2022年

Solpro.

產品目錄

工業用脂肪 和 人造奶油

目錄
公司簡介
CLEAN &FREE
脂肪 和 人造奶油
乳脂 代用品
人造黃油
糊類
植物脂肪及油類
卵磷脂
聯繫我們

www.solpro.ru

目錄

公司簡介.....2

我們的工藝團隊.....8

CLEAN&FREE系列產品.....10

脂肪和人造奶油
(用於糕點糖果工業和焙烤食品工業).....12

含乳食品的
乳脂代用品.....40

人造黃油 62

攪稠用的糊類.....66

植物脂肪及油類.....72

向日葵卵磷脂液 82

RUSAGRO

公司簡介

RUSAGRO集團是俄羅斯最大的垂直整合農業控股公司之一。公司產品在國產豬肉、白糖、農產品和油脂產品中 占到重要的比例。

在獨聯體消費領域中，RUSAGRO集團被視為全球收入最高、發展速度最快的公司之一。

在各個業務板塊裡，RUSAGRO集團積極引進現代的國際技術，不管是設備還是管理方式。

第一大
葵花籽食用植物油生產商

第一大
日用人造奶油生產商

第二大
工業用脂肪市場參與者

第二大
蛋黃醬生產商

「合作的核心要素在於信任和誠實的態度，您要相信合作夥伴有實力，因而不會讓人失望的。這些都是個人素質的自我評價標準，平時不跟大家分享。」

A·G·祖葉維奇——RUSAGRO集團工業用脂肪事業部產品促銷司主任

油脂業務板塊
RUSAGRO集團銷售油料作物加工品（如灌裝的壓榨和精煉植物油、油粕、殘渣等），生產和銷售日常消費產品（如蛋黃醬、人造奶油、人造黃油、芥末醬、番茄醬、瓶裝葵花籽油和大豆油、高油酸葵花籽油、香皂、洗衣皂等），
並且生產和銷售用在食品製造業的油脂產品（如用於糕點糖果工業和烘烤食品工業的脂肪和人造奶油、用於乳品工業的乳脂代用品、各種食用植物油和油炸用的脂肪等）。

RUSAGRO集團員工總數為1.9餘萬人。企業文化以人為本。公司治理層明白員工是最終成功的主要因素，因而讓工作人員能夠發揮自己的能力，提升專業技能與知識，並參加有趣的創新型項目。

為了使業績保持平穩增長，創造額外的價值，並推動非財務信息披露制度更加透明化，公司決定啟動旨在製定RUSAGRO可持續發展戰略的項目。

工業用脂
膴業部

工業用脂肪事業部最看重的是創新與現代科技，
因此在用於工業企業的脂肪和人造奶油市場上佔據領先地位。

通過不斷的發展和改進，我們能夠打造糕點糖果工業、焙烤食品工業、乳品工業及其他食品行業需要的高品質的創新產品。

我們考慮到市場趨勢和消費者品味來確保生產工藝不斷優化，這就是為什麼我們新的產品始終會受到客戶歡迎的原因了。

2個生產基地

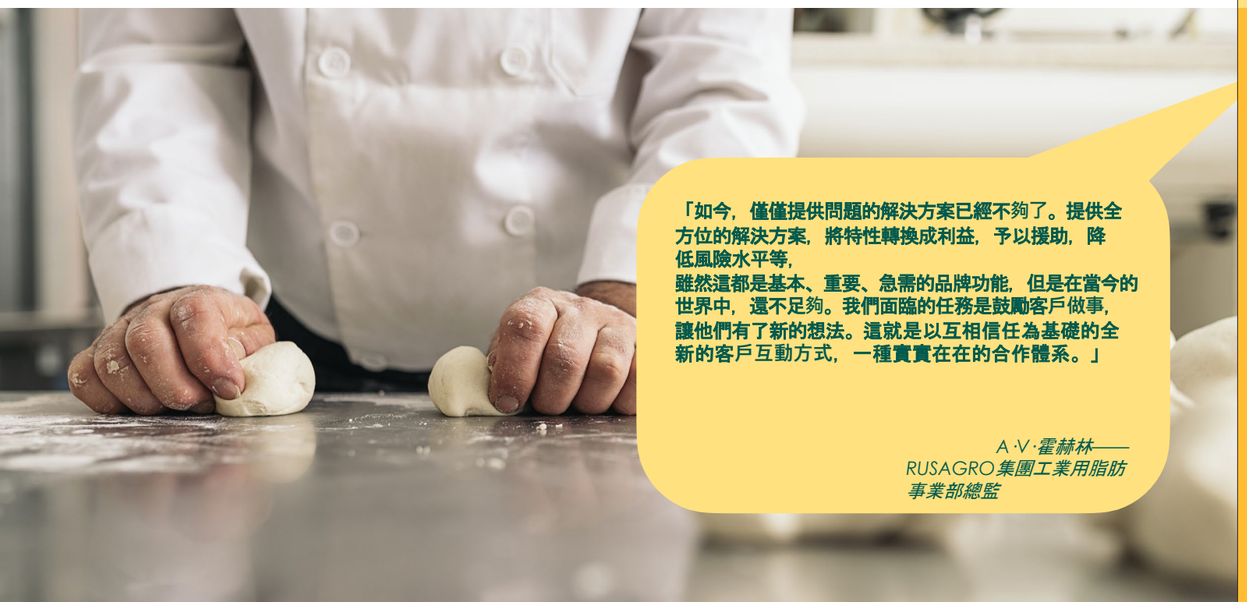
負責生產工業用人造奶油和脂肪。
地處薩拉托夫和葉卡捷琳堡

21個質量控制點

保證了產品從田野到客戶手裡的全週期質量管理

2個研發中心

地處薩拉托夫和葉卡捷琳堡



**「如今，僅僅提供問題的解決方案已經不夠了。提供全方位的解決方案，將特性轉換成利益，予以援助，降低風險水平等，
雖然這都是基本、重要、急需的品牌功能，但是在當今的世界中，還不足夠。我們面臨的任務是鼓勵客戶做事，讓他們有了新的想法。這就是以互相信任為基礎的全新的客戶互動方式，一種實實在在的合作體系。」**

A·V·霍赫林——
RUSAGRO集團工業用脂肪事業部總監

RUSAGRO

RUSAGRO
作為服務型企業

工業用脂肪事業部的 創新和應用科技中心
分別從事新產品和技術開發，**提供工藝支持服務，**
舉行培訓並在自己的主幹企業——薩拉托夫脂肪聯合工廠分享工作經驗。

我們所力求的目標是幫助客戶實現新的想法並開發新的產品，隨時代並進，
並打造互利互惠合作關係。

我們的脂肪和人造奶油完全符合俄羅斯聯邦現行的新質量標準——
海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」。
RUSAGRO集團研發與創新中心的核心業務方向涉及到健康的生活方式和
有益於健康的功能性食品生產。

SOLPRO品牌產品深受焙烤食品工業、糕點糖果工業和乳製品工業專業人員的歡迎。我們專家人士研發的產品以質量為主。

我們的合作夥伴信任我們，請求我們提供教訓，與我們一起打造創新的產品，共創佳績！

在編制本目錄時，我們出於熱愛並關心各位客戶的心態。
希望您用起來很方便，保證您能夠找到所需要的信息。

我們可以隨時隨地相互交流，若您對產品或生產工藝有任何疑問，請與我們聯繫，我們會很樂意提供諮詢服務。

RUSAGRO人員團隊

如有任何疑問，請通過網站的對話框與我們聯繫，您也可以撥打我們的客服熱線：

8–800–700–79–00

歡迎收看我們的YouTube線上研討會。
您可以通過公司官網SOLPRO.RU查詢新研討會的舉行時間。

Solpro

食品工業 專業人員的關鍵合作夥伴

目錄
公司簡介
CLEAN &FREE
脂肪和人造奶油
乳脂 代用品
人造黃油
糊類
植物脂肪及油類
卵磷脂
聯繫我們

我們的目的是在客戶和合作夥伴服務方面佔據市場領先地位。

我們在Instagram和Facebook積極發帖。

歡迎加入我們的專業群
SOLPRO.EXPERT

www.instagram.com/solpro.expert/

www.facebook.com/solpro.expert/

是我們在各種社交媒體中使用的經更新的圖標。

工業用脂肪和人造奶油品牌——SOLPRO是聞名遠近的市場參與者。
俄羅斯國內外的焙烤食品、糕點糖果和乳製品生產商對該品牌產品有穩定的需求。

我們的目的 是營造與業界領導者互動的專業環境，以共同來確保食品工業中生產和服務的高標準。我們的品牌理念由質量、服務和專業知識這三種價值觀組成，這些價值觀對競爭力 和信任形成情況產生影響，有助於與客戶建立感情關係並吸引他們的注意力。

2021年末，我們宣布了公司歷史最悠久的品牌要做再造。您手裡的產品目錄已被更新。
2022年，我們要更新所有產品包裝。

我們把整個身心都傾注在這本目錄上了，希望您用起來很方便。然而，我們很難以涵蓋所有信息，因此我們會樂意解答您的疑問。
請通過我們的網站與我們聯繫，也可以撥打我們辦公室的電話。

60%
時間由人員花在客戶服務上

285名 客戶
15個 來自國家

SOLPRO是油脂行業的領先者，致力於打造一流俄羅斯品牌，以及創新型產品和技術。

Solpro
專業人員的

目錄
公司簡介
CLEAN &FREE
脂肪和人造奶油
乳脂 代用品
人造黃油
糊類
植物脂肪及油類
卵磷脂
聯繫我們

我們的工藝團隊

娜塔莉婭·葉菲莫娃
客服工藝支持部主任

伊琳娜·濟里亞諾娃
糕點糖果銷售支持工藝師

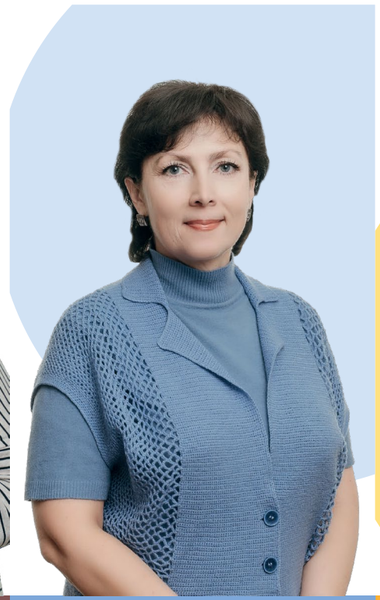
葉列娜·列列茨卡婭
糕點糖果銷售支持工藝師

加琿娜·科诺普廖娃
乳製品銷售支持工藝師

米哈伊爾·雷賓
糕點糖果銷售支持工藝師

弗拉基米爾·皮利片科
乳製品銷售支持工藝師

塔季婭娜·伊利伊娜
糕點糖果銷售支持工藝師



柳德米拉·拉普希娜
乳製品銷售支持工藝師

奧莉加·蓋達琴科
糕點糖果銷售支持工藝師

安娜·萬奇科娃
糕點糖果銷售支持工藝師

奧莉加·阿努夫里耶娃
糕點糖果銷售支持工藝師

Solpro

食品工業
專業人員的
關鍵合作夥伴

新系列上市，
歡迎 體驗！

Solpro
CLEAN &FREE
尤為重要

CLEAN &FREE

生態主義、健康的生活方式 Good feel, Health&Wellness*及甚至Healthonism**已成為當今社會的大趨勢。這就是為什麼產品配料的安全性和透明性、對其原料和產地的了解，以及食品如何影響我們的健康，如何將快樂與利益融在一起方面的理解最近變得如此重要的原因。

