наливом		
33573	Масло подсолн."SolPro" рафинир.дезодорир., высокоолеиновое для фритюра, 10л, канистра	10 л	56
33574	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное, весовое, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
33670	Спред «СолПро» растительно-жировой, 72,5%, весовой, короб 20 кг	20 кг	48
33672	Спред «СолПро» растительно-жировой, 82%, весовой, короб 20 кг	20 кг	48
33711	Заменитель молочного жира «СолПро» 711, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33712	Заменитель молочного жира «СолПро» 712, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33713	Заменитель молочного жира «СолПро» 713, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33714	Заменитель молочного жира «СолПро» 714, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33717	Заменитель молочного жира «СолПро» 717, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33718	Заменитель молочного жира «СолПро» 718, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33719	Заменитель молочного жира «СолПро» 719, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33720	Заменитель молочного жира «СолПро» 717, 99,7%, весовой, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
33723	Заменитель молочного жира «СолПро» 712, 99,7%, весовой, наливом		
33724	Заменитель молочного жира «СолПро» 724, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33725	Заменитель молочного жира «СолПро» 724, 99,7%, весовой, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
33726	Заменитель молочного жира «СолПро» 711, 99,7%, весовой, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
33727	Заменитель молочного жира «СолПро» 713, 99,7%, весовой, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
33741	Заменитель молочного жира «СолПро» 741, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	38
33808	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 70%, весовой, короб 10 кг, пластины по 2 кг, пленка	10 кг	10
33820	Маргарин твердый "СолПро" для песочных изделий, марка МТ, 82%, весовой, короб 20 кг	20 кг	14
33830	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 82%, весовой, короб 10 кг, пластины по 2 кг, пленка	10 кг	10
33831	Маргарин "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 82%, весовой, короб 10 кг, пластины по 2 кг, пленка	10 кг	10

УКАЗАТЕЛЬ ПО КОДУ ПРОДУКЦИИ

Код производителя	Наименование продукта	Вес единицы товара	Страница
33832	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 82%, весовой, пленка, блок 10кг	10 кг	Информацию можно получить у представителей компании
33833	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 82%,весовой, короб 10 кг	10 кг	10
33834	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 75%, весовой, короб 10 кг, пластины по 2 кг, пленка	10 кг	10
33835	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий, 82%, весовой, короб 10 кг	10 кг	10
33836	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 82%, весовой, короб 20кг	20кг	Информацию можно получить у представителей компании
33838	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 75%,весовой, короб 10 кг	10 кг	10
338301	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий, марка МТС, 82%, весовой, короб 10 кг, цветной пергамент	10 кг	10
338302	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 80%, весовой, короб 10 кг, пластины по 2 кг, пленка	10 кг	10
338303	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий, 80%, весовой, короб 10 кг	10 кг	10
338304	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 70%, весовой, короб 10кг	10 кг	10
338305	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий марка МТС, 60%, весовой, короб 10 кг	10 кг	10
338306	Маргарин твердый "СолПро" для слоеных изделий, марка МТС, 82%, весовой, пленка, блок 10кг	10 кг	10
33840	Маргарин твердый "СолПро" для кремов, марка МТК, 84%, весовой, короб 20 кг	20 кг	18
33951	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 951, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33952	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 952, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33953	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 953, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33954	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 954, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33955	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 955, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33956	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 956, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33959	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 959, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	32
33962	Жир специального назначения «СолПро» кондитерский для шоколадных изделий и конфет 962, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	28
33970	Пальмовый олеин "Солпро", 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	Информацию можно получить у представителей компании
33972	Жир специального назначения «СолПро» универсальный 972, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	22
33973	Жир специального назначения «СолПро» универсальный 973, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	Информацию можно получить у представителей компании

Код производителя	Наименование продукта	Вес единицы товара	Страница
33974	Жир специального назначения «СолПро» универсальный 974, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	22
33977	Жир специального назначения «СолПро» универсальный 977, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	22
33981	Жир специального назначения "СолПро" кулинарный "Фритюрный" 981, 99,7%, весовой, короб 20кг	20 кг	62
33991	Жир специального назначения «СолПро» Шортенинг для выпечки 991, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	14
33996	Жир специального назначения «СолПро» Шортенинг для кондитерских изделий 996, 99,7%, весовой, короб 20 кг	20 кг	Информацию можно получить у представителей компании
37502	Масло растительное - смесь "СолПро" 37502 ProfiFry, 99,9%, весовой, короб 6,9кг	6,9 кг (7,5 л)	60
37540	Масло пальмоядровое отбеленное дезодорированное, 99,9%, весовое, короб 20 кг	20 кг	Информацию можно получить у представителей компании
37551	Масло растительное – смесь «СолПро» 37551, 99,9%, наливом		60
37552	Масло растительное – смесь «СолПро» 37552, 99,9%, наливом		60
37553	Масло растительное – смесь «СолПро» 37553, 99,9%, наливом		60
37571	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Высший сорт», весовое, наливом		Информацию можно получить у представителей компании
37572	Олеин пальмовый рафинированный отбеленный дезодорированный, 99,9%, наливом		
37573	Масло пальмоядровое отбеленное дезодорированное, 99,9%, весовое, наливом		
37574	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное Первый сорт», весовое, наливом		
38001	Комплексная пищевая добавка «Паста «СолПро» для сбивания", ведро 1/10000мл, 1 шт, 10кг	10 кг	52
38002	Комплексная пищевая добавка «Паста «СолПро» бисквитная", ведро 1/10000мл, 1 шт, 10кг	10 кг	52
47601	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Высший сорт", 5л, короб 3 шт., 13,8кг	5 л	Информацию можно получить у представителей компании
47602	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное для фритюра «SolPro», 5л, короб 3 шт., 13,8 кг	5 л	56
47603	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное вымороженное для мучных изделий «SolPro», 5л, короб 3 шт., 13,8 кг	5 л	56
47604	Масло подсолнечное марки рафинированное дезодорированное вымороженное «Высший сорт», 1л, короб 12 шт., 11,04 кг	1 л	Информацию можно получить у представителей компании
47607	Масло подсолнечное раф.дез. «Высший сорт» (вымороженное)		
47608	Масло подсолнечное высокоолеиновое раф.дез. (вымороженное)		
47609	Масло подсолнечное нерафинированное		
47609	Масло подсолнечное нерафинированное		