Solpro.

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Промышленные жиры и маргарины

www.solpro.ru

Оглавление

О КОМПАНИИ.....2

НАША КОМАНДА ТЕХНОЛОГОВ.....8

ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ CLEAN&FREE 10

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ
И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 12

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА
ДЛЯ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ.....40

ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ 62

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА.....68

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ 78

ЛЕЦИТИН ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ЖИДКИЙ 102

О компании

Группа компаний «РУСАГРО» — один из крупнейших вертикально интегрированных агрохолдингов России. Компания занимает значительную долю внутреннего производства свинины, сахара, сельскохозяйственной и масложировой продукции.

«РУСАГРО» признана одной из самых прибыльных и быстрорастущих компаний мира в потребительском сегменте в СНГ.

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

№ 1
производитель подсолнечного масла

№ 1
производитель потребительского маргарина

№ 2
игрок на рынке промышленных жиров

№ 2
производитель майонеза

«Ключевые условия партнерства — доверие и честность».

Ведущий бренд-менеджер дивизиона «Промышленные жиры» компании «РУСАГРО» Осокина И. Ю.

Масложировое бизнес-направление «РУСАГРО» осуществляет реализацию продуктов переработки масличных культур (прессового и экстракционного растительного масла наливом, шрота, лузги), производство и реализацию потребительской продукции (майонезов, маргаринов, спредов, горчицы, кетчупа, бутилированного подсолнечного и соевого масел, высокоолеинового подсолнечного 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, заменителей молочного жира для молочной промышленности, растительных масел и фритюрных жиров).

В компании «РУСАГРО» работают более 19 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.

В целях поддержания стабильного роста, создания дополнительной ценности и увеличения прозрачности раскрытия нефинансовой информации принято решение о запуске проекта по разработке стратегии устойчивого развития «РУСАГРО».

Дивизион «Промышленные жиры»

Благодаря ставке на современные технологии и инновации дивизион, производящий промышленные жиры, занимает лидирующие позиции в секторе жиров и маргаринов для промышленных предприятий.

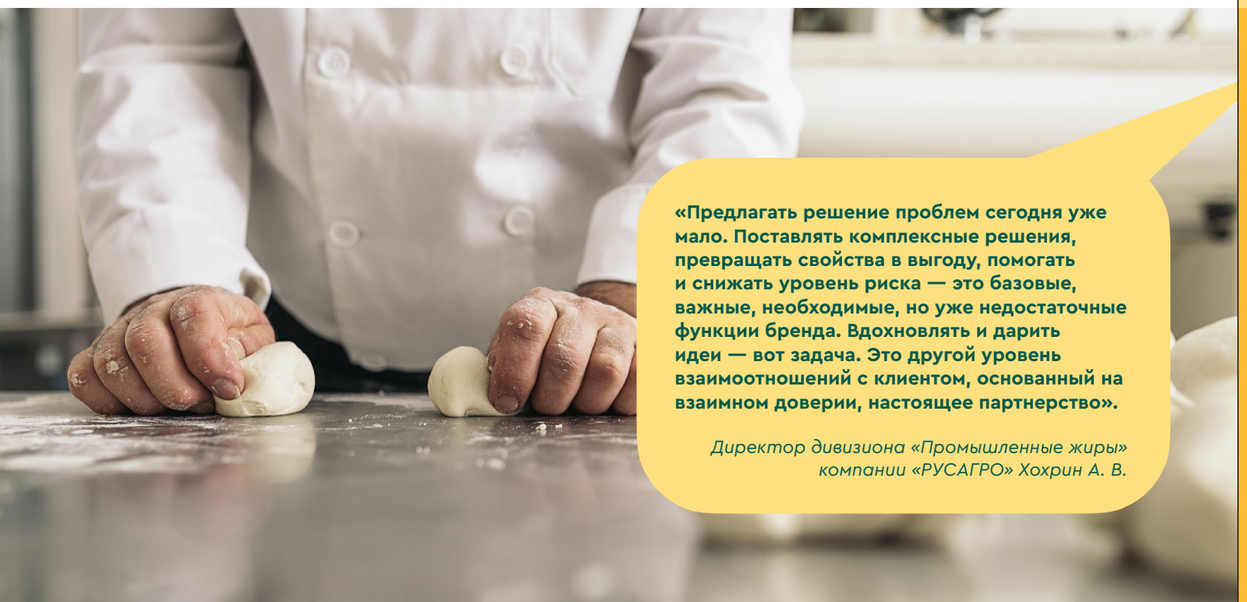
Мы постоянно растем и совершенствуемся, создавая высококачественные и инновационные продукты, необходимые для кондитерской, хлебопекарной, молочной и других отраслей пищевой промышленности.

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

2 производства
по выпуску промышленных маргаринов и жиров в Саратове и Екатеринбурге

21 точку
контроля качества проходит продукция от поля до клиента

2 R&D-центра
в Саратове и Екатеринбурге



«Предлагать решение проблем сегодня уже мало. Поставлять комплексные решения, превращать свойства в выгоду, помогать и снижать уровень риска — это базовые, важные, необходимые, но уже недостаточные функции бренда. Вдохновлять и дарить идеи — вот задача. Это другой уровень взаимоотношений с клиентом, основанный на взаимном доверии, настоящее партнерство».

Директор дивизиона «Промышленные жиры» компании «РУСАГРО» Хохрин А. В.

РУСАГРО

«РУСАГРО» – сервисная компания

Инновационный и прикладной центры дивизиона «Промышленные жиры» занимаются разработкой новых продуктов и технологий, осуществляют технологическую поддержку, проводят обучение и делятся опытом на своем якорном предприятии — Саратовском жировом комбинате.

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 полностью соответствуют новым стандартам качества ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», принятым в России. Стремление к здоровому образу жизни и выпуск функциональной и полезной продукции — одно из ключевых направлений центра разработки и инноваций компании «РУСАГРО».

Продукция бренда SOLPRO хорошо известна специалистам хлебопекарной, кондитерской и молочной отраслей. Качество — это основа продукции, разработанной нашими специалистами.

Нам доверяют, с нами советуются, с нами разрабатывают новое — вместе с нашими партнерами мы создаем успех!

Мы создавали этот каталог с любовью и заботой о каждом нашем клиенте. Мы надеемся, что вам будет удобно им пользоваться и вы найдете всю необходимую вам информацию.

Мы всегда открыты для общения и будем рады проконсультировать вас по всем интересующим вопросам, касающимся продукта или технологии.

Команда «РУСАГРО»

Задайте интересующий вас вопрос на сайте или по телефону:

8-800-700-79-00

Смотрите наши вебинары на YouTube-канале.

Solpro

Ключевой партнер **для профессионалов** пищевой промышленности

Наша цель — оставаться лидером в области сервиса на рынке для своих клиентов и партнеров.

МЫ ведем активную деятельность
в соцсетях «ВКОНТАКТЕ» и TELEGRAM.

Присоединяйтесь к нашему профессиональному
сообществу SOLPRO.EXPERT.

vk.com/solpro.expert

t.me/solpro_expert

Бренд промышленных жиров и маргаринов SOLPRO хорошо известен на рынке. Его продукция пользуется устойчивым спросом у производителей хлебобулочных, кондитерских изделий и молочной продукции как в России, так и за ее пределами.

Наша цель — создавать профессиональную среду взаимодействия с лидерами индустрии, чтобы вместе задать высокие стандарты производства и сервиса в пищевой индустрии. Наше понимание бренда мы формируем из трех ценностей (качество — сервис — экспертиза), которые влияют на конкурентоспособность и формирование доверия, помогают выстраивать эмоциональную связь с покупателями, завоевывая их внимание.

Мы со всей душой создавали этот каталог для того, чтобы вам было удобно им пользоваться. Тем не менее сложно поместить абсолютно всю информацию, поэтому мы будем рады ответить на все ваши вопросы лично. Вы можете задать ваш вопрос через сайт или позвонив нам в офис.