清潔標籤（Clean Label）、誠實又易懂、無特定組分的配料——這就是當今消費者所看重的一點，也是生產商所追求的一點。SOLPRO致力於盡量滿足這種需求，

這就是為什麼公司在對消費者偏好進行調查研究以後創建CLEAN&FREE系列產品的原因，這一系列產品不含棕櫚油和E編碼。

CLEAN&FREE產品線涵蓋的食物不含引起消費者爭論的成分如棕櫚油、反式脂肪、食品添加劑、人工合成色素和增香劑。

這一點尤為重要，是吧？

——對於工藝師

CLEAN&FREE系列人造奶油可以替代用戶慣用的人造奶油，保證食品不降品質，
且無需重新研製配方。新產品的技術性能更加優質。

——對於營銷員

CLEAN&FREE系列產品將助您擴展品種範圍並贏得那些偏向生態飲食觀念的新客戶。新的產品線使生產商能夠依照消費者的需求將帶有
「清潔標籤」和/或「不含棕櫚油」標記的
自製產品推向市場。

——對於消費者

用CLEAN&FREE系列脂肪和人造奶油可以製作優質美味的糕點、糖果和麵食。而最重要的是，這些製品是由聲譽極好的國產原料——葵花籽油製成的！

脂肪和人造奶油是採用特殊工藝生產的，不含反式脂肪並符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定。

*Health&Wellness是指食物對健康和自身感覺的影響。

**健康主義（Healthonism）是指用處與娛樂之和（英文的Health意為健康，加上Hedonism意為享樂主義）。

創新產品　不含棕櫚油　不含E系列食品添加劑　不含E系列食品添加劑

SOLPRO CLEAN&FREE系列人造奶油和脂肪 不含E系列食品添加劑

- **焙製用人造奶油， 脂肪含量：** 82%（33130）
- **千層酥皮糕點用人造奶油， 脂肪含量：** 82%（33831、33833）
- **油酥糕點用人造奶油， 脂肪含量：**
- 82%（33824）
- **乳脂代用品， 脂肪含量：**
- 99.7%（33715）

SOLPRO CLEAN&FREE系列人造奶油 不含棕櫚油和E系列食品添加劑

- **焙製用「佐餐牛奶香味」人造奶油， 脂肪含量：**
- 82%（33131）
- **油酥糕點用人造奶油， 脂肪含量：** 82%（33827）

SOLPRO CLEAN&FREE 系列人造奶油和脂肪 不含棕櫚油

- **焙製用人造奶油， 脂肪含量：82%（33128）**
- **千層酥皮糕點用人造奶油， 脂肪含量：82%（33839）**
- **油酥糕點用人造奶油， 脂肪含量：82%（33826）**
- **奶油膏用人造奶油， 脂肪含量：84%（33846）**
- **餡料製作用的糖果用脂， 脂肪含量：99.7%（33956、33958）**
- **乳脂代用品， 脂肪含量：99.7%（33716、33730）**

「不含棕櫚油的SOLPRO牌Clean&Free系列脂肪易於使用，我們無需調整工藝流程。在使用人造奶油時，不需要另外調溫，它在10~12°C下發揮優質的攪拌性能，使我們能夠得到保持柔韌性的麵團。」

Akulchev公司
工藝工程師伊琳娜·克拉斯諾娃

值得一提，在製作SOLPRO牌Clean&Free系列人造奶油時，企業選定純天然的色素、增香劑和乳化劑。

Solpro CLEAN &FREE

「當我們說起合作時，可以指出RUSAGRO團隊是最佳的合作夥伴之一。工作人員隨時保持聯繫，並總能通過建議和行動幫助我們！這是一家製作優質產品的可靠公司！」

YASTRO有限公司
採購部主任
安德烈·沃爾科夫

01

脂肪和 人造奶油

（用於糕點糖果工業和焙烤食品工業）

千層酥皮糕點專用人造奶油.....14

油酥糕點和攪制糕點專用
人造奶油與起酥油.....18

奶油膏專用人造奶油.....22

焙烤食品和麵點
通用脂肪與人造奶油.....26

硬質餡料和混糖糕點及糖果
製作用的專用脂肪.....32

軟質、半硬質餡料和混糖糕點及糖果
製作用的專用脂肪.....36

千層酥皮糕點專用人造奶油

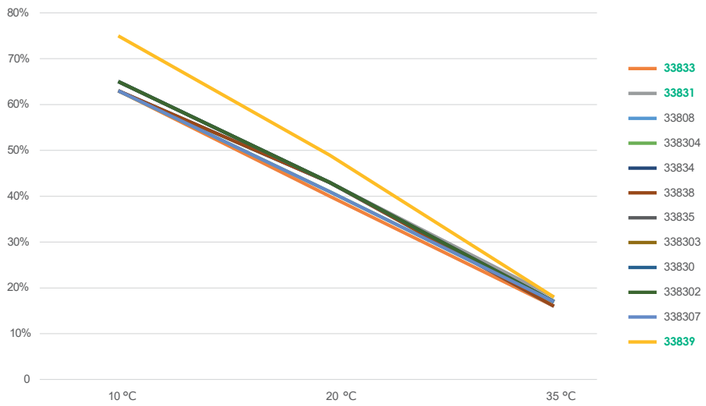
適用範圍

用於生產各類千層酥皮糕點，包括由含酵母和不含酵母的千層酥皮製成的食品、冷凍的千層酥皮半製品、牛角麵包、千層酥皮餅乾等。

性能特性

- 具有較高的柔韌性。
- 不會在製作酵母千層酥皮製品的發酵階段上向外滲漏。
- 在擀麵時均勻地分佈，避免麵團層在多次分層與擀麵時粘在一起。
- 確保麵團發起的較大高度，以及明確的層理，保證成品有令人印象深刻的外觀。

硬脂酸甘油酯含量（%）



千層酥糕點專用人造奶油的理化指標

編碼	顏色	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量(%)			熔點（°C）
			10 °C	20 °C	35 °C	
338307	淡黃色	70	63	41	17	40-44
338304	淡黃色	70	63	41	17	40-44
33808	淡黃色	70	65	43	16	40-44
33834	黃色	75	63	43	16	40-44
33838	黃色	75	63	43	16	40-44
33835	黃色	82	65	43	17	40-44
338303	黃色	80	65	43	17	40-44
33830	黃色	82	65	43	17	40-44
338302	黃色	80	65	43	17	40-44
33831 CLEAN &FREE	白色（均勻）	82	65	43	18	41-44
33833 CLEAN &FREE	白色（均勻）	82	63	40	16	40-44
33839 CLEAN &FREE	黃色	82	75	52	20	41-44

使用特徵

為了得到優質的千層酥皮糕點，用於起酥的人造奶油重量不得少於配方所需的麵粉重量30%。

以確保企業客戶能夠方便地使用人造奶油，我們決定了使用以下幾種定量包裝方案：

- 未切割的一整塊；
- 弦切成單重為1公斤的大片的一整塊；
- 單重為2公斤的大片，各大片用薄膜包裝。

33830、338302、33835、338303（80 –82%）
用於起酥的高脂肪人造奶油，具有廣泛的工作溫度範圍和較高的柔韌性，以及抵抗任何機械作用的能力，不宜滲入麵團裡。確保麵團發起的較大高度，保證成品有令人印象深刻的外觀。
無令人討厭的油膩回味。在車間的條件下快速加熱，有助冬季縮減人造奶油使用前的準備時間。
適用於生產冷凍半製品。

33834、33838、338304、338307（60 – 70–75%）
用於起酥的低脂肪人造奶油。可以替代脂肪含量為82%的千層酥皮專用人造奶油。精選的配方和生產工藝為得到性能特性優質的人造奶油提供了可能。當使用
此類人造奶油時，生產商可以欣賞額外的經濟效果，同時也不失去成品品質。

Solpro CLEAN &FREE

33839 CLEAN&FREE（82%）
高脂肪專用人造奶油，不含棕櫚油。用於生產由含酵母和不含酵母的千層酥皮製成的食品、牛角麵包、千層酥皮餅乾等。

Solpro CLEAN &FREE

33831、33833 CLEAN&FREE（82%）
高脂肪人造奶油，不含E系列食品添加劑（即帶有清潔標籤）。不含氫硬化脂、乳化劑、人工合成的色素和抗氧化劑。有助於開發各種健康食物。具有柔韌性，以及抵抗任何機械作用的能力。

