

Solpro

2022

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
СЫРЫЕ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ





Оглавление

ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ4

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ КОНЦЕНТРАТ8

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ 12

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ. СЫРЬЕ 16

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ГОСТ.....20

Заменитель сухих сливок на растительной основе

ОПИСАНИЕ

Заменитель сухих растительных сливок представляет собой продукт, полученный в результате распыления жировой эмульсии, состоящей из различных растительных жиров и молочного белка, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, на распылительных сушильных установках.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ:

- Производство сухих сливок в индивидуальную упаковку.
- Производство кофейных напитков.
- Производство продуктов быстрого приготовления: каши, вермишель, картофельное пюре.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Быстро растворяется в холодной воде.
- В составе отсутствует лактоза. Рекомендован людям с индивидуальной непереносимостью лактозы.
- Длительный срок хранения (24 мес).



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

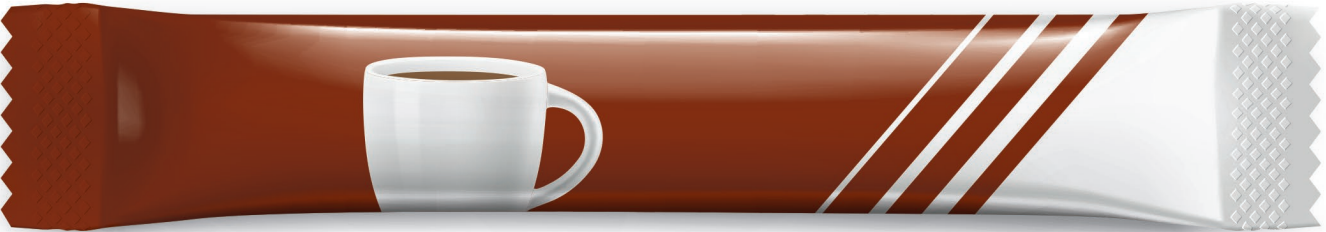
Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мелкодисперсный или агломерированный сухой порошок. Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии.
Вкус и запах	Сливочный, слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	От белого до светло-желтого.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, % не более	5,0
Массовая доля жира, %	10 – 60,0
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,3
Массовая доля белка, % не менее	0,5
Кислотность, °С не более	21,0
Группа чистоты, не ниже	1

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 85 %	24	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми. Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах. Продукт должен быть упакован в первичную упаковку, сложен в паллеты, паллета обернута пленкой.	Мешки бумажные непропитанные 4-х слойные, с мешками-вкладышами из полиэтилена. Массой нетто 25 кг.



Сывороточно-жировой концентрат

ОПИСАНИЕ

Сывороточно – жировой концентрат сухой, представляет собой продукт со 100% заменой молочных жиров на немолочные, вырабатываемый методом сгущения или смешения жидких ингредиентов молочного, растительного и/или животного происхождения, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или немолочных белков, а также с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с последующим высушиванием смесей на распылительных сушильных установках.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ:

- Кондитерское производство: шоколадные пасты, начинки для конфет, глазури и различные десерты.
- Хлебопекарное производство: хлеб, булочки, кексы, сухари, бараночные изделия и т.д.
- Применяется в качестве компонента при изготовлении заменителей цельного молока для выпойки молодняка крупного рогатого скота.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Порошкообразная структура продукта позволяет упростить процессы смешивания с другими ингредиентами.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мелкодисперсный или агломерированный сухой порошок. Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии.
Вкус и запах	Молочный, слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус и запах немолочных компонентов.
Цвет	От белого до светло-желтого, либо светло-кремового равномерный по всей массе.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, % не более	5,0
Массовая доля белка, % не менее	1,0
Массовая доля жира, % не более	10,0 – 60,0
Кислотность, рН, не более	21,0
Группа чистоты, не ниже	II
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,3

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 85 %	12	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми. Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах. Продукт должен быть упакован в первичную упаковку, сложен в паллеты, паллета обернута пленкой.	Мешки бумажные непропитанные 4-х слойные, с мешками-вкладышами из полиэтилена. Массой нетто 25 кг.



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРЬНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
СЫРЫЕ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

Сыворотка молочная сухая подсырная деминерализованная

ОПИСАНИЕ

Сыворотка молочная деминерализованная сухая вырабатывается из подсырной сыворотки путем частичной концентрации сухих веществ на установках нанофильтрации, с последующим высушиванием на распылительных сушильных установках.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ:

- Кондитерское производство: шоколадные изделия.
- Хлебопекарное производство: хлеб, булочки, кексы, сухари, бараночные изделия и т. д.
- Молочное производство: сгущенное молоко, мороженное.
- Применяется в качестве компонента при изготовлении заменителей цельного молока для выпойки молодняка крупного рогатого скота.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отлично растворяется в воде, не образует комков.
- Имеет уровень деминерализации 25%.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Мелкодисперсный сухой порошок.
Вкус и запах	Вкус чистый, сладкий сывороточный. Запах сыворотки. Без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	Белый, с желтоватым оттенком, однородный по всей массе.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля влаги, % не более	4,0
Массовая доля белка, % не менее	7,8
Массовая доля жира, % не более	1,0
Массовая доля лактозы, % не более	77,8
Массовая доля золы, % не более	6,5
Активная кислотность, рН, не менее	6,0
Группа чистоты, не ниже	II
Температура, °С , не выше	20,0
Индекс растворимости, см ³ сырого осадка, не более	0,5

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 80 %	12	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми. Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах. Продукт должен быть упакован в первичную упаковку, сложен в паллеты, паллета обернута пленкой.	Мешки бумажные непропитанные 4-х слойные, с мешками-вкладышами из полиэтилена. Массой нетто 25 кг.