60 %
времени сотрудники проводят со своими клиентами

285 клиентов
в 15 странах

SOLPRO — лидер масложировой отрасли, передовой российский бренд, создатель инновационных продуктов и технологий.

Воспользуетесь формой подбора ингредиента, перейдя по QR-коду.

Solpro
Для профессионалов

Наша команда технологов

Наталья Ефимова
руководитель отдела технологического сопровождения клиентов

Ирина Зырянова
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Елена Лелецкая
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Галина Коноплева
технолог сопровождения продаж молочной промышленности

Михаил Рыбин
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Владимир Пилипенко
технолог сопровождения продаж молочной промышленности

Татьяна Ильина
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Людмила Лапшина
технолог сопровождения продаж молочной промышленности

Ольга Гайдаченко
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Анна Ванчикова
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Ольга Ануфриева
технолог сопровождения продаж кондитерской промышленности

Solpro

Ключевой партнер
для профессионалов
пищевой ромышленности

ВСТРЕЧАЙТЕ НОВУЮ ЛИНЕЙКУ

Solpro

CLEAN &FREE

То, что особенно ценно

CLEAN &FREE

Экологичность, ЗОЖ, Good Feel, Health & Wellness* и даже Healthonism** — мегатренды нашего времени. Поэтому безопасность и прозрачность состава, где и из какого сырья произведены продукты, понимание их влияния на здоровье человека и совмещение приятного с полезным стали столь популярными в последнее время.

«Чистая этикетка» (Clean Label), честный и понятный состав, отсутствие определенных ингредиентов — это то, что ценят современные потребители, и то, к чему стремятся производители. Продукция SOLPRO предполагает соответствие этим запросам, поэтому после исследования потребительских предпочтений была создана линейка продукции CLEAN&FREE, которая не содержит пальмового масла и добавок с Е-кодами.

В линейку CLEAN&FREE вошли продукты, свободные от спорных, с точки зрения потребителя, ингредиентов: пальмового масла, трансжиров, пищевых добавок, искусственных красителей и ароматизаторов.

Согласитесь, это особенно ценно!

ИДЕАЛЕН

— ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ

Маргарины линейки CLEAN&FREE заменяют традиционные маргарины без потери качества и пересчета рецептуры. У новых продуктов высокие технологические характеристики.

— ДЛЯ МАРКЕТОЛОГОВ

Наша продукция линейки CLEAN&FREE поможет вам расширить ассортимент и завоевать новых потребителей, сторонников экостиля в питании. Новая линейка дает возможность производителю вывести на рынок свою продукцию с маркировкой «Чистая этикетка» и/или «Без содержания пальмового масла», ориентируясь на запросы потребителя.

— ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Из теста на основе жиров и маргаринов линейки CLEAN&FREE получаются великолепные, вкусные мучные кондитерские и хлебобулочные изделия. А главное, продукция сделана из отечественного сырья с отличной репутацией — из подсолнечного масла!

Жиры и маргарины производятся с использованием специальной технологии, не содержат трансжиров и соответствуют требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

* Good Feel, Health & Wellness — влияние продуктов на здоровье и хорошее самочувствие.

** Healthonism (от англ. health — «здоровье» и hedonism — «гедонизм») — совмещение приятного с полезным.

Инновационный продукт

Без пальмового масла

Без Е-добавок

Для сторонников экостиля в питании

МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ SOLPRO CLEAN&FREE БЕЗ ПИЩЕВЫХ Е-ДОБАВОК

- **маргарин для выпечки**, 82% (33130, 33132)
- **маргарин для слоеных изделий**, 82% (33831, 33833)
- **маргарин для песочных изделий**, 82% (33824)
- **заменители молочного жира**, 99,7% (33715)

МАРГАРИНЫ SOLPRO CLEAN&FREE БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА И ПИЩЕВЫХ Е-ДОБАВОК

- **маргарин для выпечки «Столовый с молочным вкусом и ароматом»**, 82% (33131)
- **маргарин для песочных изделий**, 82% (33827)

МАРГАРИНЫ И ЖИРЫ SOLPRO CLEAN&FREE БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

- **маргарин для выпечки**, 82% (33128)
- **маргарин для слоеных изделий**, 82% (33839)
- **маргарин для песочных изделий**, 82% (33826),
- **маргарин для кремов**, 84% (33846)
- **жир кондитерский для начинок**, 99,7% (33956, 33958)
- **заменители молочного жира**, 99,7% (33716, 33730)

«С жирами без пальмового масла линейки Clean&Free бренда SOLPRO работать легко. Менять технологический процесс не потребовалось. При работе с маргарином не требуется дополнительного темперирования, он очень хорошо сбивается при температуре 10–12 градусов, что позволяет получить тесто, которое сохраняет эластичность».

Инженер-технолог компании «АКУЛЬЧЕВ» Ирина Краснова

Важно отметить, что при создании маргаринов линейки Clean&Free бренда SOLPRO используются исключительно натуральные красители, ароматизаторы, эмульгаторы.

Solpro CLEAN &FREE

«Если мы говорим о партнерстве, то команда „РУСАГРО" — одна из лучших. Всегда на связи, всегда помогут и советом, и делом! Надежная компания, делающая отличную продукцию»!

Руководитель отдела закупок
ООО «ЯСТРО»
Андрей Волков

01

ЖИРЫ И МАРГАРИНЫ

для кондитерской и хлебобулочной промышленности

Специализированные маргарины для слоеных изделий..... 14

Специализированные маргарины и шортенинги для песочных и сбивных изделий..... 18

Специализированные маргарины для крема..... 22

Универсальные жиры и маргарины для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий..... 26

Жиры специального назначения для производства твердых начинок и сахаристых кондитерских изделий..... 32

Жиры специального назначения для производства мягких и полутвердых начинок и сахаристых кондитерских изделий..... 36

Специализированные маргарины для слоеных изделий

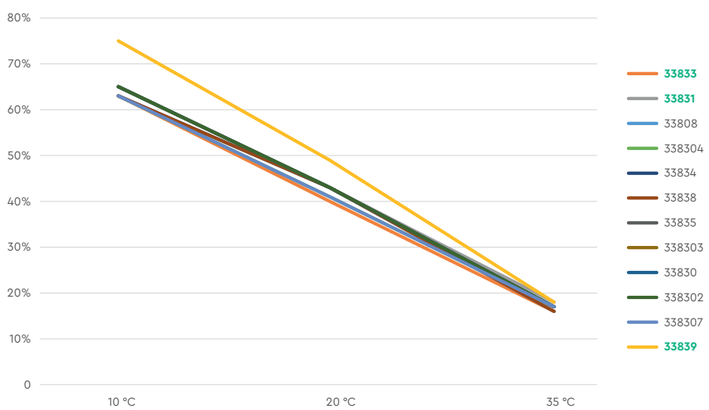
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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	63	41	13	40–44
338307	Светло-желтый	70	63	41	17	40–44
338304	Светло-желтый	70	63	41	17	40–44
33808	Светло-желтый	70	65	43	16	40–44
33834	Желтый	75	63	43	16	40–44
33838	Желтый	75	63	43	16	40–44
33835	Желтый	82	65	43	17	40–44
338303	Желтый	80	65	43	17	40–44
33830	Желтый	82	65	43	17	40–44
338302	Желтый	80	65	43	17	40–44
33831 CLEAN &FREE	**Белый, однородный по всей массе**	**82**	**65**	**43**	**18**	**41–44**
33833 CLEAN &FREE	**Белый, однородный по всей массе**	**82**	**63**	**40**	**16**	**40–44**
33839 CLEAN &FREE	**Желтый**	**82**	**75**	**52**	**20**	**41–44**

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 1 кг;
- 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.

33834, 33838, 338304, 338305, 338307 (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.