保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	保質期與貯存溫度		包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（℃）	保質期（月）		
33808 338302 33834	–20℃到0℃（含）	12	瓦楞紙箱， 最多含 單重為2公斤的5大片， 用薄膜包裝。 淨重：10公斤 大片尺寸：380×286×20毫米	托盤：88箱 淨重：880公斤 毛重：991.24公斤
	+1℃到+6℃（含）	10		
	+7℃到+15℃（含）	4		
33830 33831 CLEAN &FREE 33839 CLEAN &FREE	–20℃到+20℃（含）	12		
338303 33838	–20℃到0℃（含）	12	瓦楞紙箱， 用羊皮紙鋪上。一整塊，弦切成單重為1公斤的大片。 淨重：10公斤 大塊尺寸： 320×212×160毫米 大片尺寸：320×212×16毫米	托盤：77箱 淨重：770公斤 毛重：786.56公斤
	+1℃到+6℃（含）	10		
	+7℃到+15℃（含）	4		
33835	–20℃到+20℃（含）	12		
338307	–20℃到0℃（含）	12	用薄膜包裝的一整块， 无纸箱。 淨重：10公斤大塊尺寸： 320×212×160毫米	托盤：66件 淨重：660公斤 毛重：661.32公斤
	+1℃到+6℃（含）	10		
	+7℃到+15℃（含）	4		
338304	–20℃到0℃（含）	12	未切割的一整塊，用薄膜包裝。 瓦楞紙箱。大塊尺寸： 320×212×160毫米	托盤：77箱 淨重：770公斤 毛重：786.56公斤
	+1℃到+6℃（含）	10		
	+7℃到+15℃（含）	4		
33833 CLEAN &FREE	–20℃到0℃（含）	12	未切割的一整塊， 用薄膜包裝。 瓦楞紙箱。大塊尺寸： 320×212×160毫米	托盤：77箱 淨重：770公斤 毛重：786.56公斤

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照國家標準GOST 32188–2013。

油酥糕點和攪制糕點專用人造奶油與起酥油

適用範圍

用於焙製由油酥皮製成的優質麵點、各種油酥餅乾（如杏仁鬆餅等）、油酥半製品及生產工藝包括人造奶油或脂肪與白砂糖或糖粉攪打步驟的其他糕點糖果。

性能特性

- 在保質期範圍內確保成品較高的感官指標（如宜人的味道和香氣、金黃色等）。
- 精選的脂肪成分 和發揮特定作用的乳化劑使用戶能夠得到外觀精美的成品，以及其均勻的多孔結構。
- 由於較高的通氣性，有助於得到飽含空氣的鬆軟漿料。
- 確保成品理想的膨脹和酥性。
- 具有較高的加工性，不管選擇手動還是機械加工，麵團的成型性能都會較強。

使用特徵

33820
油酥皮製品專用人造奶油。精選的油脂性基劑和乳化劑有助於創建細分散性系統，並確保人造奶油在其他成分之間的均勻分配。

33824 CLEAN&FREE
油酥皮製品專用人造奶油，不含E系列食品添加劑（即帶有清潔標籤）。

Solpro CLEAN &FREE

33826 CLEAN&FREE
油酥皮製品專用的高脂肪人造奶油，不含棕櫚油。
由於具柔軟性，不需要提前做調溫處理，可以在10°C~12°C下進行攪制。

Solpro CLEAN &FREE

33827 CLEAN&FREE
油酥皮製品專用的高脂肪人造奶油，不含棕櫚油、氫硬化脂、食品添加劑（乳化劑、色素、增香劑等）。帶有清潔標籤，這為將此類人造奶油用在健康食物中提供了可能。

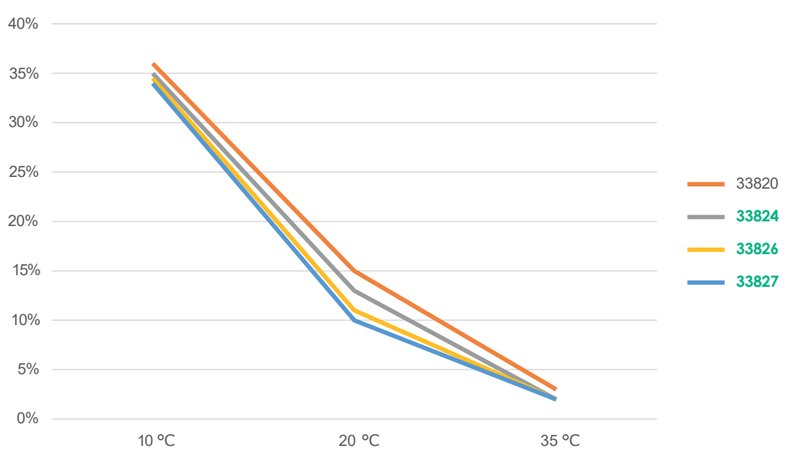
Solpro CLEAN &FREE

33991
焙製專用的起酥油，具有較高的通氣性，這就是為什麼油酥皮的結構如此的鬆軟。即使在受到強烈的機械加工後，麵團能保持品質特性的時間更長久。與人造奶油相比，
起酥油的保質期更長，這表示成品的保質期也會更長。

SOLPRO油酥糕點專用人造奶油的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）			熔點 (℃)
		10 ℃	20 ℃	35 ℃	
33820	82	34-38	14 -17	2-4	33 -36
33824 CLEAN &FREE	82	32 -34	12 -16	2-4	31 – 37
33826 CLEAN &FREE	82	28-32	9-13	2-4	33 – 38
33827 CLEAN &FREE	82	28-32	9-13	2-4	33 – 38

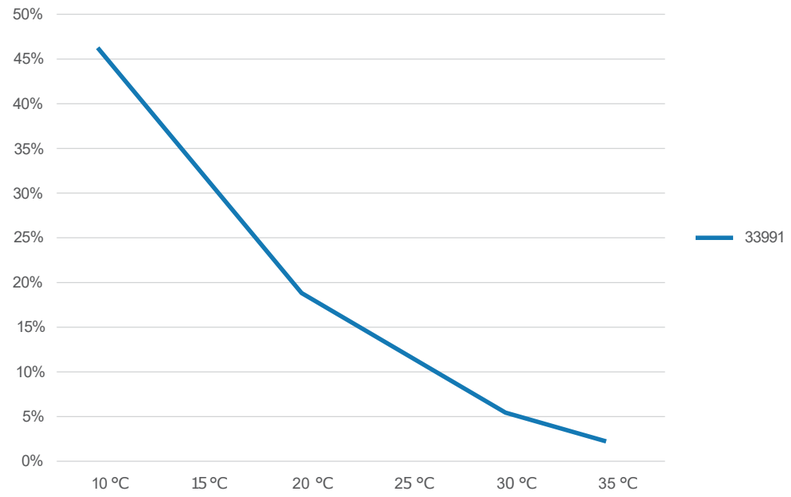
硬脂酸甘油酯含量（%）人造奶油



SOLPRO焙製專用起酥油的理化指標

編碼	顏色	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）				熔點（℃）
			10 ℃	20 ℃	30 ℃	35 ℃	
33991	黃色	99.7	44 - 47	17 - 20	4 - 7	最多4	33 - 37

硬脂酸甘油酯含量（%）起酥油



保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（℃）	保質期（月）			
33820 33824 CLEAN &FREE 33826 CLEAN &FREE 33827 CLEAN &FREE	-20°C到+20°C（含）	12	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。	帶有內襯(聚合袋)的瓦楞紙箱。淨重：20公斤	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：815.75公斤
33991	-20°C到0°C（含）	24			
	+0°C到+6°C（含）	20			
	+6°C到+20°C（含）	12			

人造奶油：符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照國家標準GOST 32188-2013。
脂肪：符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 00333546-018-2017。

奶油膏專用人造奶油與起酥油

適用範圍

適用於製作大蛋糕、甜餡卷、甜點心、蛋奶酥及其他糕點糖果。

性能特性

- 具有較高的通氣性。
- 在製作奶油膏時，能很好地保留各種糖漿。
- 在攪打時確保製品均勻的結構和平穩的發達速度。
- 奶油膏成品能容易地形成出各種立體和凸出的形狀，有又滑又亮的表面。
- 在成品存儲期間，所得的奶油膏能夠保持原有的結構和性能。
- 奶油膏成品具有較高的感官特性。

使用特徵

33840
在攪打和粘合配方所規定的大量液體方面，
該奶油膏專用人造奶油展現優秀的能力。

33846 CLEAN&FREE
不含棕櫚油的奶油膏專用人造奶油。成型穩定性較高，建議用於製作奶油膏裝飾。

Solpro CLEAN &FREE

33996
由於具有較高的通氣性，起酥油使奶油膏的結構變得更加鬆軟。與人造奶油相比，起酥油的保質期更長，
這表示成品的保質期也會更長。

SOLPRO奶油膏專用人造奶油的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）			熔點（°C）
		10 °C	20 °C	35 °C	
33840	84	42 - 46	16 - 21	2-5	35 - 38
33846 CLEAN &FREE	**84**	**28 - 32**	**9 - 13**	**2-4**	**33 - 38**

SOLPRO糕點糖果專用起酥油的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）			熔點 (°C)
		10 °C	20 °C	35 °C	
33996	99.7	44 - 47	22 - 25	3 - 6	35 - 38

硬脂酸甘油酯含量（%）

保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（°C）	保質期（月）			
33840 33846 CLEAN &FREE	-20°C到+20°C（含）	12	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。	帶有內襯聚合袋）的瓦楞紙箱。 淨重：20公斤	托盤：40 箱 淨重：800公斤 毛重：815.75公斤
33996	-20°C到0°C（含）	24			托盤：45箱 淨重：900公斤 毛重：915.75公斤
	+1°C到+6°C（含）	20			
	+7°C到+15°C（含）	12			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照國家標準GOST 32188-2013。