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
СЫРЫЕ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

Сливки пастеризованные Сырье

ОПИСАНИЕ

Молочные сливки пастеризованные являются полидисперсной многофазовой системой. Они состоят из тех же компонентов, что и молоко, но с другим соотношением между жировой фазой и плазмой. Вырабатываются в процессе сепарирования коровьего молока без добавления красителей, ароматизаторов и стабилизаторов консистенции, без замещения составных частей молока немолочными компонентами.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ:

- Молочное производство: сметана, сливочное масло, спреды, сливки питьевые, сливки для взбивания, молочные десерты, мороженое, творожный сыр.
- Хлебопекарное и кондитерское производство: приготовление теста, заварного крема, сметанная глазурь.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородная, гомогенная. Допускаются единичные комочки жира.
Вкус и запах	Выраженный сливочный, чистый, сладковатый. Для пастеризованных сливок – с привкусом пастеризации.
Цвет	Белый, с кремовым оттенком, однородный по всей массе.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Норма для сливок	
Массовая доля жира, %	30 – 40	40 – 50
Термоустойчивость сливок по алкогольной пробе, не ниже	I-III	
pH	6,5 – 6,8	
Массовая доля белка, %	1,7	1,4
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	5,8 – 5,0	5,8 – 4,2
Титруемая кислотность, °Т	12,0 – 16,0	11,0 – 15,0
Температура, °С	2–8	
Плотность при 20 °С, кг/м³	995 – 985	985 – 976
Фосфатаза	Отсутствует	
Пероксидаза	Отсутствует	

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки хранения, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки хранения		
2–6	Максимальное время между приемкой сырого молока и производством сливок: не более 24 ч. Максимальное время хранения пастеризованных сливок на предприятии-изготовителе: не более 24 ч.	Отдельный резервуар (танк) из нержавеющей стали.	Транспортировка сливок для промышленной переработки осуществляется в автомолочистернах от 20 тонн в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом. Замораживание сливок не допускается.



Масло сливочное ГОСТ

ОПИСАНИЕ

Масло сливочное представляет собой продукт, полученный в результате преобразования высокожирных сливок из коровьего молока масло.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ:

- Молочное производство: масло сливочное фасованное, спреды, комбинированное масло, мягкие масла и пасты, сметана, мороженное, сгущенное молоко, творожные изделия, сыр плавленый.
- Кондитерское производство: сдобные и слоеный мучные изделия, крема, торты, пирожные.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Норма	Норма
Массовая доля жира, % не менее	72,5	82,5
Массовая доля влаги, % не более	25,0	16,0
Титруемая кислотность плазмы, °Т не более	26,0 23,0 (Росрезерв)	26,0
рН плазмы масла, не менее	6,25	6,25
Кислотность жировой фазы, *Кеттстофера, не более	4,0 2,5 (Росрезерв)	4,0
Термоустойчивость	0,7–1,0 0,75–1,0 (Росрезерв)	0,7–1,0

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

	Монолит 20 кг
Температура хранения, сроки годности	При °t от -14 до -18 °С и относительной влажности воздуха от 80–90 % – не более 15 месяцев; при °t от +1 до +5 °С и относительной влажности воздуха не более 90% – не более 10 суток. Росрезерв: при °t не выше -25 °С и относительной влажности воздуха не ниже 60 % – не более 24 месяцев.



ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

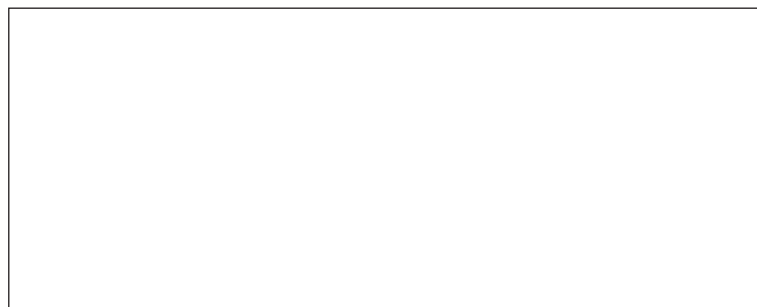
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
СЫРЫЕ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ

Контакты

Ваш дистрибьютор:



Задайте интересующий вас
вопрос в чате на сайте,
или позвонив по телефону:

8-800-700-79-00



Смотрите наши вебинары
на канале Youtube.
На сайте SOLPRO.RU вы найдете
информацию о времени
проведения новых вебинаров.



Мы ведем активную деятельность
в Instagram и Facebook. Присоединяйтесь!



www.instagram.com/solpro.expert/



www.facebook.com/solpro.expert/

Solpro

www.solpro.ru



www.solpro.ru

Solpro

ЗАМЕНИТЕЛЬ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

СЫВОРОТОЧНО-ЖИРОВОЙ
КОНЦЕНТРАТ

СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ
ПОДСЫРНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
СЫРЬЕ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ГОСТ