Solpro CLEAN&FREE

33839 CLEAN&FREE (82%)
Специализированный высокожирный маргарин без содержания пальмового масла. Применяется при производстве дрожжевых и бездрожжевых слоеных изделий, круассанов, слоеного печенья и других слоеных изделий.

Solpro CLEAN&FREE

33831, 33833 CLEAN&FREE (82%)
Высокожирный маргарин без Е-добавок (с «чистой этикеткой»). Не содержит гидрогенизированных жиров, эмульгаторов, искусственных красителей и антиоксидантов. Позволяет разрабатывать продукцию для здорового питания. Маргарин обладает пластичностью, устойчив к механическим воздействиям.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
33808 338302 33834	От – 20 до 0 вкл.	12	Короб из гофрированного картона, вмещающий 5 пластов по 2 кг, обернуты х в пленку Масса нетто: 10 кг Пласт – 380 х 286 х 20 мм	Палета: 88 коробов Масса нетто: 880 кг Масса брутто: 911,24 кг
	От + 1 до + 6 вкл.	10		
	От + 7 до + 15 вкл.	4		
33830 33831 CLEAN&FREE 33839 CLEAN&FREE	От – 20 до + 20 вкл.	12		
338303 33838	От – 20 до 0 вкл.	12	Короб из гофрированного картона, выстланный пергаментом. Монолит, струнная нарезка на пласты по 1 кг Масса нетто: 10 кг Блок – 320 х 212 х 160 мм Пласт – 320 х 212 х 16 мм	Палета: 77 коробов Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
	От + 1 до + 6 вкл.	10		
	От + 7 до + 15 вкл.	4		
33835	От – 20 до + 20 вкл.	12		
338307	От – 20 до 0 вкл.	12	Монолит в пленке без коробки Масса нетто: 10 кг Блок – 320 х 212 х 160 мм	Палета: 66 упаковок Масса нетто: 660 кг Масса брутто: 661,32 кг
	От + 1 до + 6 вкл.	10		
	От + 7 до + 15 вкл.	4		
338304 338305	От – 20 до 0 вкл.	12	Монолит без нарезки, обернут в пленку. Короб из гофрокартона. Блок – 320 х 212 х 160 мм	Палета: 77 коробов Масса нетто: 770 кг Масса брутто: 786,56 кг
	От + 1 до + 6 вкл.	10		
	От + 7 до + 15 вкл.	4		
33833 CLEAN&FREE	От – 20 до 0 вкл.	12	Монолит без нарезки, обернут в пленку Короб из гофрокартона Блок – 320 х 212 х 160 мм	Палета: 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.

Специализированные маргарины и шортенинги 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.

33824 CLEAN&FREE
Маргарин для песочных изделий, не содержащий Е-добавок («чистая этикетка»).

33826 CLEAN&FREE
Высокожирный маргарин для песочных изделий, не содержащий пальмового масла. Мягкая консистенция позволяет взбивать маргарин без предварительного темперирования, при температуре 10–12 °С.

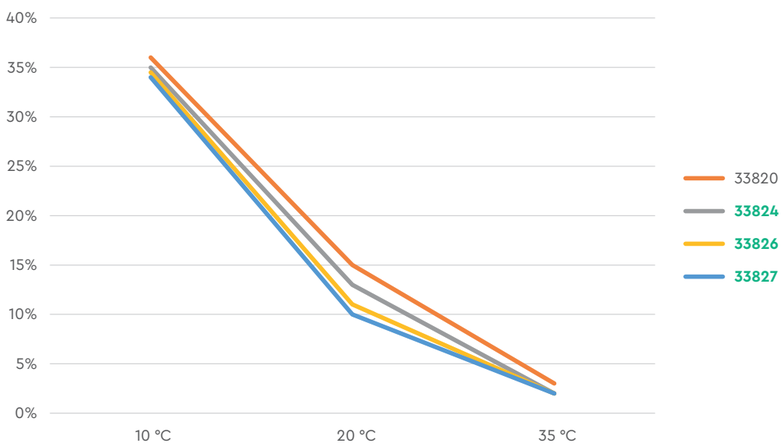
33827 CLEAN&FREE
Высокожирный маргарин для песочных изделий без пальмового масла, гидрогенизированных жиров, пищевых добавок (эмульгаторов, красителей, ароматизаторов). Имеет «чистую этикетку», что позволяет использовать маргарин при производстве кондитерских изделий для здорового питания.

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

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ SOLPRO ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %			Температура плавления, °С
		10 °С	20 °С	35 °С	
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

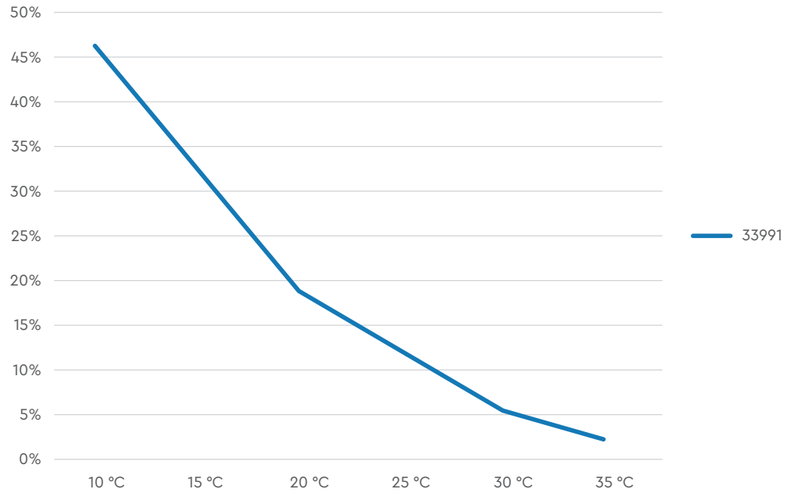
СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, % МАРГАРИНЫ



ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ШОРТЕНИНГА SOLPRO ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
			10 °С	20 °С	30 °С	35 °С	
33991	Желтый	99,7	44–47	17–20	4–7	Max 4	33–37

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, % ШОРТЕНИНГ



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
33820 33824 CLEAN &FREE 33826 CLEAN &FREE 33827 CLEAN &FREE	От – 20 до + 20 вкл.	12	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 815,75 кг
33991	От – 20 до 0 вкл.	24			
	От + 0 до + 6 вкл.	20			
	От + 6 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 СТО 00333546-018-2017.

Специализированные маргарины для крема

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

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

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

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

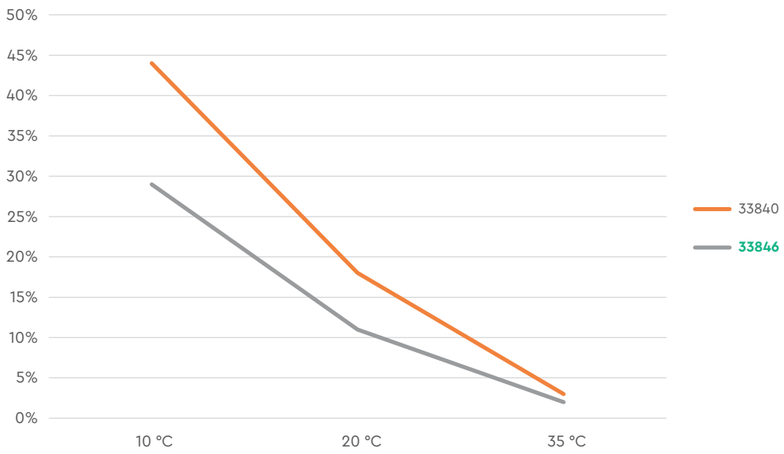
33846 CLEAN&FREE
Маргарин для крема без содержания пальмового масла. Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений.