焙烤食品和麵點
通用脂肪與人造奶油

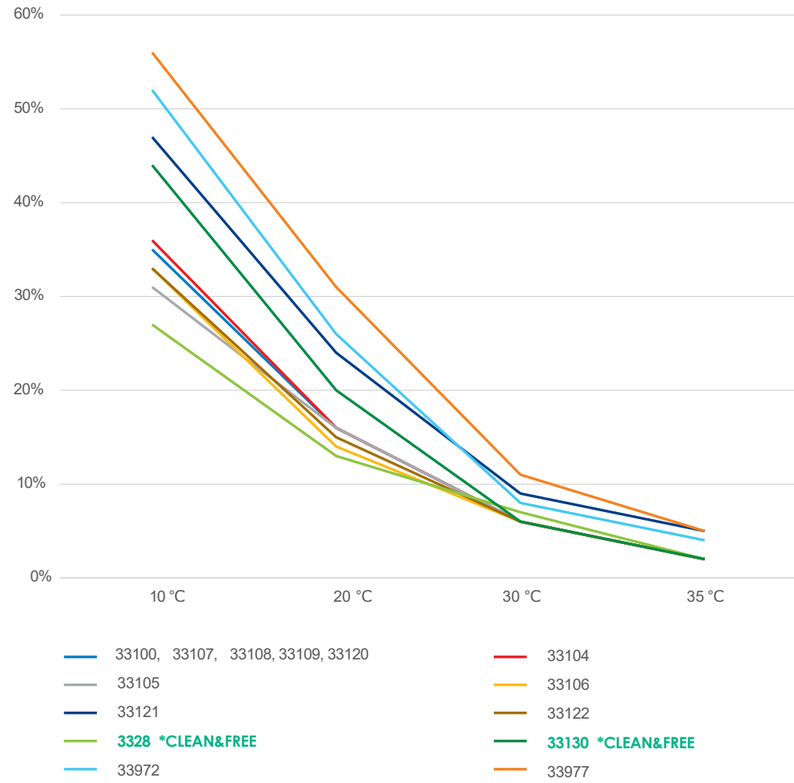
適用範圍

用於製作焙烤食品（如麵包、饅頭、麵包圈等）和各種麵點（如餅乾、蜜糖餅乾、糕餅、薑餅等，類型不限）。

性能特性

- 有助於得到體積較好、香味宜人的焙烤食品和糕點糖果，並確保麵包瓤（如適用）具有均勻的多孔性。
- 有助於增加焙烤食品的新鮮期。
- 有助於改善麵團的觸變性能（如彈性、延伸性、柔韌性）和氣體保持能力，結果製品會得到鬆軟的結構。
- 用於配方中的人造奶油和脂肪使麵團的機械加工更加簡單。
- 有助於增加產品的能量。
- 確保得到穩定乳劑和均勻的可塑漿料的可能性。

通用人造奶油和脂肪的理化指標



人造奶油的使用特徵

33100、33120（82%）
「佐餐牛奶香味」人造奶油，適用於製作生產工藝包括人造奶油與糖漿或白砂糖攪打步驟的麵點。很好地粘合配方所規定的液體，廣泛地用於焙烤食品生產中。

33121（82%）
「焙製用佐餐類」人造奶油。適用於製作油酥擀麵製品。

33107、33109（80-82%）
「特種佐餐牛奶香味」人造奶油
適用於製作生產工藝不包括人造奶油與糖漿或白砂糖攪打步驟的品種繁多的焙烤食品和麵點。有助於改善麵團的觸變性能。用此類人造奶油製成的食品香氣宜人，
外觀令人印象深刻。

33104、33105、33106、33108（40-75%）
脂肪含量偏低的人造奶油，其餘理化指標和消費性能與「特種佐餐牛奶香味」人造奶油相同。唯一的區別在於脂肪率，使生產商能夠欣賞到成品合理的價質比。

33128 CLEAN&FREE（82%）
「佐餐牛奶香味」人造奶油與其他佐餐類人造奶油的區別在於它不含棕櫚油
或其餾分。適用於製作生產工藝不包括人造奶油攪打步驟的焙烤食品和麵點。
不含棕櫚油的人造奶油的結構較軟，使用戶能夠在10°C~12°C下使用該人造奶油，同時也無需提前對其進行調溫處理。

33130 CLEAN&FREE（82%）
「焙製用佐餐類」人造奶油。該人造奶油不含帶有E編碼的食品添加劑。適用於製作
生產工藝包括人造奶油與糖漿或白砂糖攪打步驟的麵點。很好地粘合配方所規定的液體，廣泛地用於焙烤食品生產中。

33131 CLEAN&FREE（82%）
「佐餐牛奶香味」人造奶油。
該人造奶油不含帶有E編碼的食品添加劑 以及棕櫚油或其餾分。用於生產焙烤食品和糕點糖果為優，結構較軟，無需提前進行調溫處理。

佐餐類人造奶油的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）				熔點（℃）
		10 °C	20 °C	30 °C	35 °C	
33100	82	35	16	6	2	33-38
33104	60	36	16	6	2	33-38
33105	65	31	16	6	2	33-38
33106	55	33	14	6	2	33-38
33107	82/80	35	16	6	2	33-38
33108	75	35	16	6	2	33-38
33109	82	35	16	6	2	33-38
33120	82	35	16	6	2	33-38
33121	82	47	24	9	5	35-38
33128 CLEAN&FREE	82	27	13	7	2	34-38
33130 CLEAN&FREE	82	44	20	6	2	33-38
33131 CLEAN&FREE	82	27	13	6	3	33-38

通用脂肪的使用特徵

33972, 33977 (99.7%)
具有特殊用途的通用脂肪適用於生產麵點和焙烤食品。用於製作生產工藝包括熔化脂肪產品混入步驟的製品（如蜜糖餅乾、燕麥餅乾等）。與人造奶油相比，脂肪的優勢在於較低的產品水分。當在麵點生產中使用此類脂肪時，在滿足特定的條件的前提下可以增加成品的保質期。

具有特殊用途的通用脂肪的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）				熔點（℃）
		10 °C	20 °C	30 °C	35 °C	
33972	99.7	52	26	8	4	35-39
33977（冬季）	99.7	50	25	7	2	33-36
33977（夏季）	99.7	62	37	15	8	37-41

人造奶油的保質期、貯存溫度與條件

編碼	保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（℃）	保質期（月）			
33100 33107 33109 33120 33121 33128 CLEAN&FREE 33130 CLEAN&FREE 33131 CLEAN&FREE	-20°C到+20°C（含）	12	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。 食物。	瓦楞紙箱，帶有內襯（聚合袋）。 淨重： 20公斤	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
33104 33105 33106 33108	-20°C到0°C（含）	12			
	+1°C到+6°C（含）	10			
	+7°C到+15°C（含）	4			

具有特殊用途的通用脂肪的保質期、貯存溫度與條件

編碼	保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（℃）	保質期（月）			
33972 33977	-20°C到0°C（含）	24	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。 食物。	瓦楞紙箱，帶有內襯（聚合袋）。 淨重：20公斤	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
	+0°C到+6°C（含）	20			
	+6°C到+20°C（含）	12			

人造奶油：符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照國家標準GOST 32188-2013。脂肪：符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 00333546-018-2017。

硬質餡料和混糖糕點及糖果製作用的專用脂肪

適用範圍

適用於生產硬質和半硬質漿料、
杏仁屑類餡料、非月桂酸型淋面、
糖果本體等，並黏合三明治夾心餅乾、夾心糖和牛奶軟糖。

性能特性

- 專用的硬質脂肪作為混糖的糕點和糖果的結構形成劑。
- 在存儲製品期間，且在保質期範圍內確保製品結構的穩定性。
- 在存儲期間避免起霜。
- 與堅果的完美搭配。

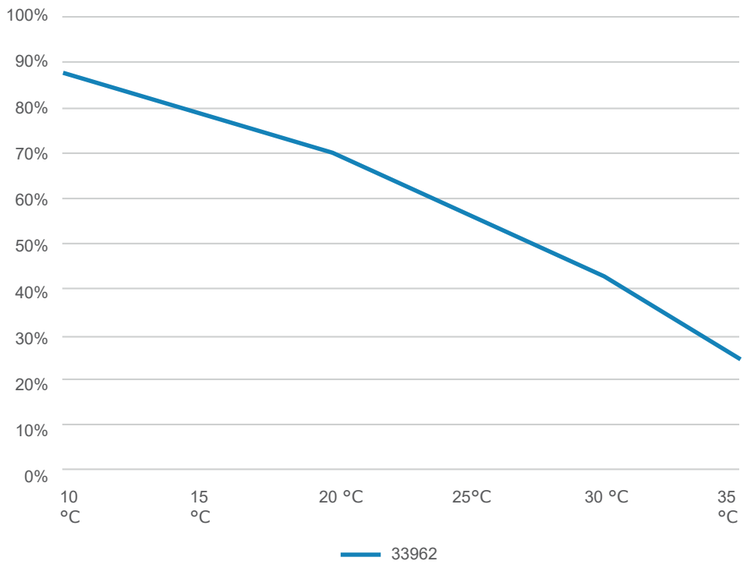
使用特徵

33962
確保杏仁屑料、植物脂肪巧克力棒、淋面等有理想的結構。具有較高的凝結速度，有利於在周圍溫度較高的條件下（如夏季）生產產品。基於此類脂肪的餡料適合掛上巧克力淋面或人造脂肪基淋面。

硬質餡料和混糖糕點及糖果製作用的專用脂肪的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）				熔點（°C）
		10 °C	20 °C	30 °C	35 °C	
33962	99.7	79-89	60-70	35-43	20-28	40-43

硬脂酸甘油酯含量（%）



保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（℃）	保質期（月）			
33962	-20°C到0°C（含）	24	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。食物。	瓦楞紙箱，帶有內襯（聚合袋）。淨重：20公斤	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
	0°C到+6°C（含）	20			
	+6°C到+20°C（含）	12			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 00333546-018-2017.

軟質、半硬質餡料和混糖糕點及糖果製作用的專用脂肪

適用範圍

- 巧克力華夫餅乾大蛋糕用餡料。
- 甜餡卷、海綿蛋糕、餅乾用夾層料。
- 牛奶軟醪類糖果。
- 杏仁屑料。
- 軟質、可塑和半硬質糖果餡料。
- 什錦糖果用餡料。

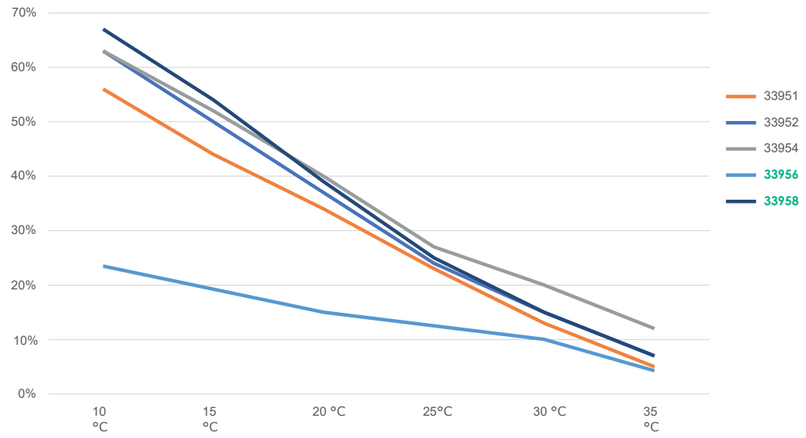
性能特性

- 具有較高的通氣性，使餡料體積變得更大。
- 為得到柔軟的餡料提供了可能。
- 在形成華夫餅層時確保良好的粘合性（華夫餅板不會移動，卻會保留自己的特性）。
- 具有較高的結晶速度。
- 確保製品有優秀的感官指標。

糕點糖果餡料製作用的特種脂肪的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）						熔點（°C）
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	
33951	99.7	52-60	42-47	30-36	20-25	11-17	5-10	37-40
33952	99.7	60-65	48-52	35-39	23-27	14-17	7-10	37-41
33954	99.7	60-67	49-54	38-42	26-29	18-22	12-17	40-42
33956 CLEAN &FREE	99.7	20-26	–	13-19	–	8-12	9	44-47
33958 CLEAN &FREE	99.7	65 -69	53-55	37-40	23-27	13-16	7-10	37-40

硬脂酸甘油酯含量（%）



此類產品之間的區別

33951
用於製作餡料的半硬質脂肪。在室溫下變得柔軟，而且這種稠度確保餡料裡面的空氣能夠均勻地分佈。適用於生產具有中等稠密性的餡料、可塑的糕點糖果漿料、什錦糖果餡料和空心華夫餅。此外，建議把它用於製作
甜餡捲和海綿蛋糕的餡料。

33952
用於製作餡料的半硬質脂肪。具有中等的硬度，適用於製作半硬質餡料和巧克力華夫餅用漿料。
確保華夫板相連所需的粘合性。由於通氣性較高，此類脂肪可以被用於製作攪製漿料。

33954
用於製作餡料的半硬質脂肪。在室溫下變得柔軟，而且這種稠度確保餡料裡面的空氣能夠均勻地分佈。適用於生產糕點糖果的柔軟餡料、可塑的糕點糖果漿料、什錦糖果餡料
和空心華夫餅。此外，建議把它用於製作甜餡捲和海綿蛋糕的夾心餡料。

33956 CLEAN&FREE
適用於製作糕點糖果餡料的非月桂酸型軟質脂肪。可以用於生產柔軟的糖果、糖果糊類。不含棕櫚油或其餾分。

33958 CLEAN&FREE
適用於製作糕點糖果餡料的非月桂酸型半硬質脂肪。可以用於製作華夫屑餡料、糖果等。
不含棕櫚油或其餾分。

保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度（℃）	保質期（月）			
-20°C到0°C（含）	24	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。	瓦楞紙箱，帶有內襯(聚合袋)。 淨重：20公斤	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
0°C到+6°C（含）	20			
+6°C到+20°C（含）	12			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 00333546-018-2017。

「Inagro公司10多年來在莫斯科地區和西北部聯邦管區境內經銷SOLPRO牌產品。在這些年月裡，我們能夠觀察這家公司的產品線和工藝服務是如何發展的。如今的RUSAGRO指的是創新、對市場營銷的專業知識、營銷服務、滿足國內外當前要求的能力。它在人造奶油市場佔據領先地位並非偶然。無疑的是，相關的原因之一是周密考慮的全面經銷政策。RUSAGRO公司與市場其他參與者的區別在於與合作夥伴共同工作的能力。我們希望在未來很多年內繼續與這家公司開展互利互惠的合作。」

INAGRO貿易公司B2B業務板塊銷售總監
德米特里·涅波姆尼亞希伊

02

乳脂代用品

針對含乳脂代用品的含乳食品

通用乳脂代用品.....42

符合國家標準GOST規定的乳脂代用品.....50

冰淇淋用乳脂代用品.....54

Clean&Free系列乳脂代用品.....58

通用乳脂代用品

適用範圍

在人造黃油（奶油植物類、植物奶油類、植物脂肪類）；含乳脂代用品的含乳食品（採用適用於奶酪（硬質乾酪、半硬質乾酪、軟質乾酪、鹽汁乾酪）、再製乾酪（板塊類、熏制類、香腸香類）、各種香味的奶酪糊、酸奶油、奶渣、掛上淋面的凝乳糖及其他甜點、發酵食品和消毒飲品、含奶渣的奶油膏；含乳脂代用品的含乳罐頭（粉狀或濃縮狀（煉乳））、含乳脂代用品的冰淇淋的生產工藝）生產中，用於部分或全部替代乳脂。還可以用來生產糕點糖果。

性能特性

- 其感官指標、理化特性和組織觸變性能盡量接近乳脂。與天然原料和所使用的成分的完美搭配。
- 由於中性香味，有助於創建乳製品的理想味道。
- 氧化能力較強，確保長久的保質期。
- 脂肪酸組成較平衡。含有必需脂肪酸，有助於增加成品的生理價值。
- 可塑性和抗熱性較高。
- 含有精選的乳化劑總和，有助於獲得所需的產品組織性能。
- 不含轉基因。

使用特徵

SOLPRO牌乳脂代用品使用戶能夠管理食品質量並在藉用合理成本的條件下彌補原料乳正常的
季節性變動。乳脂代用品用起來很方便，能夠改善成品的營養性能（不含膽固醇、反式脂肪酸），並作為動物脂和原料乳的完美搭配料。

33711

採用再行醚化辦法取得的非月桂酸型乳脂代用品。脂肪酸組成較平衡。在生產過程中使用的乳化劑和色素有助於直接運用企業現有的工藝流程，無需做任何調整。
主要用來生產人造黃油以及採用奶酪或其他乳製品的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。可以用於糕點糖果工業。使用此類乳脂代用品製備的人造黃油在低溫度下展現可塑性、良好的抗熱性以及較高的結晶速度。

33713

非月桂酸型乳脂代用品。脂肪酸組成較平衡。其生產原料中有乳化劑，不含色素。主要用來生產採用酸奶油、奶渣、奶酪、再製乾酪及其他乳製品的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。

33717 （33724）

非月桂酸型乳脂代用品。用途不限，但尤其適合生產人造黃油以及採用奶酪、酸奶油、奶渣、再製乾酪、含乳罐頭的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。確保食品有理想的稠度。使用此類乳脂代用品製備的人造黃油展現可塑性、良好的抗熱性以及較高的結晶速度。

33719

該乳脂代用品含月桂酸型脂肪。脂肪組成為液態油和固態油的絕佳比例。含乳化劑，但不含色素。用來生產採用酸奶油、奶渣、含乳脂冰淇淋的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。

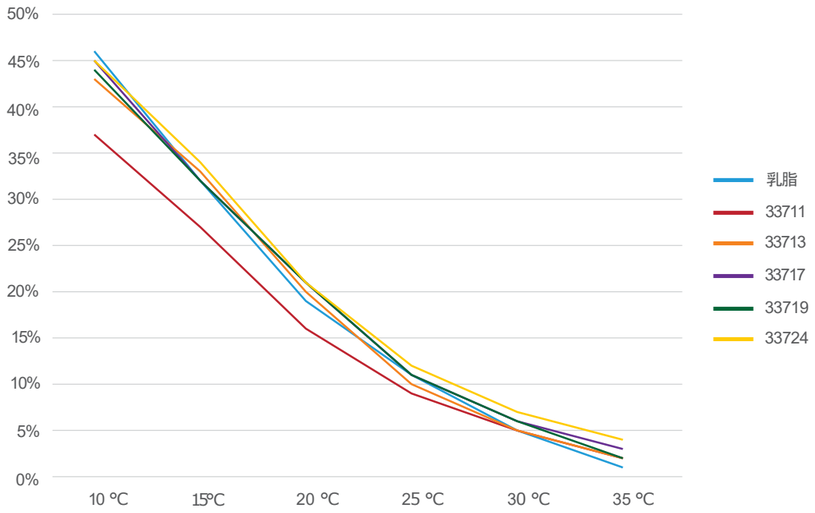
使用建議

- 脂肪熔點不得超過65℃。
- 熔態脂肪的存儲時間不得超過12小時。
- 乳劑的製備溫度不超過55℃~65℃範圍為優。
- 當生產乳製品時，乳劑的製備方式有兩種：將乳相加入熔化的脂肪中或將脂肪加入乳相，同時需用分散機或離心泵進行攪拌。
- 對於人造黃油的生產條件，將乳劑傳送至黃油揉拌機的最佳溫度不得超出55℃~65℃範圍。
- 在製備乳劑的階段上，脂肪相與水乳相之間的溫差不得大於5℃。

理化指標

編碼	顏色	脂肪鋁(%)	硬脂酸甘油酯含量（%）						熔點 (℃)	是否含乳化劑
			10 ℃	15 ℃	20 ℃	25 ℃	30 ℃	35 ℃		
33711	黃色	99.7	34-39	24-29	14-17	7-12	3-7	0-5	33-36	是
33713	白色	99.7	39-46	29-35	17-22	8-12	3-7	0-4	33-36	是
33717	白色	99.7	39-46	29-35	17-22	8-12	3-7	0-4	33-36	是
33719	白色	99.7	40-45	29-33	17-20	9-13	5-9	1-4	33-36	是
33724	黃色	99.7	39-46	29-35	17-22	8-12	3-7	0-4	33-36	是

通用乳脂代用品和乳脂的硬脂酸甘油酯含量（%）



保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度（℃）	保質期（月）			
-20°C 到 0°C（含）	24	避免陽光 直接照射。 隔離於 有刺鼻 難聞香氣的 食物。 存放在 通風 良好的 庫房或 冷藏庫。 空氣相對濕度 不得超過 70%。	帶有 內襯 （聚合袋）的 瓦楞紙箱。 淨重：20公斤 無包裝—— 散裝液體。	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
0°C 到+6°C（含）	20			
+6°C 到+20°C（含）	12			
-20°C 到+30°C（含）	8			
-30°C 到+40°C（含）	4			
-40°C 到+55°C（含）	1			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 44585898-002-2020。

符合國家標準GOST規定的乳脂代用品

適用範圍

在乳製品工業中，用於部分或全部替代乳脂。主要用來生產人造黃油，包括奶油植物類、植物奶油類、植物脂肪類。

性能特性

- 其感官指標、理化特性和組織觸變性能盡量接近乳脂。與天然原料和所使用的成分的完美搭配。
- 確保成品所需的感官和理化性能。
- 其生產原料中有乳化劑。不管生產條件和原料種類如何，有助於確保較高的工藝性。
- 由於中性香味，使餡料充分發揮味道。
- 能替代配方中的乳脂，因而有助於減少製品成本。
- 為減少成品膽固醇含量提供了可能。
- 有平更的脂肪酸組成，含有歐米茄3和歐米茄6系列人體必需脂肪酸，有助於增加成品的生物價值。
- 有助於獲得在低溫下展現高塑性，以及具有良好抗熱性的人造黃油和人造奶油。