Solpro CLEAN &FREE

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ SOLPRO ДЛЯ КРЕМА

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %			Температура плавления, °С
		10 °С	20 °С	35 °С	
33840	84	42–46	16–21	2–5	35–38
33846 CLEAN &FREE	84	28–32	9–13	2–4	33–38

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
33840 33846 CLEAN &FREE	От – 20 до + 20 вкл.	12	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 815,75 кг

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

Универсальные жиры и маргарины для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

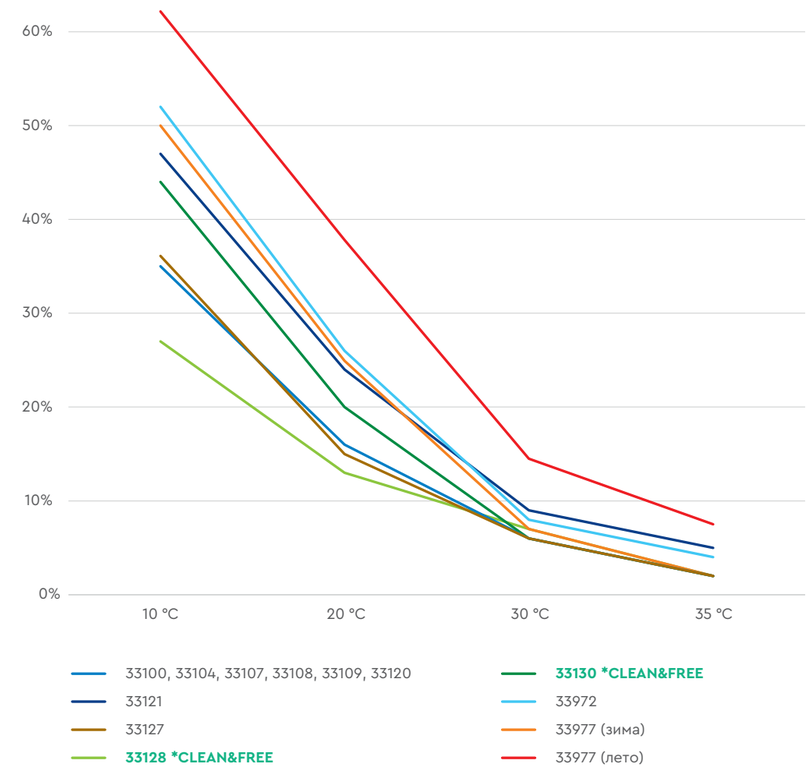
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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 СВОЙСТВА

- 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 маргаринов и жиров в рецептуре облегчает механическую обработку теста.
- Повышают энергетическую ценность продукта.
- Обеспечивают получение устойчивой эмульсии и однородной пластичной массы.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫХ МАРГАРИНОВ И ЖИРОВ



ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ МАРГАРИНОВ

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

33121 (82%)
Маргарин «Столовый для выпечки» применяется при изготовлении изделий из песочно-раскатного теста.

33107, 33109 (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, 33108, 33127 (40–75%)
Маргарины с пониженным содержанием жира, по остальным физико-химическим показателям и потребительским свойствам аналогичные маргаринам «Столовый особый с молочным вкусом и ароматом». Отличаются массовой долей жира, что позволяет производителю получить оптимальное соотношение цены и качества готовых изделий.

33128 CLEAN&FREE (82%)
Маргарин «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 его без предварительного темперирования, при температуре 10–12 °С.

33130 CLEAN&FREE (82%)
Маргарин «Столовый для выпечки». Маргарин не содержит пищевых добавок с Е-кодом. 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.

33131 CLEAN&FREE (82%)
Маргарин «Столовый с молочным вкусом и ароматом». Маргарин не содержит пищевых добавок с Е-кодом и пальмового масла и его фракций. Рекомендован для производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Имеет мягкую консистенцию и не требует предварительного темперирования.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МАРГАРИНОВ СТОЛОВОЙ ГРУППЫ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
		10 °С	20 °С	30 °С	35 °С	
33100	82	35	16	6	2	33–38
33104	60	36	16	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
33127	40	36	13–17	6	2	33–37
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

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ

33972, 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 увеличить сроки годности готовой продукции.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %				Температура плавления, °С
		10 °С	20 °С	30 °С	35 °С	
33972	99,7	52	26	8	4	35–39
33977 (зима)	99,7	50	25	7	2	33–36
33977 (лето)	99,7	62	37	15	8	37–41

СРОКИ ГОДНОСТИ, ТЕМПЕРАТУРЫ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ МАРГАРИНОВ

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
33100 **33107** **33109** **33120** **33121** **33127** **33128** CLEAN &FREE **33130** CLEAN &FREE **33131** CLEAN &FREE	От – 20 до +20 вкл.	12	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
33104 **33108**	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

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
33972 **33977**	От – 20 до 0 вкл.	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
	От + 0 до + 6 вкл.	20			
	От + 6 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 СТО 00333546-018–2017.

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 твердый жир является структурообразователем в сахаристых кондитерских изделиях.
- Обеспечивает стабильную структуру изделий в процессе их хранения и на протяжении срока годности.
- Не вызывает поседения при хранении.
- Хорошо сочетается с орехами.

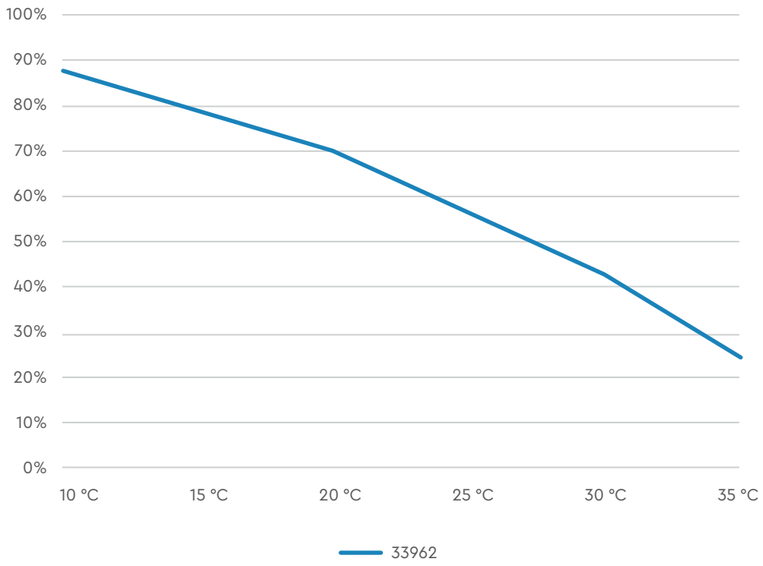
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

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.

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	20 °С	30 °С	35 °С	
33962	99,7	79–89	60–70	35–43	20–28	40–43

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
33962	От – 20 до 0 вкл.	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
	Свыше 0 до + 6 вкл.	20			
	Свыше + 6 до + 20 вкл.	12			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 00333546-018-2017.

Жир 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».

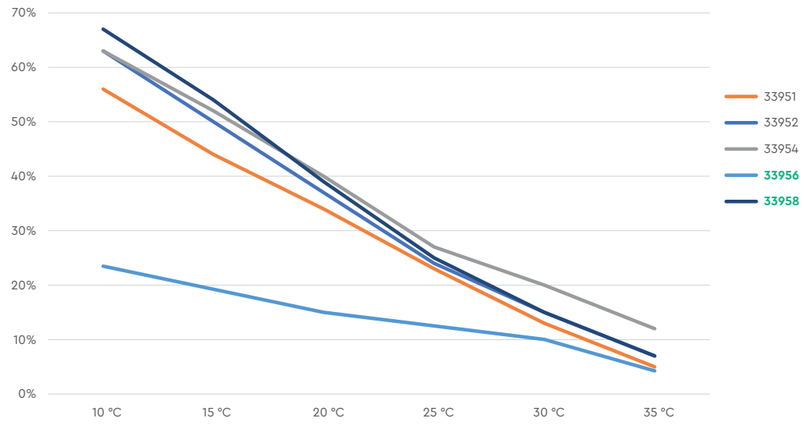
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- 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.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ ЖИРОВ ДЛЯ НАЧИНОК

Код	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С
		10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С	
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

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ, %



РАЗЛИЧИЯ ПРОДУКТОВ МЕЖДУ СОБОЙ В ГРУППЕ

33951
Начиночный жир полутвердого 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» и полых вафель. Также рекомендуется использовать в приготовлении начинок для прослойки рулетов и бисквитов.