使用特徵

33741

塑性高的優質脂肪食品。生產條件符合國家標準GOST 31648-2012「乳脂代用品。技術規範」。該乳脂代用品的特點在於嚴格定量的脂肪酸組成：亞油酸和亞麻酸的重量百分數分別為15.0%~25.0%，亞油酸（即歐米茄6）較亞麻酸（即歐米茄3）的比例
為5倍~15倍，多不飽和脂肪酸較飽和脂肪酸的比例不少於0.3倍。在生產過程中使用的乳化劑和色素有助於直接運用企業現有的配方，無需做任何調整。
確保成品所需的感官和理化性能。有平更的脂肪酸組成，含有歐米茄3和歐米茄6系列人體必需脂肪酸。
編號為33741的乳脂代用品富含維生素E，主要用來生產人造黃油。

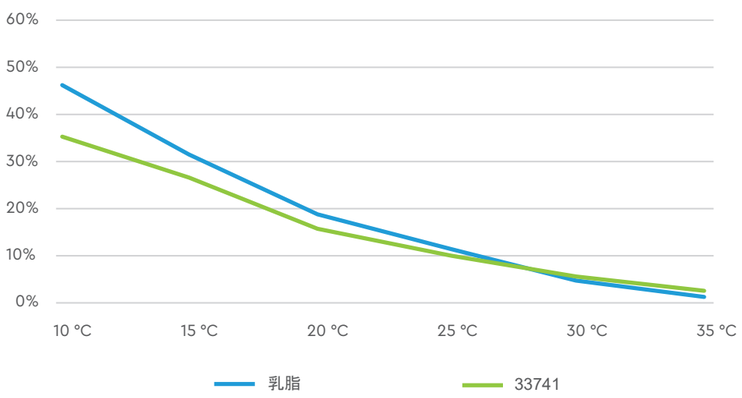
使用建議

- 脂肪熔點不得超過65°C。
- 熔態脂肪的存儲時間不得超過12小時。
- 乳劑理想的黃油揉拌機進口溫度不得超出55°C~65°C範圍。

理化指標

編碼	顏色	硬脂酸甘油酯含量（%）						熔點（°C）	是否含乳化劑
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C		
33741	黃色	34-46	23-35	16-22	7-12	3-7	0-5	32-36	是

硬脂酸甘油酯含量（%）
適用於符合GOST要求的乳脂代用品和乳脂



保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度 (C)	保質期（月）			
-20°C 到 0°C（含）	2 4	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。 存放在通風良好的庫房或冷藏庫，空氣相對濕度不得超過70%。	瓦楞紙箱， 帶有內襯（聚合袋）。 淨重：20公斤 無包裝—— 散裝液體。	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
0°C 到+6°C（含）	20			
+6°C 到+20°C（含）	12			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照國家標準GOST 31648-2012。

冰淇淋用乳脂代用品

適用範圍

在生產含乳脂代用品的冰淇淋時，用於部分或全部替代乳脂。

性能特性

- 具有較高的結晶速度，以及優秀的通氣性。
- 冰淇淋能在較長的時間內保持形狀，通氣程度較高。
- 與椰子油和棕櫚仁油相比，脂肪含有的多不飽和脂肪酸和飽和脂肪酸分別多和少2倍~3倍。
- 氧化安定性較高，確保成品品質不會在存儲期間內逐漸變差。
- 入口後會快速融化，同時也全面發揮成品味道和香氣的各個因素。有純正的中性味道。脂肪是使用現代淨化方法生產的。對於冰淇淋來說，這一點至關重要，因為它是一種無法隱藏脂肪異味的食品。能夠減少融化速度。乳脂代用品可以避免冰淇淋在存儲期間發生的收縮。
- 確保冰淇淋如奶油膏般的組織。

使用特徵

33714

塑性高的優質的月桂酸型脂肪食品。塑性高的優質的月桂酸型脂肪食品。用來生產含乳脂代用品的冰淇淋，也可以用於生產酸奶油類、奶渣類及其他含乳製品。確保成品所需的感官和理化性能。能替代配方中的乳脂，因而有助於減少製品成本。

33719

該乳脂代用品含月桂酸型脂肪。脂肪組成為液態油和固態油的絕佳比例。含乳化劑，但不含色素。用來生產採用酸奶油、奶渣、含乳脂冰淇淋的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。

33716

該優質的脂肪製品用於替代乳脂，含有
月桂酸型脂肪。有平更的脂肪酸組成，含有歐米茄3、歐米茄6和歐米茄9系列人體必需脂肪酸。成分中沒有乳化劑或色素。不含棕櫚油。
用來生產採用奶酪、酸奶油、奶渣的生產工藝製作的含乳脂代用品的冰淇淋和含乳食品。

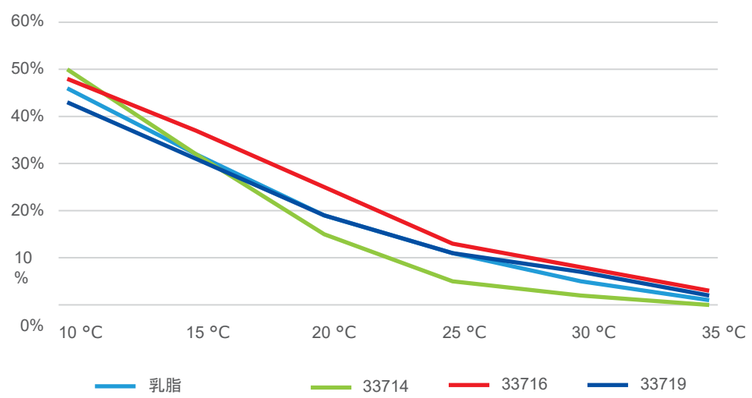
使用建議

- 脂肪熔點不得超過65°C。
- 乳劑的製備溫度不超過55°C~65°C範圍為優。
- 熔態脂肪的存儲時間不得超過12小時。

理化指標

編碼	顏色	硬脂酸甘油酯含量（%）						熔點（°C）	是否含乳化劑
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C		
33714	白色	48-52	30-34	13-17	3-7	1-4	0	24-28	否
33716	白色	45-50	34-39	22-27	10-16	6-10	2-5	33-36	否
33719	白色	40-45	29-33	17-20	9-13	5-9	1-4	33-36	是

硬脂酸甘油酯含量（%）
適用於冰淇淋乳脂代用品和乳脂



保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度（℃）	保質期（月）			
-20°C到0°C（含）	24	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。 存放在通風良好的庫房或冷藏庫，空氣相對濕度不得超過70%。	瓦楞紙箱， 帶有內襯（聚合袋）。 淨重：20公斤 無包裝—— 散裝液體。	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
0°C到+6°C（含）	20			
+6°C到+20°C（含）	12			
+20°C到+30°C（含）	8			
+30°C到+40°C（含）	4			
+40°C到+55°C（含）	1			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 44585898-002-2020。

Solpro CLEAN &FREE

Clean&Free系列乳脂代用品

適用範圍

用來生產含乳脂代用品的冰淇淋，以及採用酸奶油、奶酪、奶渣等的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。可以用於糕點糖果工業和焙烤食品工業。

性能特性

- 採用再行醚化辦法製作的塑性高的優質脂肪食品。
- 編號為33716和33730的產品不含棕櫚油。編號為33715的產品不含食品添加劑。
- 有平更的脂肪酸組成，含有歐米茄6系列人體必需脂肪酸。
- 具有較高的結晶速度。
- 有純正的中性味道。脂肪是使用現代淨化方法生產的。
- 此類乳脂代用品列入了Clean&Free新型脂肪系列。
- 加工程度極低，配料表極短。
- 食品成分中無人工合成的化學物質。
- 不含負面聲譽的成分。
- 您產品標籤上的CLEAN FREE文字，能夠在大多數消費者眼裡提高食品的吸引力。

使用特徵

Solpro CLEAN &FREE

33715 CLEAN&FREE
非月桂酸型乳脂代用品，在生產它的過程當中不使用任何乳化劑、色素、
防氧化劑。用來生產採用酸奶油、奶渣、奶酪、再製乾酪、煉乳罐頭的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品。
脂肪酸組成較平衡。由於帶有清潔標籤，乳脂代用品可以被用在健康食物的生產中。

Solpro CLEAN &FREE

33716 CLEAN&FREE
該乳脂代用品含月桂酸型脂肪。有平更的脂肪酸組成，含有歐米茄6系列人體必需脂肪酸。
成分中沒有乳化劑或色素。
不含棕櫚油。用來生產採用酸奶油、奶渣、奶酪的生產工藝製作的含乳脂代用品的含乳食品以及含乳脂代用品的冰淇淋。

Solpro CLEAN &FREE

33730 CLEAN&FREE
該乳脂代用品含月桂酸型脂肪。有平更的脂肪酸組成，含有歐米茄6系列人體必需脂肪酸。
其生產原料中有乳化劑和色素。
不含棕櫚油。用來生產採用奶酪和再製乾酪的生產工藝製作的人造黃油和含乳脂代用品的含乳食品。使用此類乳脂代用品製備的人造黃油展現可塑性、良好的抗熱性以及較高的結晶速度。

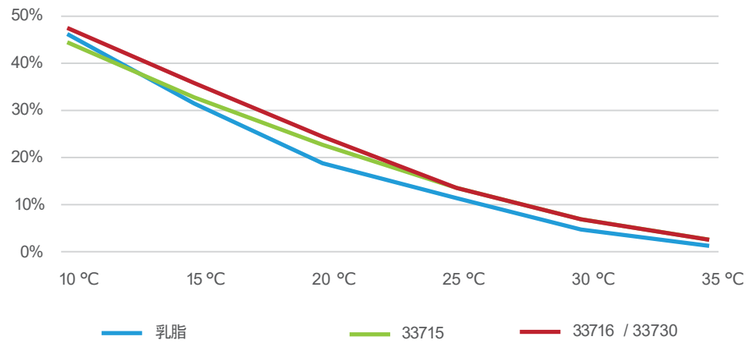
使用建議

- 脂肪熔點不得超過65℃。
- 乳劑的製備溫度不超過55℃~65℃範圍為優。
- 熔態脂肪的存儲時間不得超過12小時。

理化指標

編碼	顏色	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）						熔點（℃）	是否含乳化劑
			10 ℃	15 ℃	20 ℃	25 ℃	30 ℃	35 ℃		
33715 CLEAN &FREE	白色	99.7	41-44	31-36	21-25	11-15	6-10	2-5	33-36	否
33716 CLEAN &FREE	白色	99.7	45-50	34-39	22-27	10-16	6-10	2-5	33-36	否
33730 CLEAN &FREE	黃色	99.7	45-50	34-39	22-27	10-16	6-10	2-5	33-36	是

Clean&Free系列乳脂代用品和乳脂的硬脂酸甘油酯含量（%）



保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度（℃）	保質期（月）			
-20°C 到 0°C（含）	24	避免陽光直接照射。隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。 存放在通風良好的庫房或冷藏庫，空氣相對濕度不得超過70%。	瓦楞紙箱， 帶有內襯（聚合袋）。 淨重：20公斤 無包裝—— 散裝液體。	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：814公斤
0°C 到 +6°C（含）	20			
+6°C 到 +20°C（含）	12			
+20°C 到 +30°C（含）	8			
+30°C 到 +40°C（含）	4			
+40°C 到 +55°C（含）	1			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 44585898-002-2020。

「Sladonezh糕點糖果廠與工業用脂肪事業部人員團隊之間的合作已有15年的歷史。
如此長久的合作關係使我們能夠確切地說，
RUSAGRO公司以及我們所互動的團隊代表了糕點糖果用脂肪供應方面的在行知識和可靠性。敬愛的合作夥伴，謝謝合作！」

SLADONEZH糕點糖果廠
物流總監
葉甫蓋尼·埃克曼

03

人造黃油

人造黃油

適用範圍

可以直接食用 （如做三明治等）， 或者用於烹飪、公共飲食、病人飲食、焙烤食品、糕點糖果等行業中。

性能特性

- 其感官指標和触變性能接近了黃油。
- 富含多不飽和脂肪酸。
- 具有可塑性，因此易於抹上。

使用建議

- 當將所生產的人造黃油
  用小件包裝（磚或包）分裝時，SOLPRO牌植物脂肪類人造黃油需提前加熱至適合分裝的溫度（11℃~13℃）。
  出廠時，人造黃油的溫度不得超過
  +10℃。

- 在糕點糖果生產中，
  人造黃油可以全部或部分替代黃油，並這樣就用於製作奶油膏。

人造黃油的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量 (%)				熔點（°C）	是否含乳化劑
		10 °C	20 °C	30 °C	35 °C		
33670	72.5	37–43	16–19	4–8	1–4	32–36	否
33672	82	40–46	16–19	5–9	1–4	33–36	否

保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度（℃）	保質期（日）			
-20°C到0°C（含）	240	避免陽光 直接照射。 隔離於 有刺鼻難聞香氣的食物。	瓦楞紙箱，帶有內襯(聚合袋)。 淨重：20公斤	托盤：45箱 淨重：800公斤 毛重：915.75公斤
+1°C到+5°C（含）	180			
+6°C到+15°C（含）	90			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照國家標準GOST 34178-2017。

「連續15年的合作關係真的很難得。我們有如此可靠的合作夥伴，我們很高興。非常感謝營業員，他們能在最不容易的情況下採取靈活高效的措施。」

BRYANKONFI糕點糖果廠供應部主任
奧莉加·科馬羅娃

04

攪制用糊類

SOLPRO
牌攪制用糊類

適用範圍

對於海綿蛋糕半製品生產

- 確保製品的大體積以及均勻的細孔組織。
- 與經典配方相比，該產品有助於使雞蛋產品消耗量減少50%。
- 將海綿蛋糕漿料的烹製時間縮減至10~15分鐘。
- 讓用戶能夠將配方規定的成分直接加入漿料中，無需提前把雞蛋液與白糖攪打在一起。
- 有助於減緩澱粉成分的減退作用，從而延長製品新鮮期。
- 成品具有可塑性，在切割時不宜碎化，易於浸漬並抹上奶油膏。

推薦的重量不得少於麵團重量2.0%~2.5%。

對於水果味餡料和攪制水果軟糖生產

- 避免蔗糖結晶化。
- 有助於減緩糖果的干燥過程。

推薦的重量不得少於半製品重量0.3%~0.5%。

對於混糖和鬆脆餅乾生產

- 有助於增加麵團可塑性，並改善麵團成型質量。
- 與經典配方相比，該產品有助於使雞蛋產品消耗量減少50%。
- 有利於成品組織結構、細孔性和體積。
- 增加麵團中脂肪的乳化程度，因此確保麵團均勻性和乳化劑穩定性。
- 有助於延長製品新鮮期。

推薦的重量不得少於麵團重量1.5%~2.0%。

對於冷凍半製品（千層酥皮、煎薄餅、水餃、烏克蘭餃子）生產

- 有助於提高麵團可塑性。
- 在解凍時，使水分保留在製品內，因而有助製品保持原有的質量指標。
- 改善半製品的組織結構。
- 在低溫存儲時，避免製品表面開裂。

推薦的重量不得少於麵團重量0.3%~0.5%。

使用特徵

SOLPRO牌攪制用糊類是呈糊狀的食品級複合乳化劑。

38001
食品級複合添加劑——「SOLPRO牌攪制糊類」。精選的成分確保絕佳的質價比。

38002
食品級複合添加劑——「SOLPRO牌蛋糕製作用糊類」。由於單獨開發的乳化劑組成，具有比一般高的通氣性。

性能特性

- 使生產工藝變得更簡單。
- 有助於減少雞蛋產品消耗量，因而降低製品成本。
- 有助於縮減攪打時間。
- 由於水分粘合更為有效，能夠起到保鮮作用。
- 有助於增加所攪打漿料的體積。

指標		數值
香氣		微弱，被視為本食品所特有的香氣
顏色	38001	帶珠光/微妙灰色色調的奶油色，較為均勻
	38002	帶珠光的透明色，較為均勻
20°C±2°C 下的稠度	38001	呈糊狀，裡面容許有小氣泡，表面上容許有氣泡產生的泡沫
	38002	凝膠狀/有韌性。容許小氣泡
水分及揮發物比例（%，不超過）	38001	52
	38002	70
pH值		8.5–9.5

保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	保質期與貯存溫度		包裝類型	集體包裝概況
	貯存溫度（°C）	保質期（月）		
38001 38002	0°C 到 +25°C（含）	9	塑料桶 淨重：10公斤	托盤：44個塑料桶 淨重：440公斤 毛重：475公斤

符合海關聯盟技術法規029/2012「食品添加劑、增香劑和助劑的安全要求」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 00333546-028-2019。

「我們兩家公司建立富有成果的長期合作關係，
我方向RUSAGRO人員團隊表示衷心的感謝。你們高度專業的工作、客戶導向、個性化服務、快速響應以及有競爭力的價格為相互合作的急速發展提供了可能。
我確信，我們未來的合作同樣會收穫成功，並帶來許多發展前景。」

TRIER Tsentr有限公司商務總監
奧莉加·岡察羅娃

05

植物脂肪及油類

高油酸葵花籽油.....74

油炸用混合油.....78

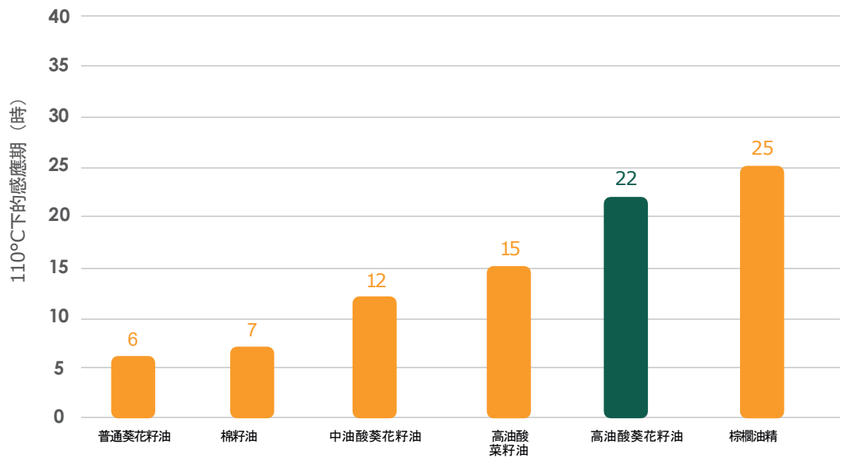
油炸用脂肪.....80

高油酸葵花籽油

精煉脫臭的高油酸葵花籽油「高級」(高油酸油)

是指由特種向日葵得到的油類。由於油酸含量高（不低於75%），其氧化安定性高於普通葵花籽油的。產品有純正的味道，類似於正味脂肪，無任何異常的香味。由精選的天然原料製作。不含轉基因。生產工藝遵照企業內部標準 STO 44585852-001-2020。

不同油類的氧化安定性



高油酸葵花籽油

一種具有額外功能特性的葵花籽油：

高油酸葵花籽油

適用範圍

- 麵包和焙烤食品（如麵包圈幹、棍狀餅乾、油炸麵包乾等）。
- 魚類罐頭（經和未經特殊加工）。
- 麵點（如奶油蛋糕、瑪芬、酥脆餅乾、混糖和鬆脆餅乾等）。
- 零食類。
- 穀類早餐。
- 兒童和老年人專用食物。

使用優勢 (糕點糖果生產)

- 使工藝週期縮減（因為排除了硬質脂肪熔化階段）。
- 增加焙烤食品（奶油蛋糕、海綿蛋糕、瑪芬）多汁性。
- 使表面有光滑（通過噴上鬆脆餅乾等）。
- 使製品充分發揮味道和香氣，有助於減少調味劑和增香劑的消耗量。
- 其特點在於飽和脂肪酸含量較低，無反式脂肪酸，同時確保與部分氫化作用差不多的氧化安定性。
- 有助於增加成品保質期。

高油酸油的適用範圍

高油酸葵花籽油適用於煎炸油炸麵圈、甜甜圈、柏林果醬包、小餡餅、露餡小圓餅、油條、開胃菜，烹製炸薯條、炸雞塊等。

油炸用高油酸油帶來的優勢

- 高抗煙和泡沫形成、發黑現象，以及聚合作用。
- 氧化安定性比普通葵花籽油高4倍。
- 油酸含量不低於75%，相當於此酸在橄欖油中所佔的重量百分數。
- 有助於保留所炸食品的天然性能如多汁性、味道、組織等。
- 油炸後的成品得金黃色。
- 確保成品有優秀的味道，保證味道在食品保質期內不會變差。
- 使用周期較長。