33952
Начиночный жир полутвердого типа имеет средние показатели твердости, 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 сбивных масс.

33954
Начиночный полутвердый жир при комнатной температуре обладает мягкой консистенцией, которая позволяет обеспечить равномерное распределение воздуха в начинке. Предназначен для производства мягких кондитерских начинок и пластичных кондитерских масс, начинок для конфет типа «ассорти» и полых вафель. Также рекомендуется использовать его при производстве начинок для прослойки рулетов и бисквитов.

33956 CLEAN&FREE
Начиночный кондитерский мягкий жир нелауринового типа. Подходит для производства мягких конфет, кондитерских паст. Не содержит пальмового масла и его фракций.

33958 CLEAN&FREE
Начиночный кондитерский полутвердый жир нелауринового типа. Подходит для производства вафельных начинок и конфет и т. д. Не содержит пальмового масла и его фракций.

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 00333546-018-2017.

«Компания „Инагро" более 10 лет является дистрибьютором продукции бренда SOLPRO в Московском регионе и на Северо-Западе. За эти годы мы наблюдали, как развивается продуктовая линейка и технологический сервис. Инновации, рыночная экспертиза, маркетинг, соответствие современным требованиям не только российского, но и мирового рынка — это сегодняшнее „РУСАГРО". Компания по праву заняла лидирующие позиции на рынке маргаринов, в том числе, несомненно, благодаря выстроенной и последовательной работе с дистрибьюторами. Совместная работа с партнерами выгодно отличает „РУСАГРО" от других участников рынка, и мы надеемся еще много лет оставаться хорошими партнерами».

Директор по продажам направления B2B торговой компании «ИНАГРО» Дмитрий Непомнящий

02

ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира

Заменители молочного жира универсальные 42

Заменитель молочного жира по ГОСТ..... 50

Заменители молочного жира для мороженого 54

Заменители молочного жира Clean&Free 58

Заменители молочного жира универсальные

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для частичной или полной замены молочного жира при производстве спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-жирового); молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям: сыра (твердых, полутвердых, мягких, рассольных), плавленого сыра (ломтевых, копченых, колбасных); пастообразных с различными наполнителями, сметаны, творога, сырков и десертов глазированных, сквашенных продуктов и пастеризованных напитков, крема с творогом; молокосодержащих консервов с заменителем молочного жира — сухих или концентрированных (сгущенных), мороженого с заменителем 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 сырьем 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 комплекс специально подобранных эмульгаторов, которые позволяют получить заданные структурные свойства продукта.
- Не содержат генно-модифицированных источников (ГМИ).

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Заменители молочного жира SOLPRO дают возможность эффективно управлять качеством продукции и компенсировать естественные колебания сезонности молочного сырья при оптимальных затратах. ЗМЖ удобны в использовании, улучшают питательные свойства готового продукта (отсутствие холестерина, трансизомеров жирных кислот) и хорошо сочетаются с животным жиром, источником молочного сырья.

33711
Заменитель молочного жира нелауринового типа. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений. Применяется преимущественно при производстве спредов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологии сыра и других молочных продуктов. Может применяться в кондитерской промышленности. Спред, полученный с использованием данного ЗМЖ, имеет пластичную консистенцию при низких температурах, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

33713
Заменитель молочного жира нелауринового типа. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Производится с добавлением эмульгаторов, без красителя. Применяется преимущественно при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, сыра, плавленого сыра и других молочных продуктов.

33717 (33724)
Заменители молочного жира нелауринового типа. Универсальные в использовании. Хорошо зарекомендовали себя в производстве спредов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, сметаны, творога, плавленого сыра, молокосодержащих консервов. Обеспечивают продуктам нужную консистенцию. Спред на основе данных ЗМЖ имеет пластичную консистенцию, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

33719
Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Жировой состав представляет оптимальное соотношение жидких и твердых масел. Содержит эмульгаторы, без красителя. Используется для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, мороженого с заменителем молочного жира.

33733
Производится с эмульгаторами и красителем, отлично подходит для производства спредов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, сметаны, консервов.

33735
Содержит в составе эмульгатор и краситель. Универсален в использовании. Подходит для всего спектра молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.

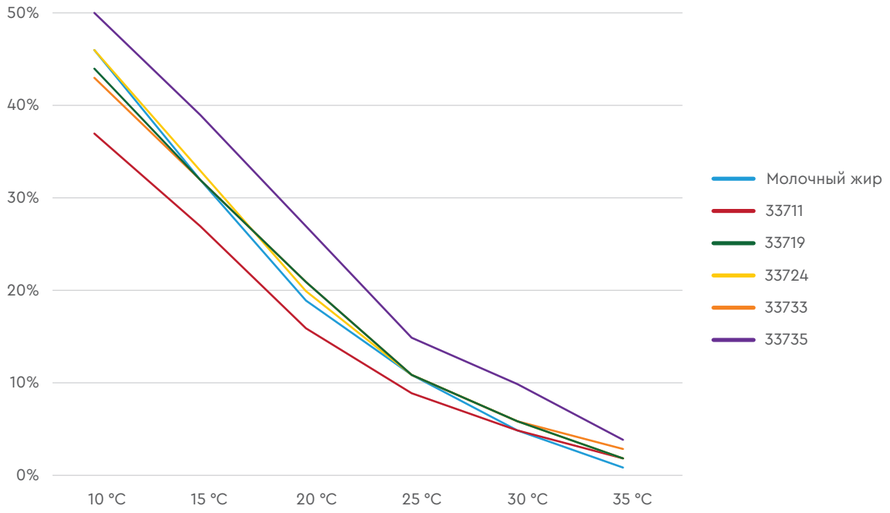
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура приготовления эмульсии — 55–65 °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 в маслообразователь — 55–65 °С.
- На этапе приготовления эмульсии разница температур жировой и водно-молочной фаз не должна превышать 5 °С.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
			10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33711	Желтый	99,7	34–39	24–29	14–17	7–12	3–7	0–5	33–36	Есть
33713	Белый	99,7	39–46	29–35	17–22	8–12	3–7	0–4	33–36	Есть
33717	Белый	99,7	39–46	29–35	17–22	8–12	3–7	0–4	33–36	Есть
33719	Белый	99,7	40–45	29–33	17–20	9–13	5–9	1–4	33–36	Есть
33724	Желтый	99,7	39–46	29–35	17–22	8–12	3–7	0–4	33–36	Есть
33733	Желтый	99,7	39–43	25–35	18–22	8–13	6–9	0–5	33–36	Есть
33735	Желтый	99,7	44–48	–	23–28	–	7–11	0–5	34–36	Есть

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ УНИВЕРСАЛЬНЫХ И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем Масса нетто: 20 кг Без упаковки – наливом	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			
От + 20 до + 30 вкл.	8			
От + 30 до + 40 вкл.	4			
От + 40 до + 55 вкл.	1			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898-002-2020.

Заменитель молочного жира по ГОСТ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используется для частичной или полной замены молочного жира в молочной промышленности. Применяется преимущественно 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. Обеспечивает 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 счет 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 с высокой пластичностью при низких температурах и хорошей термоустойчивостью.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33741
Высококачественный пластичный жировой продукт.
Произведен согласно ГОСТ 31648–2022 с 01.01.2023 «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. Производится с добавлением эмульгаторов и красителя, что помогает использовать имеющиеся на предприятии рецептуры 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 33741 обогащен витамином Е. Применяется преимущественно при производстве спредов.