保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	產品名稱	貯存條件	保質期（月）	包裝類型	集體包裝概況
47602	精煉脫臭的高油酸葵花籽油，適用於油炸，高級，SOLPRO牌	涼暗處	18	PET瓶：5公升 大箱裡面的件數：3瓶 大箱淨重：13.8公斤 托盤上的件數：48箱 淨重：662.4公斤 毛重：689.3公斤 無包裝 —— 散裝液體。	
47603	精煉脫臭的高油酸葵花籽油，適用於製作麵點，高級，SOLPRO牌				

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 44585852-001-2020。

油炸用混合油

精選的植物油混合物，
適合油炸各種食物。
因為含有高油酸葵花籽油，
與普通的油炸用油類相比具有工藝上的
優勢。

適用範圍

- 用於製作炸薯條和零食。
- 用於煎炸雞肉，烹製炸雞塊、炸雞棒等。
- 用於煎炸油炸麵圈、甜甜圈、柏林果醬包、小餡餅等製品。
- 用於採用ParFry法預炸馬鈴薯。

性能特性

- 高抗煙和泡沫形成現象，以及聚合作用。
- 有助於使用較廣泛的工作溫度範圍。
- 在煎炸時耐受高溫影響。
- 有助於保留所炸食品的天然性能如多汁性、味道、組織等。
- 使用周期較長。

保質期、貯存條件和包裝類型

編碼	產品名稱	貯存條件	貯存溫度和保質期	包裝類型
37502 375025 375027	植物油 —— SOLPRO混合物	存放在通風良好的有屋頂庫房，空氣相對濕度不得超過70%。拆開包裝後，需存放在涼暗處。	0°C到+20°C——12個月 +21°C到+25°C ——8個月 +26°C到+30°C ——4個月 +31°C到+35°C——3個月	襯袋箱 (瓦楞紙大箱，帶有內襯（聚合袋）。 淨重：6.9公斤體積：7.5公升 PET瓶體積：5、7.5公升
37542 375425 375427	精煉脫臭的高油酸葵花籽油，適用於油炸，SOLPRO牌	存放在通風良好的有屋頂庫房，空氣相對濕度不得超過70%。拆開包裝後，需存放在涼暗處。	0°C到+20°C——12個月 +21°C到+25°C ——8個月 +26°C到+30°C ——4個月 +31°C到+35°C ——3個月	襯袋箱 (瓦楞紙大箱，帶有內襯(聚合袋)。 淨重：6.9公斤體積：7.5公升 PET瓶體積：5、7.5公升
37551 37552 37553	SOLPRO 牌植物油混合物	貯存溫度為30°C~50°C，貯存介質為惰性氣體（氮氣），包裝為適合存儲食品的鋼製容器。	自製造日起 30天	需灌入由食品級惰層不銹鋼製成的 運油車。

要選擇油炸用油混合物的最佳組成，請與我們的工藝師聯繫。
請通過官網提交申請或撥打我們的電話。

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 44585898-006-2020。

油炸用脂肪

適用範圍

適用於焙烤食品工業和烹飪行業。

- 適用於麵點工業（鬆脆餅乾、油酥香脆餅乾等）。
- 用於生產方便麵。
- 用於煎炸油炸麵圈、小餡餅、露餡小圓餅等。

性能優勢

- 有助於使用較廣泛的工作溫度範圍。
- 確保覆蓋物（如淋面、糖粉、鹽、調料等）與成品之間的粘合。
- 高抗煙和泡沫形成現象，以及聚合作用。
- 具有較高的氧化安定性。

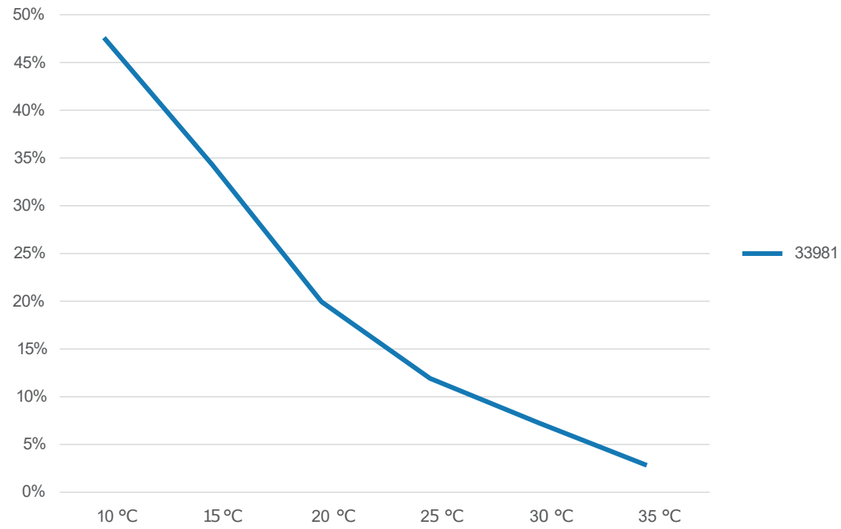
使用特徵

與植物油相比，脂肪耐受高溫影響的能力更強，這就是節省和質量方面的重要因素。

油炸用脂肪的理化指標

編碼	脂肪鋁（%）	硬脂酸甘油酯含量（%）						熔點（°C）
		10 °C	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	
33981	99.7	45-50	32-37	18-22	9-14	6-10	1-4	31-34

硬脂酸甘油酯含量（%）



保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型	集體包裝概況
貯存溫度 (°C)	保質期（月）			
-20°C 到 0°C（含）	24	避免陽光直接照射。 隔離於有刺鼻難聞香氣的食物。	瓦楞紙箱， 帶有內襯（聚合袋）。 淨重：20公斤	托盤：40箱 淨重：800公斤 毛重：818公斤
+1°C 到 +6°C（含）	20			
+7°C 到 +20°C（含）	12			

符合海關聯盟技術法規024/2011「油脂產品技術法規」的有關規定，生產工藝遵照企業內部標準STO 44585898-001-2020。

「這家公司非常喜歡經銷商，我們在這一方面經驗很豐富。我們可以感覺到自己是RUSAGRO的真正合作夥伴。我們對這種合作感到很驕傲。與熱心的人員接觸時，心裡總是很舒服！」

SUFUDE 公司工藝營業員
娜塔莉婭·巴圖拉

06

向日葵卵磷脂液

向日葵卵磷脂液

適用範圍

標準向日葵卵磷脂是由淨化葵花籽油通過水化作用得到的製品。嚴格控制的加工條件使用戶能夠獲得高品質的磷脂，並有助於在食品保質期內保持磷脂所有的天然性能和食品本身的安定性。

適用於各種行業：

- 作為稀釋劑用於糕點糖果工業。
- 作為乳化劑用於乳製品工業和油脂工業。
- 作為能夠改善麵團特性並保持製品新鮮度的助劑用於焙製工業。
- 作為提高動物飼料營養價值和消化率的添加劑用於配合飼料工業。

使用優勢：

- 不含轉基因生物。
- 不含變態反應源。
- 屬於教規食物和清真食物。

使用特性

- 有助於降低混糖食品用巧克力漿和糕點糖果用淋面的粘度。
- 有助於提高麵團的質量，增加彈塑性，降低粘度，增加均勻度，並使其加工變得更簡單。
- 促進正相乳化液和反相乳化液的形成。
- 作為潤濕劑和潤滑劑。
- 有助於延長保質期，減緩變質過程，延長烘焙製品的新鮮期。
- 展現防氧化和協同（與其他防氧化劑）性能。
- 確保農場動物和鳥類的新陳代謝效率並促進其快速增重。
- 與大豆卵磷脂相比，具有更為突出的生理活性以及顯著的膜保、降膽固醇和降血脂性能。

使用建議

產品名稱	配劑	加入方式
巧克力、淋面	總重量0.3%~0.5%	海螺中
人造奶油、人造黃油	乳液重量0.1%~0.6%	需加入脂肪相
華夫餅	麵粉重量0.4%~0.8%	在製備乳液時
焙烤食品	麵粉重量0.5%~1.5%	在製備乳液時或與脂肪成分一同加入
餅乾	麵粉重量0.3%~0.5%	在製備乳液時或脂肪塑化中
蜜糖餅乾	麵粉重量0.5%~1.0%	在製備乳液時
快速食品	取決於粉末粒度（0.5%~2.0%）	與加熱的脂肪一起噴在表面上
動物飼料	參見配方	取決於動物飼料的生產工藝

理化指標

指標	數值
丙酮不溶物的重量百分數（%，不低於）	62
水分及揮發物的重量百分數（%，不超過）	0.6
甲苯不溶物的重量百分數（%，不超過）	0.3
酸值（KOH毫克/克，不超過）	30
過氧化值（活性氧毫摩爾/公斤，不超過）	10
10%甲苯溶液色號（碘毫克，不超過）	80
25℃下粘度（帕·秒）	6-12

保質期、貯存條件和包裝類型

保質期與貯存溫度		貯存條件	包裝類型
貯存溫度（°C）	保質期（月）		
0°C到+35°C	12	需以原包裝存放在清潔、乾燥、有蓋的倉庫中。 避免暴露於陽光和熱源。 容許短期加熱到不超過60°C的溫度，以便進行泵送和定量。 拆開包裝後，需將容器緊緊關閉，以盡量減少卵磷脂與空氣的接觸。	金屬桶：200公斤 聚合桶：200公斤 IBC集裝桶：1000公斤 運油車。

國家標準GOST 32052-2013「食品添加劑。E322系列卵磷脂。」海關聯盟021/2011、022/2011、029/2012技術法規。

聯繫我們

您的經銷商：

如有任何疑問，請通過網站的對話框與我們聯繫，您也可以撥打我們的客服熱線：

8–800–700–79–00

歡迎收看我們的YouTube線上研討會。
您可以通過公司官網SOLPRO.RU查詢新研討會的舉行時間。

我們在Instagram和Facebook積極發帖。歡迎訂閱！

www.instagram.com/solpro.expert/

www.facebook.com/solpro.expert/

Solpro

www.solpro.ru

目錄
公司簡介
CLEAN &FREE
脂肪和人造奶油
乳脂代用品
人造黃油
糊類
植物脂肪及油類
卵磷脂
聯繫我們

RUSAGRO

www.solpro.ru

Solpro

目錄
公司簡介
CLEAN &FREE
脂肪和人造奶油
乳脂代用品
人造黃油
糊類
植物脂肪及油類
卵磷脂
聯繫我們