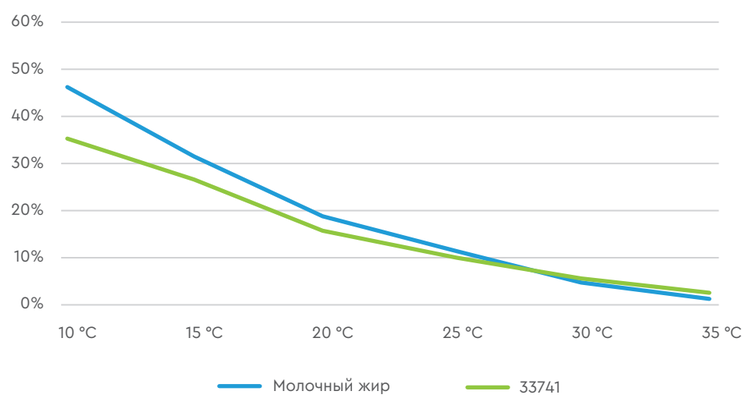
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура эмульсии на входе в маслообразователь — 55–65 °С.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
		10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33741	Желтый	34–46	23–35	16–22	7–12	3–7	0–5	32–36	Есть

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ ПО ГОСТ И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг Без упаковки – наливом	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			

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

Заменители молочного жира для мороженого

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Используются для частичной или полной замены молочного жира при производстве мороженого с заменителем молочного жира.

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 готового продукта. Имеют чистый обезличенный вкус. При производстве жиров используются современные методы очистки. Это крайне важно для мороженого, в котором посторонний привкус от жира невозможно скрыть.
- Использование заменителей молочного жира может предотвратить усадку мороженого при хранении.
- Обеспечивают кремовидную структуру мороженого.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33714
Высококачественный пластичный жировой продукт лауринового типа. Применяется при производстве мороженого с заменителем молочного жира, может быть использован при производстве сметанных, творожных и других молокосодержащих продуктов.
Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции.
Позволяет заменять в рецептурах молочный жир, за счет чего снижается себестоимость продукции.

33719
Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Жировой состав представляет оптимальное соотношение жидких и твердых масел. Содержит эмульгаторы, без красителя. Используется для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, мороженого с заменителем молочного жира.

33716
Высококачественный жировой продукт применяется для замены молочного жира. Содержит лауриновый жир. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав, содержит незаменимые кислоты семейства омега-3, омега-6. Производится без добавления эмульгаторов, красителя.
Не содержит пальмового масла.
Используется для производства мороженого с заменителем молочного жира и молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, сметаны, творога.

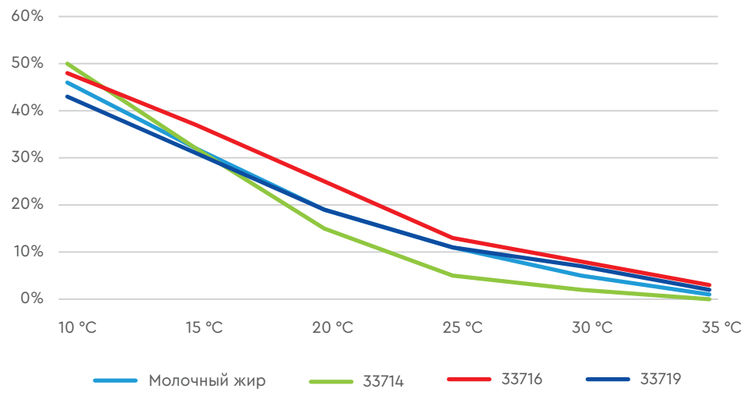
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура приготовления эмульсии — 55–65 °С.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
		10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33714	Белый	48–52	30–34	13–17	3 – 7	1–4	0	24–28	Нет
33716	Белый	45–50	34–39	22–27	10–16	6–10	2–5	33–36	Нет
33719	Белый	40–45	29–33	17–20	9–13	5–9	1–4	33–36	Есть

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг Без упаковки – наливом	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			
От + 20 до + 30 вкл.	8			
От + 30 до + 40 вкл.	4			
От + 40 до + 55 вкл.	1			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898-002-2020.

Solpro CLEAN &FREE

Заменители молочного жира Clean&Free

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяются при производстве мороженого с заменителем молочного жира, для производства молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, выработанных по технологиям сметаны, сыра, творога и других продуктов. Могут применяться в кондитерской и хлебобулочной промышленности.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Высококачественные пластичные жировые продукты, изготовленные методом переэтерификации.
- 33716 и 33730 не содержат пальмового масла. 33715 не содержит пищевых добавок.
- Имеют сбалансированный жирнокислотный состав, содержат незаменимую кислоту семейства омега-6.
- Обладают высокой скоростью кристаллизации.
- Имеют чистый обезличенный вкус. При производстве жиров используются современные методы очистки.
- Данные ЗМЖ вошли в инновационную линейку жиров Clean&Free.
- Продукты с минимальной степенью обработки и коротким списком ингредиентов в составе.
- Отсутствие в составе продукта ингредиентов с искусственным химическим составом.
- Отсутствие в составе ингредиентов с негативным имиджем.
- Обозначение CLEAN&FREE,, вынесенное на этикетку вашей продукции, повышает привлекательность продукта для большинства потребителей.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

33715 CLEAN&FREE
Заменитель молочного жира нелауринового типа, производимый без эмульгаторов, красителя, антиокислителей. Используется при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, сыра, плавленого сыра, сгущенных консервов.
Имеет сбалансированный жирнокислотный состав. Наличие «чистой этикетки» позволяет использовать заменитель молочного жира в производстве изделий для здорового питания.

33716 CLEAN&FREE
Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав, содержит незаменимую кислоту семейства омега-6. Производится без добавления эмульгаторов, красителя. Не содержит пальмового масла. Используется для производства мороженого с заменителем молочного жира, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сметаны, творога, сыра.

33730 CLEAN&FREE
Заменитель молочного жира, содержащий лауриновый жир. Имеет сбалансированный жирнокислотный состав, содержит незаменимую кислоту семейства омега-6. Производится с добавлением эмульгаторов и красителя. Не содержит пальмового масла. Применяется при производстве спредов, молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, изготовленных по технологиям сыра, плавленого сыра. Спред, полученный с использованием данного ЗМЖ, имеет пластичную консистенцию, хорошую термоустойчивость, высокую скорость кристаллизации.

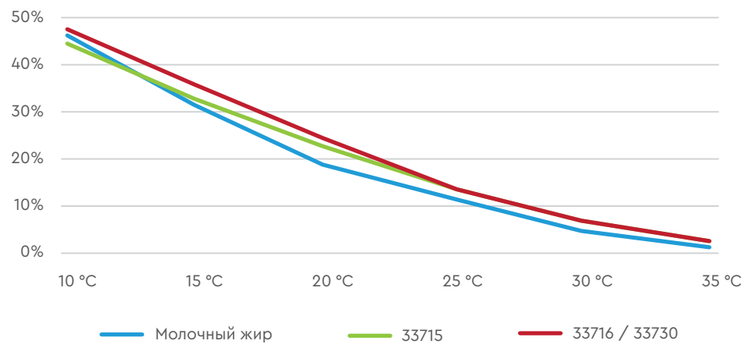
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Температура расплавления жира не должна превышать 65 °С.
- Оптимальная температура приготовления эмульсии — 55–65 °С.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Код	Цвет	Массовая доля жира, %	Содержание твердых триглицеридов, %						Температура плавления, °С	Наличие эмульгаторов
			10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С		
33715 CLEAN &FREE	Белый	99,7	41–47	31–36	21–25	11–15	6–10	2–5	33–36	Нет
33716 CLEAN &FREE	Белый	99,7	45–50	34–39	22–27	10–16	6–10	2–5	33–36	Нет
33730 CLEAN &FREE	Желтый	99,7	45–50	34–39	22–27	10–16	6–10	2–5	33–36	Есть

СОДЕРЖАНИЕ ТВЕРДЫХ ТРИГЛИЦЕРИДОВ В ЗМЖ CLEAN&FREE И МОЛОЧНОМ ЖИРЕ, %



СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка	Групповая упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	24	Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Хранить в складских помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха и относительной влажности воздуха не более 70%	Короб из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Масса нетто: 20 кг Без упаковки – наливом	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 814 кг
От 0 до + 6 вкл.	20			
От + 6 до + 20 вкл.	12			
От + 20 до + 30 вкл.	8			
От + 30 до + 40 вкл.	4			
От + 40 до + 55 вкл.	1			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898-002-2020.

«15 лет непрерывного сотрудничества — это сильно. Очень рады, что у нас есть такой надежный партнер. Отдельное спасибо менеджерам за гибкий подход в самых сложных ситуациях».

Начальник отдела снабжения кондитерской фабрики «БРЯНКОНФИ» Ольга Комарова

03

ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ

Пасты для сбивания SOLPRO

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 ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ

- Предотвращают кристаллизацию сахарозы.
- Замедляют процесс высыхания конфет.

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

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ

- Повышают пластичность теста, улучшают 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 хранения и 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.

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Пасты для сбивания SOLPRO — это комплекс пищевых эмульгаторов в пастообразной форме.

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

38002
Комплексная пищевая добавка «Паста SOLPRO бисквитная». Благодаря оптимальной концентрации эмульгаторов паста 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 данному продукту
Цвет	38001	Кремовый с перламутром / с легким серым оттенком, однородный по всей массе
	38002	Прозрачный с перламутром, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2) °С	38001	Пастообразная, допускаются мелкие пузырьки воздуха в массе и наличие на поверхности пены
	38002	Консистенция гелеобразная/тягучая. Допускаются мелкие пузырьки воздуха
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	38001	52
	38002	70
pH		8,5–9,5

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Код	Сроки годности, температуры		Упаковка	Групповая упаковка
	Температура хранения, °С	Сроки годности, мес		
38001 38002	От 0 до + 25 вкл.	9	Пластиковое ведро Масса нетто: 10 кг	Палета: 44 пластиковых ведра Масса нетто: 440 кг Масса брутто: 457 кг

Соответствуют ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», производятся по СТО 00333546-028-2019.

«Выражаем искреннюю признательность коллективу „РУСАГРО" за длительное и плодотворное сотрудничество наших компаний. Ваша высокопрофессиональная работа, клиентоориентированность, индивидуальный подход, оперативное реагирование и конкурентные цены во многом способствовали динамичному развитию нашего сотрудничества. Уверены, что дальнейшее сотрудничество будет таким же успешным и перспективным для всех нас».

Коммерческий директор
ООО «ТРИЭР ЦЕНТР»
Ольга Гончарова

04

РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА

Высокоолеиновое подсолнечное масло.....74

Масла смесовые для фритюра..... 78

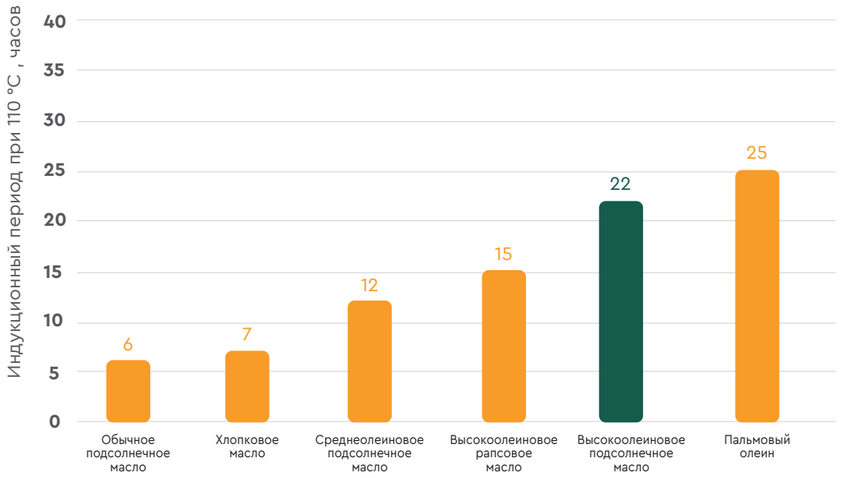
Фритюрный жир 80

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 (генно-модифицированных источников). Производится по СТО 44585852-001-2020.

ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ РАЗЛИЧНЫХ МАСЕЛ



ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ МАСЛО

Вид подсолнечного масла, обладающий дополнительными функциональными свойствами:

Высокоолеиновое подсолнечное масло

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Хлеб и хлебобулочные изделия (сушки, соломка, сухарики).
- Рыбные консервы и пресервы.
- Мучные кондитерские изделия (кексы, маффины, крекеры, сахарное и сдобное печенье и т. д.).
- Снековые 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 вкусоароматических 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 ВОМ

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, чем у 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
47602	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное для фритюра, высший сорт, SOLPRO	Прохладное темное место	18	ПЭТ-бутылка: 5 л В коробе: 3 бутылки Масса нетто: короба: 13,8 кг На палете: 48 коробов Масса нетто: 662,4 кг Масса брутто: 689,3 кг Без упаковки – наливом	
47603	Масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное для мучных изделий, высший сорт, SOLPRO				

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585852-001-2020.

Масла смесовые для фритюра

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 наггетсов 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 и срок годности	Упаковка
37502 375025 375027	Масло растительное – смесь SOLPRO	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: 7,5 л ПЭТ-бутылки Объем: 5 и 7,5 л
37542 375425 375427	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное SOLPRO для фритюра	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: 7,5 л ПЭТ-бутылки Объем: 5 и 7,5 л
37551 37552 37553	Масло растительное – смесь SOLPRO	Хранить при температуре 30–50 °С 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

Обратитесь к нашим технологам для подбора оптимального состава фритюрных смесей.

Оставьте заявку на сайте или позвоните нам.

Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производится по СТО 44585898-006-2020.

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.

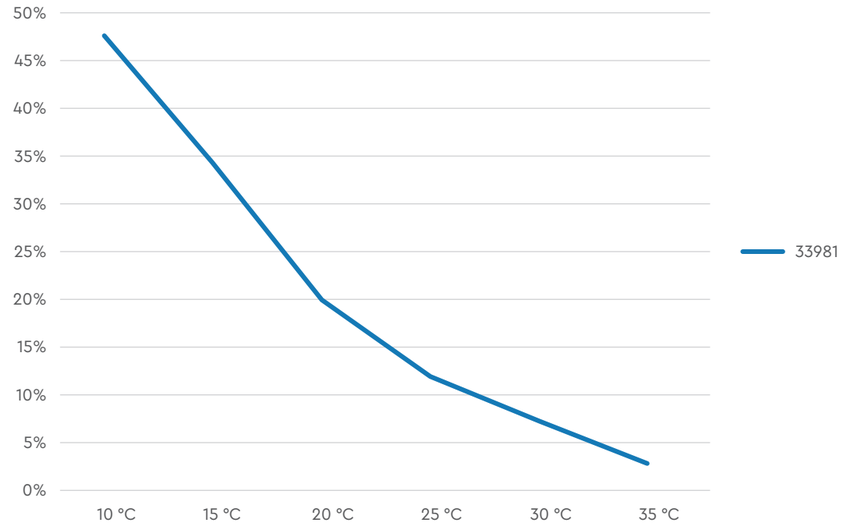
ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

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
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.			
От – 20 до 0 вкл.	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	Палета: 40 коробов Масса нетто: 800 кг Масса брутто: 818 кг
От + 1 до + 6 вкл.	20			
От + 7 до + 20 вкл.	12			

Соответствуют ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», производятся по СТО 44585898-001-2020.

05

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Заменитель сухих сливок на растительной основе 80

Сывороточно-жировой концентрат..... 84

Сыворотка молочная сухая подсырная деминерализованная..... 88

Сливки пастеризованные. Сырье..... 92

Масло сливочное ГОСТ..... 96

Сухое обезжиренное молоко 100

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 индивидуальной упаковке.
- Производство кофейных напитков.
- Производство продуктов быстрого приготовления: каш, вермишели, картофельного 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 в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг

Сывороточно-жировой концентрат

ОПИСАНИЕ

Сывороточно-жировой концентрат сухой представляет собой продукт со 100-процентной 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 применением или без применения 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.

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, pH, 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 в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг

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.

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

- Кондитерское производство: шоколадные изделия.
- Хлебопекарное производство: хлеб, булочки, кексы, сухари, бараночные изделия и т. д.
- Молочное производство: сгущенное молоко, мороженое.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отлично растворяется в воде, не образовывает 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, pH, 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 в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг

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.

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ 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, сметанной глазури.

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
Фосфотаза	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 автомолцистернах 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 в масло.

ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

- Молочное производство: масло сливочное фасованное, спреды, комбинированное масло, мягкие масла и пасты, сметана, мороженое, сгущенное молоко, творожные изделия, сыр плавленый.
- Кондитерское производство: сдобные и слоеные мучные изделия, кремы, 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 слабоблестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги
Вкус и запах	Выраженный сливочный, 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
pH 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

Сухое обезжиренное молоко

ОПИСАНИЕ

Сухое обезжиренное молоко представляет собой растворимый порошок, получаемый высушиванием нормализованного пастеризованного коровьего молока.

ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

Молочная промышленность	Для выработки восстановленного молока и продуктов на его основе (сыров, йогуртов, творога, сметаны, смесей для мороженого)
Кондитерская и хлебопекарная промышленность	Конфеты и конфетные начинки, молочный шоколад, хлебобулочные изделия, батоны, бараночные изделия, сушки, сдоба и пр., вафельные листы, вафли с начинками, печенье, пряники, кексы, торты, пирожные, пудинги, муссы и пр.
Детское питание	Молочные детские смеси
Мясная промышленность	Вареные колбасные изделия и сосиски, замороженные полуфабрикаты (котлеты, биточки, блинчики, пельмени и пр.)

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Длительный срок хранения — 12 мес.
- По питательным и полезным свойствам продукт практически не отличается от натурального аналога.
- Обладает абсолютной гигроскопичностью за счет аморфного состояния лактозы.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Показатель	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Чистые, свойственные пастеризованному молоку

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля жира, %, не более	1,5
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34
Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	от 54,0 до 47,0 включительно
Титруемая кислотность, °Т	от 14 до 21 включительно
Группа чистоты, не ниже	I
Индекс растворимости, $см^3$ сырого осадка, не более	0,2

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 85%	12	Складские помещения для хранения продукта должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми, защищенными от воздействия прямого солнечного света и источников тепла Не допускается хранение продукта с продуктами, имеющими резкий специфический запах Продукт в первичной упаковке должен быть сложен в палеты, каждая палета обернута пленкой	Мешки бумажные непропитанные 4-слойные с мешками-вкладышами из полиэтилена Масса нетто: 25 кг

«В компании любят дистрибьюторов, нам есть с чем сравнить. Чувствуется, что мы реальные партнеры для „РУСАГРО". Мы гордимся тем, что работаем с ними. Мне приятно работать с неравнодушными людьми!»

Технолог-менеджер компании «СУФУДЭ» Наталья Батура

06

ЛЕЦИТИН ПОДСОЛНЕЧНЫЙ ЖИДКИЙ

Лецитин подсолнечный жидкий

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Стандартизованный подсолнечный лецитин получен из очищенного подсолнечного масла методом водной гидратации. Тщательно контролируемые условия переработки позволяют получить фосфолипиды высокого качества, сохранив их природные биологические свойства и стабильность продукта в течение всего срока хранения.

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ

- В кондитерской — в качестве разжижающего агента.
- В молочной и масложировой — в качестве эмульгатора.
- В хлебопекарной промышленности — в качестве агента, улучшающего свойства теста и сохраняющего свежесть изделия.
- При производстве комбикормов — в качестве добавки, увеличивающей пищевую ценность и усвояемость.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Не содержит ГМО.
- Не содержит аллергенов.
- Имеет кошерный и халяльный статус.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- Способствует снижению вязкости шоколадных масс и кондитерских глазурей.
- Способствует улучшению качества теста, повышает упругопластичные свойства, уменьшает вязкость, повышает однородность и облегчает его обработку.
- Способствует образованию устойчивых эмульсий прямого и обратного типов.
- Выступает как смачивающий и смазывающий агент.
- Способствует увеличению сроков годности, замедляет очерствение, дольше сохраняет свежесть выпеченных изделий.
- Проявляет функции антиоксиданта и синергиста антиоксидантов.
- Обеспечивает эффективность обмена веществ и способствует интенсивному приросту массы сельскохозяйственных животных и птиц.
- Обладает гораздо большей физиологической активностью и ярко выраженными мембранопротекторными, гипохолестеринемическими и гиполипидемическими свойствами по сравнению с соевым лецитином.

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

Наименование продукта	Дозировка	Способ введения
Шоколад, глазури	0,3–0,5% к общей массе	Частями на стадиях измельчения и конширования
Маргарины, спреды	0,1–0,6% к массе эмульсии	Вводить в жировую фазу
Вафли	0,4–0,8% к массе муки	При приготовлении эмульсии
Хлебобулочные изделия	0,5–1,5% к массе муки	При приготовлении эмульсии или вместе с жировым компонентом
Печенье	0,3–0,5% к массе муки	При приготовлении эмульсии или при пластификации жиров
Пряники	0,5–1,0% к массе муки	При приготовлении эмульсии
Инстантные продукты	В зависимости от размеров частиц порошка 0,5–2,0 %	Совместное распыление с нагретым жиром, поверхностное нанесение
Корма для животных	В соответствии с рецептурой	Зависит от технологических особенностей производства корма

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Показатель	Значение
Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне, %, не менее	62
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,6
Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле, %, не более	0,3
Кислотное число, мг КОН/г, не более	30
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10
Цветное число 10%-ного раствора в толуоле, мг йода, не более	80
Вязкость при 25 °С, Па·с	6–12

СРОКИ ГОДНОСТИ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И УПАКОВКА

Сроки годности, температуры		Условия хранения	Упаковка
Температура хранения, °С	Сроки годности, мес.		
От 0 °С до + 35 °С	12	Хранить в заводской упаковке в чистых, сухих, крытых складских помещениях Избегать воздействия солнечного света и источников тепла Допускается кратковременный нагрев до температуры, не превышающей 60 °С – для облегчения перекачивания и дозирования После вскрытия необходимо герметично закрывать тару для минимизации контакта лецитина с воздухом	Бочки металлические: 200 кг Бочки полимерные: 200 кг Еврокуб: 1000 кг Автоцистерны

ГОСТ 32052–2013 Добавки пищевые. Лецитины Е322. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012.

Контакты

Ваш дистрибьютор:

Задайте интересующий вас
вопрос на сайте
или по телефону:

8-800-700-79-00

Смотрите наши вебинары
на YouTube-канале.

МЫ ведем активную деятельность
в соцсетях «ВКОНТАКТЕ» и TELEGRAM.
Присоединяйтесь!

vk.com/solpro.expert

t.me/solpro_expert

Solpro

www.solpro.ru

РУСАГРО

www.solpro.ru

Solpro